

HALLS 5L80 JOUR DATE	8 AU 12 MARS 2014 avec les experts et professionnels SAMEDI 8 MARS	PROGRAMME PÔLE d'ANIMATIONS FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2014 - Au STAND <b>ESPACE École du Goût</b> (dans le stand) - Conférences avec dégustations <b>Limité à 20 personnes</b> DIMANCHE 9 MARS	LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	A EUROPAIN - INTERSUC MERCREDI 12 MARS
9H30	<b>Le CHOCOLAT de MADAGASCAR à l'honneur</b>	<b>La journée DESIGN &amp; GOÛT du CHOCOLAT</b>	<b>La FÈVE de MADAGASCAR à l'honneur</b>	<b>La fête des CHOCOLATIERS PAYS MADAGASCAR à l'honneur</b>	<b>Présentation des 1<sup>er</sup> PRIX des 2 CONCOURS CHOCOLAT à croquer et chaud</b>
11H30 - 12h15	<b>Conférence</b> Techniques de dégustation par les 5 SENS et le GOÛT de la tablette en <u>Chocolat</u> de Madagascar V. Anastasie	<b>Conférence</b> MENAKAO Chocolatier « Qualité de leur sélection de fèves de cacao et goût de leurs Chocolats MENAKAO », par Cassam CHENAI, Chocolatier de Madagascar MENAKAO.	Ecole du goût fermée  JURY	10h -12h Rencontres, échanges entre les planteurs et chocolatiers de Madagascar et de France - Accueil de la délégation de Madagascar et des invités par l'équipe du festival. Le chocolat du 21e siècle : du Bean-to-Bar aux Grands Crus avec dégustations, Le Cercle du Cacao avec Nico Regout	<b>Conférence</b> MENAKAO Planteurs * « Qualité de leur sélection de fèves de cacao et goût de leurs Chocolats MENAKAO », par Cassam CHENAI, Chocolatier de Madagascar MENAKAO.
12H30 13H30	PAUSE	PAUSE	PAUSE	PAUSE	PAUSE
14H30 - 15h15	<b>Conférence Bertil AKESSON PLANTEUR</b> * de Madagascar Chocolats AKESSON'S - QUALITÉ de la fève de Cacao et <u>GOÛT du Chocolat</u>	14h <b>Conférence</b> DESIGN & GOÛT du <u>Chocolat</u> avec un Chocolatier 15h <b>Conférence</b> Remi HENRY <b>CHOCOLATIER</b> Atelier du Confiseur Techniques <u>de son Bonbon œuf design en chocolat et de son fourrage Praliné</u>	14h30 - 15h 45 <b>Conférence ÉTHIQUE &amp; GOÛT du Cacao</b> par le <b>Président du Festival Jacques PUISAIS</b> - Présentation <u>des cacaos de Madagascar</u> avec les experts du Festival - Dégustations de Grands Crus de Madagascar des Chocolatiers du Festival Avec Bertil AKESSON et autres invités	Ecole du goût fermée  Réception la délégation de Madagascar chocolatiers, journalistes médias et des invités	<b>Conférence</b> <u>De la fève à la tablette</u> Dégustations de chocolats « terroirs et cépages » N. Regout
15H30 - 16h15	<b>Conférence</b> « Qualité & Goût : l'étiquetage du chocolat grand cru de Madagascar, qualité des matières premières et impact sur le goût » selon les normes V. Anastasie	Ecole du goût fermée  JURY	16h- 17h <b>Conférence</b> <u>De la fève à la tablette</u> Dégustations « terroirs et cépages » N. Regout	16H Conférence de presse * Cérémonie de la remise des Trophées pour les 2 PRIX : TABLETTE et BONBON - Présentation des artistes créateurs. PRIX DE LA TABLETTE - HUJAC PRIX du BONBON Design - ESPRIT PORCELAINE Présentation de toute l'équipe du festival et les partenaires JACARANDA, AMPALIS, DELICEO, La Toque de Jacques, MIA electric, participants au festival.	<b>Conférence</b> Michel Panariello <b>CHOCOLATIER</b> de France, de la Maison PUYRICARD dirigée par Tanguy ROELANDTS QUALITÉ de la fève de Cacao et <u>GOÛT de sa tablette de chocolat GRAND CRU de MADAGASCAR</u>
16H30 - 17h15	<b>Conférence</b> Techniques de dégustation par les 5 SENS et le GOÛT de la tablette en <u>Chocolat</u> de Madagascar V. Anastasie	Ecole du goût fermée  Réception la délégation de Madagascar chocolatiers, journalistes médias	17h15 <b>Conférence</b> Bertil AKESSON <b>PLANTEUR</b> * de Madagascar Chocolats AKESSON'S - QUALITÉ de la fève de Cacao et <u>GOÛT du Chocolat</u>	Présentation des chocolatiers gagnants de chaque PRIX avec leur Trophée et cadeaux des artistes créateurs. PRIX DE LA TABLETTE - HUJAC PRIX du BONBON Design - ESPRIT PORCELAINE Présentation de toute l'équipe du festival et les partenaires JACARANDA, AMPALIS, DELICEO, La Toque de Jacques, MIA electric, participants au festival.	<b>Conférence</b> Techniques de dégustation par les 5 SENS et le GOÛT <u>du Chocolat chaud</u> , fait main, avec Michèle Demain les chocolatières d'ESPRIT PORCELAINE et V. Anastasie
17h30 - 18h15	<b>Conférence</b> Jacques GENIN <b>CHOCOLATIER</b> de France « QUALITÉ des fèves de Cacao et GOÛT de sa tablette de chocolat GRAND CRU de MADAGASCAR Jacques GENIN	18h <b>Conférence</b> DESIGN Décor & Emballage du chocolat avec des experts du design, Carton Pierre Lelong, de l'INDP Institut National du Design Packaging JC BOULARD	17h45 <b>Conférence</b> Techniques de dégustations <u>des variétés de fève de Cacao</u> de Madagascar par les 5 SENS et le GOÛT Nico Regout et V. Anastasie	Ecole du goût fermée  Réception la délégation de Madagascar chocolatiers, journalistes médias et des invités	Clôture FESTIVAL 2014 avec toute l'équipe FERMETURE stand 18H30  Contact informations : 06 10 92 64 30 > <a href="mailto:festival.planetgt@gmail.com">festival.planetgt@gmail.com</a>