



Nico REGOUT – CONSEILS & FORMATION

Le Cercle du Cacao sprl - Création Février 2012
Cacao beans Expert and Buyer International
20 ans d'expérience dans le cacao et le chocolat
Secteur Agro-alimentaire - Métiers de bouche



Experte Consultante et acheteuse en Cacao

Acheteuse de fèves pour des chocolatiers professionnels orientés "Bean-to-Bar" et des couverturiers. Recherche dans la ceinture du cacao, de fèves de grande qualité, après expertises, analyses en laboratoire pour vérifier la variété génétique et la qualité du terroir, afin d'en avoir parfaitement l'identification et la traçabilité.

Consultante indépendante dans l'expertise cacao.

Conférencière avec dégustations sur demande. Thèmes de conférences : « *De la fève à la tablette* », « *le chocolat du 21^{ème} siècle, " le Bean-to-Bar"... les tendances* »; « *Les grands crus et les crus de propriétés...* ». Personnalisées à la demande, découverte de chocolatiers...

Formatrice pour les chocolatiers et les vendeurs : cacao et chocolat

Action professionnelle et grand public : Conférences chocolat avec dégustations

Salons Congrès Privées : Paris, Genève, Marseille, Toulouse, Cannes, Bruxelles, Quito, La Havane

Voyages d'études planteurs : Amérique latine, Afrique, Indonésie,... Madagascar ...

Expert cacao du Festival Culturel international Sens & Chocolat 2013-2014. (*Avec Planetgout*)

Finalité et vocation « *Je défends les planteurs qui cultivent des variétés ancestrales sur des terroirs permettant une traçabilité de chaque origine: de l'Amérique Latine, en passant par l'Afrique, jusqu'en Indonésie. Mon but est d'aider à sauvegarder la biodiversité des cacaoyers et de défendre les valeurs de l'authentique, du juste, du beau, du pur et du sublimement bon.* »

Expériences et références depuis 2013

La Manufacture de Ducasse : sélection de fèves et achat, livraison du planteur au chocolatier

Expériences et références depuis 2004 à 2012

Pierre Marcolini - Les chocolats de l'Iris

- Choix et achat en direct de fèves de cacao provenant de propriétés bien définies pour la Maison Marcolini, ce qui a un impact sur la qualité et le goût des couvertures de chocolat, permettant une autonomie totale, du planteur au chocolatier. Bonifier les atouts de la fève par le savoir faire du chocolatier, la maîtrise de la technique et du geste pour sublimer les descripteurs sensoriels propres à une variété et son terroir grâce aux talents du planteur. C'est un élément différenciateur pour le chocolatier en Bean-to-bar, surtout vis-à-vis de la concurrence, toujours au service du consommateur. Etudes sur le terrain et suivi des commandes de fèves. Un rôle important car le lien essentiel entre les services de la production, de la qualité et du Marketing à la communication. -Formation du personnel de la maison Marcolini.
- Action professionnelle et grand public : faire découvrir cette chaîne de valeur qualité et goût Formation et communication conférences sur les grands crus de propriété

Fondatrice - Administrateur Déléguée depuis 1994 à 2012

Pierre Marcolini : * Création et expansion des différentes sociétés du groupe Marcolini

* Conseils dans le domaine juridique et marketing.

- Nico REGOUT nico.regout@lecercleducacao.be Mobile : 0032 477 67 44 22
Le Cercle du Cacao (Région de Bruxelles, Belgique)