



Du **08** au **12** Mars 20**14**  
 Master Class Professionnelle

Salon  
Europain

**11** Mars  
Remise des 2 Prix

La Fête des  
Chocolatiers



[www.planetgout.com/festivals/](http://www.planetgout.com/festivals/)  
 Programme : Inscriptions conférences & dégustations



Conception et réalisation: SkyArt Production® édition Planetgout 2014

*Ce livret est dédié à tous les paysans planteurs de cacaoyers sur les terroirs de Madagascar qui chaque jour soignent avec passion et patience leurs arbres respectent leur écosystème pour donner cette petite « fée cacao » si savoureuse... et aux **chocolatiers** qui par leurs talents vont sublimer ses atouts aromatiques naturels, les donner en conscience à nos enfants et bien sûr aux **consommateurs** exigeants gourmands. Un seul carré de chocolat Grand Cru de variétés ancestrales de Cacaos fins suffit à éduquer le palais d'une personne qui prend vraiment le temps de goûter avec attention : c'est un marquage sensoriel de toute une vie qui va déterminer ces choix alimentaires. C'est pourquoi le maintien des filières qualités dans cette Île d'exception comme dans tous les pays doit être absolument prioritaire dans nos politiques de développement. La base indispensable à nos territoires ainsi préservés sur une terre saine, surtout à l'origine de la vraie valeur ajoutée moléculaire qu'un aliment porte en lui, pour bien nourrir les cerveaux humains demain, en nous faisant du bien. **Les filières qualités** sont essentielles à la construction du vivant d'un terroir et à la survie des hommes dans la durée; on ne peut industrialiser 'Dame nature' sans effets sur l'environnement. D'un chocolat qualifié de 'nourriture des dieux' : on doit savoir l'identification et avoir la traçabilité d'origine de l'endroit. Tous les professionnels soucieux de cette éthique participent avec leurs chocolats à **l'éducation sensorielle alimentaire** de chacun. La dégustation régulière de produits de qualité développe notre **Culture Goût** de l'accent de la terre à la bouche ainsi réveillée. Dans un carré de chocolat, il y a toute une chaîne de familles qui veillent à perdurer ces savoirs et nous donnent aussi l'impalpable 'l'amour de la qualité et du goût' qui ravit tant nos palais. La qualité prime sur la quantité, on en mange moins et cela ne coûte pas plus cher que d'en manger beaucoup, mais cela passe par **le savoir Goût**. N'oublions jamais que nous sommes là sur terre pour y porter une valeur et rester encore de 'bons vivants'. **Longue vie aux planteurs de Criollos et Trinitarios de Madagascar !***

*Bonne lecture à déguster ces merveilleux chocolats avec grand plaisir et respect.*

Véronique Anastasie,  
**Planetgout**



## 1<sup>ère</sup> Partie SOMMAIRE du LIVRET MEMOIRE du FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2014 à "EUROPAIN - INTERSUC

Préface et sommaire	page 2
<b>1. Le Festival Sens &amp; Chocolat à EUROPAIN</b>	page 5
2. <b>Président du Festival depuis 2011 Jacques PUISAIS</b>	page 6
3. <b>Editorial des experts du festival</b>	page 8
3.1 L'experte Qualité et goût Véronique ANASTASIE	
3.2 L'experte Cacao Nico REGOUT	
3.3 La Master Class professionnelle du Festival Sens & Chocolat à Europain	
4. <b>Les retombées médiatiques du Festival Sens &amp; Chocolat</b>	page 12
5. <b>La Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France</b>	page 13
Le Président Tanguy ROELANDTS,	
Les CHOCOLATIERS impliqués dans le Festival, leurs conférences, les MOF	
6. <b>Madagascar Pays à l'honneur en 2014</b>	page 16/26
6.1 La vocation du festival avec l'invité : le Cacao de Madagascar	
6.2 L'accueil de la délégation de Madagascar La représentante de l'Ambassade de Madagascar Véronique RESAKA	
6.3 Le planteur de Madagascar : Bertil AKESSON - Marque chocolat Akesson's	
6.4 La chocolaterie ROBERT : Marque Chocolat Madagascar	
6.5 La Chocolaterie CINAGRA : Marque chocolat Menakao	
6.6 Les PARTENAIRES de MADAGASCAR : Jacaranda - Ampalis	



