



NICO REGOUT Fondatrice de la société "**LE CERCLE DU CACAO**"
Fondatrice de "*La maison Pierre Marcolini*"

Consultante spécialisée dans l'achat de fèves de cacao en direct.
Exploratrice de **terroir « Cacaoyer »**

Experte en cacao, Nico Regout sillonne le monde à la recherche
des meilleurs cépages ou variétés de fèves de cacao.



Crédit photo : Daniel Jouanneau, Galerie NKA Photography

Son métier est d'abord de repérer les terroirs et les planteurs correspondant à ses critères de sélection, ensuite de procéder à une véritable enquête minutieuse sur la qualité de l'ensemble du processus, de l'arbre aux sacs de fèves prêts à l'export.

Son objectif ensuite est de proposer ces fèves **d'un cacao « dit remarquable »** aux chocolatiers

« bean to bar », et aux couverturiers.

Experte de la fève de cacao dans le monde, Nico Regout est avant tout une femme de conviction qui défend avec éthique les valeurs de *l'authentique, du juste, du beau, du pur et du sublimement bon.*

Conférencière et formatrice de la fève au chocolat

Si son métier est d'agir en amont production pour mettre en relation les producteurs avec les chocolatiers, elle œuvre aussi pour le plus grand bonheur des consommateurs en leur faisant découvrir des cacaos de grands crus.

Ethique alimentaire

Maintien de la biodiversité des variétés de cacaoyers

Son travail a une valeur inestimable tant en terme de développement durable, de traçabilité d'un terroir, du maintien de biodiversité des variétés génétiques et des forêts, d'une rémunération équitable du planteur par des achats sans intermédiaire.

Cette connaissance de la filière cacao, permet aux chocolatiers de savoir ce qu'ils mettent dans leur fabrication de chocolat et de pouvoir, sur des crus de propriétés, avoir une identification et une traçabilité claire, comme une vigne et son vin, du cacaoyer à la fève, jusque dans son chocolat dit de couverture qui sera à la base de toutes ses créations chocolatées.

Acheter des fèves en fonction de la subtilité de leurs saveurs : senteur, saveurs et arômes ... propre à chaque variété et chaque récolte, l'artisan chocolatier peut ainsi exploiter les atouts de chaque fève, selon ses qualités intrinsèques, sa couleur, sa technique de fermentation... De nombreux facteurs vont jouer sur le goût, son rôle sera de sublimer les arômes de chaque fève sans en standardiser le goût, comme dans l'industrie.

Cette approche nouvelle du chocolatier à avoir plus d'informations sur ses approvisionnements est une façon de maîtriser toute sa chaîne de production, de l'agriculteur au transformateur, car faut-il rappeler que la plupart des chocolats de couverture industrielle sont faits avec des mélanges de fèves d'origines souvent différentes, sans traçabilité et avec la volonté d'obtenir un goût standard et stable.

Le travail de Nico Regout consiste donc de partir à la recherche de variétés de cacao exceptionnelles et de découvrir les terroirs qui les abritent, la région ou le village qui exploite le cépage sélectionné (*criollo porcelana, trinitario, nacional, forastero amenolado...*), examiner avec soin les diverses étapes de la récolte à la post récolte. Vérifier l'état du sol, des arbustes, des fèves, envoyer des échantillons aux laboratoires agréés, pour qu'ils pratiquent des analyses évaluant, entre autres, la teneur en pesticides, métaux lourds. ...



Ce travail prend environ un à deux ans et aboutit à la reconnaissance d'un cacao remarquable.



Comme le vin protégé par des appellations bien réglementées, comme le thé dont la qualité dépend de jardins bien spécifiques, de la même manière, le cacao doit parvenir à avoir ses propres crus de propriété, gage d'un chocolat d'excellence. Nico Regout dévoile les secrets bien gardés de cet univers passionnant qu'est le monde du chocolat.

Elle nous expliquera aussi les diverses opérations que l'on peut effectuer sur du cacao médiocre pour en masquer les défauts en jouant sur l'intensité de la torréfaction, l'ajout de matières grasses l'emploi arômes toutes les techniques pour donner « un noir intense » !

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 est le subtil mélange d'une typicité génétique, d'un terroir, de l'habileté des planteurs et de la créativité des chocolatiers. **Sachons donc le connaître et l'apprécier.**

Qu'est ce qu'un chocolat grand cru par rapport à un autre chocolat ?

Le consommateur peut percevoir ces saveurs d'exception grâce à une chaîne de qualité transmise « *de la terre à la fève à nos papilles* ». Cela part de la sélection de parcelles de Cacaoyers, de la variété de fèves choisies, à la récolte à maturité, suivie d'une bonne technique de fermentation et de séchage qui seront les clés du développement essentiel du goût, sans oublier la bonne conservation des saveurs de la fève, due aux conditions de stockage adéquates depuis le début du ramassage à la mise en sacs et ce jusqu'à l'élaboration du chocolat de couverture.

Toutes ces précautions, de la production à la fabrication, vont donner au chocolatier une matière première noble à travailler. Et c'est enfin à cette phase finale que son talent s'exprimera au travers de ce chocolat de grand cru. Ce chocolat mérite donc une grande attention quand on le met en bouche pour savoir l'apprécier avec plaisir. Il est en soi une véritable **expérience 'sensoriel & goût'**.

Lors du **FESTIVAL CULTUREL INTERNATIONAL SENS & CHOCOLAT 2013**

En tant qu'expert cacao du festival, Nico Regout sera notre guide « éclairé » sur ces sujets d'actualité d'identification et de traçabilité, pour que nous sachions d'où vient le cacao. Elle nous fera découvrir des variétés différentes de fèves et de chocolats, en proposant **plusieurs dégustations de « crus de propriété » ainsi que des conférences.**

Comme **ces 2 thèmes** développés dans le communiqué de presse **Conférences**

TENDANCES CHOCOLAT DU 21^{ème} siècle (BEAN-TO-BAR)
"LES GRAND CRUS DE PROPRIÉTÉ" (L'Equateur à l'honneur)

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

www.planetgout.com