



El pastelero francés Pierre Mirgalet pisa por tercera vez tierra venezolana, con el objetivo principal de dictar talleres para profesionales y aficionados del ramo, con el patrocinio de la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa.

Sin embargo, esta visita tiene otros propósitos como conocer de primera mano lo qué está pasando con el cacao criollo y la posibilidad de establecer un puente comercial, que abastezca el mercado de los pasteleros artesanales franceses, quienes no tienen acceso al producto, dicho por el propio galo: **“no uso cacao venezolano en mi trabajo, porque no he encontrado la manera que me vendan el de calidad”**.

Mirgalet es un hombre alto, rubio, muy amable, que intenta comunicarse a pesar de las dificultades idiomáticas y la accidentada traducción. Le brillan los ojos y le cambia el tono de voz cuando habla de cacao, señala que en el caso del venezolano **“hace falta rigor en los procesos de fermentación y secado**. Si en Latinoamérica se respetaran ciertas normas en la producción y procesamiento, no tendrían competencia en el mercado internacional”, apunta.

Actualmente es el presidente de la Confederación Nacional de Pasteleros de Francia y en 2007 se le designó como Mejor Obrero de Francia (MOF). Entre otros reconocimientos ha sido Embajador de Cacao Barry, fue miembro de las Asociaciones “Ordre Culinaire International” y “Tradition Gourmande”,

ha sido formador en la Escuela Selmi, en la JM Aboine, en la Stephane Glacier MOF, en la Olivier Bajard MOF y en la Escuela Nacional Superior de Pastelería (ENSP).

Afirma que el **nivel del chocolate venezolano ha mejorado y que en el caso del cacao muchos chocolateros y pasteleros europeos esperan que se solventen los problemas políticos venezolanos**, que mejore la producción y los procesos, porque es una semilla excepcional, que en su caso puede reconocer sin dificultad sobre otras. Es necesario que el cacao de Venezuela se abra al mundo”.

Esto explica por qué el **cacao venezolano es el invitado de honor en el panel sensorial del próximo Europain 2016**, a celebrarse en París en febrero, donde participarán varias empresas y productores criollos. **Pero detrás de todo está la mano de Mirgalet, quien desde su posición ha presionado e impulsado este hecho.**

Mirgalet narra que utiliza cacao de Madagascar, Perú, Brasil, Tanzania y Vietnam, pero que sueña con incorporar la variedad criolla venezolana a sus mezclas. En nuestro país ha conocido Chuao, Carúpano, Paria y en esta oportunidad visitará Barinas, donde están las plantaciones de Chocolates El Rey. Afirma que **“Chuao es un mito. La imagen de la iglesia y el patio de secado está en todos los grandes libros de chocolatería. En mi generación todos queríamos visitar ese lugar porque hace 25 años era el mejor del mundo”.**

Sus chocolates venezolanos favoritos son Gran Samán de El Rey y Ocumare de Franceshi, que como cosa curiosa tenía una tableta de este último en su bolsillo, a la cual ya le faltaba un buen trozo.

“Me emociona el cacao venezolano porque aquí está el origen de la esperanza. Es un producto fino, de notas aromáticas intensas, floral, afrutado, con toques de regaliz y violetas. Además es un producto limpio, maleable en comparación a la mayoría de los cacaos que llegan a mi taller”, apunta.