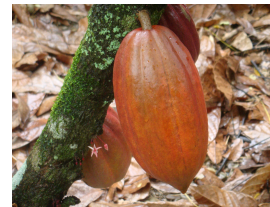




FESTIVAL CULTUREL
INTERNATIONAL
Sens&Chocolat®



2013

CONFERENCE DU JEUDI 23 MAI 2013 – à 14H-16H à Paris

NICO REGOUT Fondatrice "LE CERCLE DU CACAO"

Fondatrice de "La maison Pierre Marcolini"

« TENDANCE CHOCOLAT DU 21^{ème} SIECLE »

"LES GRAND CRUS DE PROPRIÉTÉ" ET LEURS UNIVERS

L'EQUATEUR : Pays Producteur du Cacao Nacional à l'honneur

Rappel de l'HISTOIRE DU **CHOCOLAT** DE COUVERTURE pour comprendre le fond de ces conférences.

Le chocolat, nourriture des dieux (*c'est la signification de son nom scientifique, Theobroma cacao, donné par Linné en 1737*), est le résultat d'éléments issus de la nature et du travail des hommes. Il n'y a pas si longtemps, **tous les chocolatiers** fabriquaient leur chocolat de couverture à partir de fèves de cacao. De nos jours, rares sont les artisans qui procèdent encore de la sorte. L'industrie a pris la relève en raffinant le chocolat grâce à des techniques de plus en plus élaborées qui lui confèrent une onctuosité incomparable.

Cependant ce chocolat de couverture, produit à grande échelle, mélange des fèves d'origines différentes (souvent des hybrides hyper productifs), fruit d'une fabrication de masse qui ne met pas du tout en évidence les particularités liées aux terroirs et aux variétés. Il entraîne une uniformisation ayant pour corollaire la disparition des variétés génétiques de base à l'origine de **tous les grands cacaos**. Le travail de Nico Regout consiste donc à partir à la recherche de **variétés de cacao** exceptionnelles et à découvrir les terroirs qui les abritent.

Nico Regout nous explique pourquoi son expérience du terrain, l'a amenée à nous proposer ces 2 conférences : « Il s'agit de valoriser le cacao d'origine. Actuellement les hybrides hyper productifs, élaborés par les lobbies de l'industrie, (85% du marché mondial) mettent en péril la biodiversité des cacaoyers. Des variétés comme le CCN51 et CCN50 des pays producteurs comme le Brésil, le Pérou, l'équateur, le Mexique..., permettent à certains riches planteurs ainsi que des coopératives d'envahir le marché avec ces variétés sans grande valeur organoleptique. L'impact sur la biodiversité est important puisque ces cacaoyers hybridés ne nécessitent pas la plantation de grands arbres, car l'ombre n'est plus nécessaire. On risque alors de se retrouver avec les mêmes problèmes de déforestation comme pour les plantations d'huile de palme, de plus ces plantations côtoient directement des plantations d'origine, comme le Nacional Equateur et les insectes font leur travail ! ». Les petits producteurs s'imaginent être défavorisés : « La demande en cacao ne fait qu'augmenter, c'est donc un mal nécessaire, mais actuellement les petits producteurs qui font un bon travail, comme leur cacao est moins productif et se vend au même prix, ils vont jusqu'à voler des cabosses de CCN qu'ils considèrent, par ignorance supérieures.... »



Pourquoi leur cacao n'est pas vendu plus cher ? : « *C'est en cela un vrai problème, leur cacao pourrait se vendre plus cher et répond à une grande demande de ce qu'on appelle le Cru de Propriété : un cacao correspondant à un terroir bien défini et une variété génétique bien identifiable. Le cacao du futur est un produit d'origine, le chocolatier artisanal de demain devrait ne plus s'approvisionner chez de grands industriels, mais travailler directement à partir de la fève en mettant une au plusieurs plantations en avant.* »

Est-ce qui explique la tendance actuelle ? : « *Oui, c'est la raison pour laquelle dans la première partie de mon intervention je vais expliquer les nouvelles tendances des artisans chocolatiers et qui luttent contre l'hyper productivité du cacao industriel. Avec des images qui illustre le phénomène du « BEAN-TO-BAR », et ensuite je vais développer mon travail sur les « GRANDS CRUS DE PROPRIETE ». J'expliquerai à cette occasion aux chocolatiers comment choisir un bon cacao, un terroir, une variété génétique, une plantation, un travail post récolte irréprochable, des analyses éliminant les contaminants comme les pesticides, le cadmium (fertilisants) ... Est-ce que le goût est différent ? : « En exemple des cacaos de propriétés d'Amérique Latine, nous ferons une dégustation comparative de tablettes de chaque cru, afin de mémoriser le terroir et la variété en bouche.... Après mon exposé et ce vécu émotionnel, les professionnels n'oublieront jamais que chaque fève donne sa typicité à chaque chocolat ! »*

LE CHALLENGE - Trouver « **la fève** » pure et saine, avec ses arômes uniques.