## 2<sup>ème</sup> Partie Suite SOMMAIRE du LIVRET MEMOIRE du FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2014

7. **L'espace POINT INFORMATION « Qualité du Cacao & Goût du Chocolat »** page **27**
- 7.1 Le Comptoir du cacao
  - 7.2 Le Comptoir du Chocolat
  - 7.3 Aux Comptoirs l'information sur l'identification et la traçabilité
8. **L'espace « PRIX Cacao & Chocolat » en compétition** page **28**  
L'équipe du Festival - 50 CHOCOLATIERs participants par leur chocolat sélectionné
- 8.1 La vocation du Prix de la Tablette Internationale Grand Cru de Madagascar  
*Les 30 TABLETTES sélectionnées- Les membres du jury - Le gagnant- Remise Prix et Trophée*
  - 8.2 La vocation du Prix du Bonbon Design & Goût Chocolat  
*Les 20 BONBONS sélectionnés- Les membres du jury - Le gagnant- Remise Prix et Trophée*
  - 8.3 L'évènementiel de clôture du Festival le 11 mars «*La Fête des Chocolatiers*»  
avec la remise des 2 PRIX à *Europain* et la remise des 2 Trophées à *La Maison du Limousin*
9. **Les PARTENAIRES FRANÇAIS - La TOQUE de Jacques - HUIJAC - Esprit PORCELAINE - MIA - APL** page **43**
10. **L'espace « ÉCOLE de la Qualité du Cacao & du Goût du Chocolat »** page **47**
- 10.1 Conférences et dégustations sur la tendance en Bean-to-Bar par Nico REGOUT
  - 10.2 Conférences & dégustations à l'école du goût sur les techniques de dégustation Sensoriel & Goût par Véronique ANASTASIE
  - 10.3 Conférences sur le Design et l'impact sur le goût du Chocolat par Rémi HENRY
  - 10.4 Conférence sur le thème du design dans l'emballage du chocolat APL et AMPALIS
  - 10.5 Le programme de toutes les conférences à l'école du goût avec les conférences des CHOCOLATIERs de Madagascar et de France présentation de leur tablette Grand Cru
11. **La Finalité du Festival Sens & Chocolat au salon Europain & Intersuc** page **52**
12. **Bilan pour EUROPAIN et l'équipe du FESTIVAL Sens & Chocolat 2014** page **53**

> Informations sur la Master Class Consommateur dans Paris suite à Europain page 54/56

Collection Ethic&Gout - Auteur Véronique ANASTASIE - Date 5 Mai 2014 - EDITION PLANETGOUT



## LIVRET MEMOIRE du FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2014 à "EUROPAIN - INTERSUC

### 1. Le Festival Sens & Chocolat à EUROPAIN

Dans le cadre du salon Européain du 8 au 12 mars 2014 à Paris Nord Villepinte, nous remercions le Syndicat EKIP « Les équipementiers du goût » qui nous ont accueillis pour la 3<sup>ème</sup> session de notre Festival Culturel International Sens & Chocolat, ainsi propulsé sur la scène internationale par la confiance témoignée de Patrice Jacquelin, Président d'Europain et d'Intersuc que nous remercions.



Depuis 2012, ce festival conçu et organisé par Planetgout sous la direction de Véronique Anastasie avec son équipe et experts associés, a été développé dans Paris en partenariat d'abord avec Mobalpa pour accueillir le pays producteur le Brésil, puis en 2013 l'Equateur au Lieu du Design soutenu par Nico Regout Le Cercle du Cacao, depuis le début toujours avec la Maison du Limousin. Cette année 'la Master Class Professionnelle' du Festival était installée au cœur d'Intersuc pour une action encore plus proche de tous les artisans du goût, sur un stand de près de 54 M2, grâce au soutien pour l'organisation de GLevents.



C'est aussi par la communication de l'Agence d'Europain que les visiteurs ont pu être informés de notre présence et du festival avec ce nouveau Pôle d'informations Qualité du Cacao & Goût du Chocolat sur cet espace dédié avec le pays à l'honneur Madagascar. Dans le stand: une école du goût pour nos conférences pro en continu. Les professionnels ont pu s'inscrire à travers le site internet du salon [www.europain.com/festival-sens-chocolat](http://www.europain.com/festival-sens-chocolat) relié au site de [www.planetgout.com](http://www.planetgout.com) avec les outils édités pour accueillir les professionnels et visiteurs au mieux.



Ce fut une belle rencontre de pouvoir accueillir des planteurs et chocolatiers de là-bas, en les mettant en valeur à Europain, dans ce cadre exceptionnel de collaboration internationale, grâce à Ekip et GLevents que nous remercions d'avoir pu leur offrir cette réception et nous donner aussi cette tribune, au service des artisans. François Thiery Directeur Opérationnel et commercial de GLevents,



au micro Marie-Odile Fondeville Commissaire Général d'Europain favorable à cette initiative.

