

CHOCOLAT

L'Artisan Chocolatier

Legast

(Braine-le Comte)

récompensé d'une Médaille d'Or aux International Chocolate Awards – Europe, prix accordé pour la première fois à un chocolatier belge !



Installé dans une maison de maître à Braine-le-Comte, l'artisan chocolatier Legast a remporté, cette année, la médaille d'or toute catégorie pour la Belgique et la médaille d'or « Tablettes de Chocolat Noir » pour l'Europe, au Concours européen Bean-to-Bar, le prix le plus important.

Avec sa compagne colombienne qui sillonne les petites plantations de cacao au Pérou, en Colombie et au Costa-Rica, le chocolatier Thibaut Legast a, depuis trois années, opté pour torrifier et fabriquer lui-même un chocolat « Bean-to-Bar » (de la fève à la tablette) dans ses ateliers, au départ de fèves soigneusement sélectionnées et fermentées sur place.

C'est avec sa tablette *Gran Nativo Blanco*, produit à partir de fèves rares d'origine péruvienne et torrifiées à Braine-Le-Comte, qu'il a remporté la médaille d'Or du Concours européen *Bean-to-Bar*, ainsi que l'or pour la Belgique de *l'International Chocolate Awards*. Ce prix récompense la qualité des tablettes fabriquées à partir de cacaos « fins ».

Le concours

Le Concours européen Bean-to-Bar prime les meilleurs chocolatiers d'Europe, du Moyen Orient et d'Afrique qui

produisent leur chocolat « fin » artisanal à grande ou petite échelle. La reconnaissance obtenue par **Legast artisan chocolatier** (3 médailles d'or et une de bronze) est d'autant plus significative que, cette année, environ 500 tablettes participaient à la compétition réunissant des chocolatiers émergents et reconnus.

Dans la compétition, la Belgique s'est placée devant des chocolatiers de pays comme la France, le Royaume-Uni, le Danemark et l'Italie.

Le prix, l'un des plus reconnus dans le domaine du chocolat de fines notes, était historiquement éloigné des Belges. A l'exception d'un bronze reçu par Chocolatoa en 2016, les chocolatiers belges restaient plus connus pour les pralines que pour le chocolat d'arômes fins. La Médaille d'Or du chocolat artisanal de **Legast** redonne donc à la Belgique ses titres de noblesse dans la fabrication du chocolat « fin ».

Legast chocolaterie

Legast fait partie des artisans qui ont décidé de fabriquer eux-mêmes leur chocolat à partir de cacaos d'origine, dans un processus éloigné des standards industriels. Ses dirigeants travaillent en équipe avec les producteurs de cacao en Amérique latine, gardiens des





variétés locales et engagés dans l'agriculture durable. Ce sont des familles et des coopératives qui s'investissent, récoltent et fermentent les meilleures fèves pour donner des saveurs uniques à chacun de ses produits.

Ces artisans-chocolatiers qui retournent aujourd'hui aux origines du cacao se limitent à moins d'une dizaine dans le pays. Malgré leur nombre restreint, l'augmentation en participation et en récompenses pour la Belgique cette année, notamment dans la catégorie artisanale, montre que ces chocolatiers de qualité ont une place prépondérante en Europe, et que la culture locale de dégustation de chocolat « fin » aux arômes naturels s'installe peu à peu.

Ce type de prix récompense donc leur travail exigeant et épuré. Et **Legast artisan**, avec 15 ans de présence dans l'art chocolatier, deux médailles d'or, une de bronze, et le Grand Prix Chocolat Noir obtenu lors de *l'International Chocolate Awards-2018*, représente ce nouveau mouvement de chocolatiers raffinés en Belgique.

Nous sommes heureux de vous annoncer que mise à part les médailles reçues (3 Or et une bronze) aux European Chocolate Awards, ils ont aussi été récompensés avec une médaille de bronze (monde) pour leur tablette Upala - Costa Rica 70 %.



Artisan Chocolatier Legast