Comment arrive-t-on à sélectionner un terroir et un cépage avec une complète identification et traçabilité ? Quel est l'avenir des cacaos d'exception ? Le chemin de **l'origine du goût**, de son identité terroir à la variété de cacao sur l'exemple du **Cacao Nacional Equateur**.

LE METIER - **DECOUVREUR DE FEVES** DANS LES TERROIRS DU MONDE

NICO REGOUT nous fera vivre son parcours fabuleux de chercheur de cacao.

« *Il lui faut d'abord trouver la région, puis le village et à la finale le bon planteur qui exploite le cépage sélectionné : un criollo, un porcelana, un forastero, un trinitario, amenolado... un Nacional Equateur, puis elle procède à l'étude des soins portés aux diverses étapes de la production....* ».

Une démarche systématique avec rigueur et objectivité – Nico Regout va tout vérifier :

L'état du sol, celui des arbustes et des fèves, comme une qualitiicienne du cacao.

Pour l'aspect sécurité sanitaire : elle va s'assurer elle-même de la qualité par la prise des échantillons nécessaires qu'elle enverra à des laboratoires agréés pour les analyses évaluant les résultats en référence aux normes, comme la teneur en pesticides, contaminants chimiques, métaux lourds... Nico va vous ouvrir les yeux sur les techniques utilisées pour masquer les défauts **d'un cacao médiocre**, avec certaines méthodes industrielles, aboutissent à la standardisation du goût et elle vous ôter bien des idées reçues sur le cacao, comme par exemple d'où vient la couleur d'un chocolat, non pas seulement du pourcentage de cacao mais surtout due **au type de fèves selon leurs variétés**. Comprendre ce que cache l'amertume ?....



Son travail est une véritable école d'humilité et prend environ un à deux ans pour aboutir à la reconnaissance d'un **CACAO dit « remarquable »**.

Car comme le vin protégé par des appellations d'origines Contrôlées, avec des A.O.C bien réglementées ou comme le thé de terroirs, dont la qualité dépend aussi de jardins bien spécifiques, le cacao doit parvenir à avoir ses propres crus de propriété, gage d'un chocolat d'excellence.....

NICO REGOUT nous propose de ravir nos papilles ravies par **un formidable voyage sensoriel !**

Elle nous présentera cet arbre généreux et insolite : le cacaoyer.

Cet arbre, exigeant et fragile, unique car il offre, en même temps *et sans interruption, feuilles, fleurs et fruits*, soit tous les différents stades de la maturation. Les fruits poussent directement sur le tronc et ne tombent jamais sans une intervention extérieure....

Elle nous fera goûter **des fèves de cacao et les chocolats** réalisés à partir de fèves de variétés différentes provenant surtout d'Équateur le pays à l'honneur cette année 2013 dans le cadre de notre FESTIVAL CULTUREL INTERNATIONAL SENS & CHOCOLAT venant d'Amérique latine, des territoires d'origine du cacao.

Les échantillons choisis pour la dégustation seront issus de propriétés de petites dimensions, travaillant selon des méthodes biologiques et très attentives au processus de fermentation et de séchage.

Nous pourrons pour chacun des grands crus percevoir la subtilité des saveurs, des arômes et des senteurs propres à chaque type de fèves et à chaque type de chocolat, réalisé à partir de ces fèves.

Une belle expérience gustative de **GRANDS CRUS D'EQUATEUR**
des producteurs et chocolatiers d'équateur,
participants au FESTIVAL 2013

En dégustation comparative aussi avec des chocolats de différents chocolatiers

Et aussi d'autres origines : Mexique (Tabasco) - Cuba (Baracoa)

Le chocolat est le subtil mélange d'une typicité génétique, d'un terroir,
de l'habileté des planteurs et de la créativité des chocolatiers.

Grâce à NICO REGOUT, nous apprenons à le connaître et surtout l'apprécier, **un grand merci aux producteurs et aux chocolatiers**, qui nous offrent ces dégustations d'exception, en respectant la nature et l'homme

Pour toute information **LE CERCLE DU CACAO - Nico REGOUT GSM : + 32 477 67 44 22**
mail : nico.regout@lecercleducacao.be - Organisation festival 06 10 92 46 30