

# CONTACT PRO<sup>®</sup>

DES METIERS  
DE BOUCHE



& DE L'HOTELLERIE

EN DIRECT AVEC  
6870 RESTAURATEURS ET HOTELIERS  
1459 PATISSIERS ET CHOCOLATIERS  
498 TRAITEURS • 882 EPICERIES FINES  
+ 5372 CAVISTES ET SOMMELIERS

FRANCE • BELGIQUE • LUXEMBOURG

NUMERO

28

TRIMESTRIEL • Printemps 2013



NICOLAS STAMM



LES FRUITS & LE FROID



HÔTEL ALPEN RUITOR

LE SEUL MAGAZINE ENVOYÉ GRATUITEMENT  
AUX RESTAURATEURS, TRAITEURS, PÂTISSIERS  
& à TOUS LES HÔTELS 4 et 5 ÉTOILES

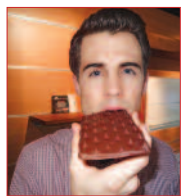


A Paris, deuxième édition, du 23 au 25 mai 2013

# LE FESTIVAL SENS & CHOCOLAT

L'Equateur invité d'honneur de la deuxième édition

Après le Brésil en 2012, c'est l'Equateur qui est l'invité d'honneur du deuxième festival *Sens & Chocolat*, organisé à Paris, directement dans les laboratoires des chocolatiers. Essentiellement réservé aux professionnels, ce festival met en valeur les cacaos d'origine et les fabrications artisanales. Avec des intervenants de très haut niveau dans toutes les matières.



“

La recherche des origines et des liens au terroir.

”

CONTACT

PLANETGOUT  
Tél. 06 10 92 64 30  
www.planetgout.com  
E-Mail : services.planetgout@orange.fr

crus, très commerciale à ses débuts, commence à devenir une réalité dans le monde du cacao. Les origines et les liens au terroir battent en brèche les considérations plus industrielles d'un cacao uniformisé. Partout, les consommateurs les plus avertis ou éclairés recherchent l'originalité et la typicité.

Nombreux sont les professionnels soucieux de la maîtrise des origines qui ont emboîté le pas de cette évolution saine et logique. Encore un tantinet élitiste il y a moins de dix ans, cette recherche de l'excellence s'est largement démocratisée depuis et les grands chocolatiers ne connaissent pas la crise.

## REVOLUTION GUSTATIVE

Mais pour couronner cette révolution gustative en marche, il fallait un grand rendez-vous à l'adresse principalement des professionnels. Depuis l'an passé, sous la férule de Véronique Anastasie (Planet Goût) et de Nico Regout (la Maison Marcolini), le cacao et le chocolat ont désormais leur festival haut de gamme. Qualité des intervenants, intérêt des conférences, mise en pratique dans les ateliers et dégustations de haut vol ont séduit partenaires et professionnels dès la première édition placée sous le soleil du Brésil. Cette année, le mai gourmand qui s'annonce dans la capitale prendra de nouvelles couleurs, celles du condor des Andes cher à l'Equateur. Ce sera l'occasion pour les pros du chocolat de découvrir des fèves de cacao aux arômes totalement uniques.



Fondatrice de la Maison Marcolini, Nico Regout est une experte du cacao mondialement reconnue.



## Le programme

### MASTER CLASS PROFESSIONNELLES

- Jeudi 23 mai
- Conférence animée par Nico REGOUT
- Les grands crus de propriété et le Cacao Nacional Ecuador

- Conférence animée par Nico REGOUT
- Les tendances chocolat du XXI<sup>e</sup> siècle

- Conférence animée par Véronique ANASTASIE
- Les dégustations de grands crus

- Vendredi 24 mai
- Visites privées de chocolatiers
- Pierre Marcolini, La Manufacture d'Alain Ducasse

- Démonstrations professionnelles
- Chez les chocolatiers et partenaires

- Parcours du goût privés
- Christophe Roussel, Chocolaterie Puyricard et Pierre Marcolini

- Chef chocolatier en laboratoire
- Elaboration de bonbons de chocolats et dégustations de grands crus

### LA FÊTE DES CHOCOLATIERS

- Samedi 25 mai
- Conférence animée par Véronique ANASTASIE avec Anne-Marie SARGUEIL, présidente de l'Institut Français du Design et Marc BRETILLOT, créateur et expert du design culinaire
- Le sensoriel, le design et le goût (de 10h30 à 12h)

- Conférence animée par Jacques PUISAIS, président du festival
- L'éthique et le goût (de 14h30 à 15h45)

- ChocoOscars, à 16h
- Premier Prix du Design et Goût - Bonbon Chocolat (Trophée Cabosse Esprit Porcelaine)

- Premier Prix de la Tablette Grand Cru d'Origine Equateur (minimum 65% de cacao, Trophée œuvre en terre cuite de l'artiste Hujac)

### CHOCO OSCARS

Les chocolatiers peuvent participer au Prix de la meilleure Tablette Grand Cru d'Origine Equateur ainsi qu'au Prix du Design et du Goût Bonbon Chocolat.

Inscriptions auprès de Nico REGOUT :  
Tél. +32 477 67 44 22  
E-Mail : nico.regout@lecercleducacao.be

