

Kumpulan artikel dan berita "life-style" tentang coklat dari seluruh dunia untuk meningkatkan antusiasme anda terhadap coklat.

# Chocolate School NEWSLETTER April 2020



## Cokelat Dan Beberapa Berita Menggembirakan Dari Seluruh Dunia.



### Sebuah Pabrik Cokelat Di Zona Konflik Kongo Timur

Dominique Persoone, yang dikenal sebagai "bad boy chocolatier" berharap untuk menyelamatkan gorila

Petualangan terbarunya adalah membuat coklat di hutan-hutan di bagian timur Kongo.

Rencana ini tidak seberbahaya kedengarannya. Pabrik itu berada di luar Taman Nasional Virunga, sebuah cagar alam luas yang merupakan rumah bagi gorila gunung yang terancam punah dan margasatwa lainnya. Taman itu terancam oleh ratusan anggota milisi yang merampok hewan-hewan tersebut, dan juga oleh para petani yang menyelip masuk untuk menanam tanaman. Salah satu cara melindunginya adalah dengan menciptakan lapangan kerja dengan membuat coklat premium dari kakao lokal.

Pabrik baru yang terletak di antara hutan hujan lebat dan gunung-gunung Rwenzori akan menghasilkan 5.000 batang coklat per minggu. Kebanyakan akan dijual di toko-toko Mr Persoone di Antwerp dan Bruge

*"Orang-orang memiliki persepsi Kongo timur sebagai daerah bencana," katanya. "Kita bisa membuat coklat yang luar biasa dan menunjukkan kepada mereka bahwa anggapan tersebut salah."*

"Artikel editan dari Economist  
4/14/2020



Paskah baru saja berakhir. Kami mengajak anda untuk melihat kembali sejumlah kreasi bertema telur dan kelinci untuk merayakan hari penuh kegembiraan ini.



Telur Korsel karya Dominique Costa



Karya Jimmy Mornet yang berjudul "Flower Power Spirit"



"Green power!" kreasi Saray Ruiz.



Dan beberapa kelinci Paskah bergaya *neo-pop* oleh Chocolatier legendaris Ernst Knam



Diambil dari majalah So-Good edisi April



Mood Pills Cokelat kreasi dari Vinesh Johny



### Chocolatiers yang Menjadi Pemberitaan

Vinesh Johny melakukan perjalanan ke luar negeri untuk menyelesaikan pelatihannya membuat *pastry* dan kue ala Prancis, kembali ke negaranya untuk membuka sekolah kue bernama Akademi Lavonne, di kota kelahirannya, Bangalore, India yang saat ini telah menjadi salah satu pusat pelatihan *pastry* dunia.

Diambil dari majalah So-Good edisi April