De la signalétique au plan et au guide, le stand du Festival Sens & Chocolat fut vraiment était bien identifié et les visiteurs ont pu sur toute la durée du salon s'informer et exercer leur palais en goûtant une fève de cacao fermentée, une torréfiée à un carré de chocolat de Madagascar, au comptoir du Cacao.



## 2. Président du Festival depuis 2012 Jacques PUISAIS

Professeur du goût, il est reconnu dans le monde entier pour soutenir d'abord les producteurs des filières de produits de qualité et enseigner **la transmission du goût**, à travers les Institutions, pour éduquer les enfants mais aussi dans les cercles de conscience comme l'Académie des Gastronomes, des Agriculteurs aux Restaurateurs. Jacques Puisais a toujours été très impliqué dans le monde des vignerons, en tant qu'œnologue à l'international. Il a grandement participé à la **préservation des cépages non hybridés pour le vin, en lien aux AOC**, aux délimitations des terroirs à l'INAO et c'est aussi par ce vécu, qu'il souhaite éviter ses écueils vécus dans la filière vin, pour **servir le cacao de demain**. *« C'est en effet la raison pour laquelle j'ai pris à cœur la Présidence du Festival car pour moi du vin au cacao, c'est exactement la même démarche que je soutiens, afin de maintenir la variété dans son terroir. Nous avons mis 30 ans à éliminer les hybrides dans le vin avec la mise en place aussi des A.O.C, nous pouvons aider les planteurs de cacao du monde pour suivre cette démarche de qualité qui fait aujourd'hui la richesse et la valeur de nos vignobles de France si renommés »*. Rappelons qu'en tant que Fondateur de l'Institut Français du Goût, il est à l'origine de nombreuses initiatives d'éducation au goût comme les Classes du Goût relatives au PNA programme Nutrition Alimentaire, EduSens ... Il a soutenu la création des **sites remarquables du goût**, pionnier... afin d'identifier et préserver notre Patrimoine alimentaire, avec bien d'autres actions en France et dans le monde...

Il est surtout un grand professeur au sens noble du terme et l'auteur de nombreux ouvrages pédagogiques : **Le goût et l'enfant** (Flammarion); **Et si nous refusions la Macdonaldization du goût** (Edition Délicéo que nous remercions aussi pour ces 20 livres offerts et dédiés au salon). Jacques Puisais aime transmettre sa passion, toujours de concert avec ceux qui dédient leur vie « au goût juste » comme lui, en France et aussi dans le monde entier. Il est au service de l'homme pour apprendre à bien savoir goûter toute sa vie dit-il : *« les richesses savoureuses de la terre comme un carré de chocolat qui peut apporter instantanément tant plaisir ! »*.



### Voilà ce que Jacques Puisais nous rappelle pour percevoir le goût « juste » et nous guide...

*« Le chocolat nous parle... non seulement il nous parle mais il nous offre l'occasion de l'écouter sachant que s'il parle avec sa générosité aux autres, chacun l'entendra selon ses acquis, c'est à dire sa culture sensorielle du chocolat. Il faut avoir lu et relu Rabelais pour en saisir « la substantifique moelle » comme il faut avoir parlé maintes fois avec « le chocolat » pour en saisir sa subtilité. Avoir l'attention que nous portons aux choses en donnant un peu de notre temps, nous donnera envie de goûter. Si le chocolat de masse ne nous offre plus les liens écologiques, humains, linguistiques, symboliques... que nous attendions, ce sera grâce à une technicité plus humaine des artisans qui offrira des chocolats plus sincères et authentiques, accompagnés de leurs talents respectueux des origines du cacao que nous évoluerons. Car je goûte du chocolat et non pas autre chose, celui-ci doit demeurer la colonne vertébrale d'un ensemble. Pour se familiariser avec cette approche, rien de plus simple. Lorsque l'on goûte au chocolat, imaginons qu'un vieil ami nous téléphone et nous raconte tout ce qu'il a « sur le cœur » ?*



Comprenons que **cet ensemble polysensoriel perçu par notre œil, notre nez, notre oreille, notre toucher, notre bouche, c'est à dire nos 5 sens**, après « décodage » dans notre « boîte à mémoire », c'est à dire **notre cerveau, deviendra des mots** correspondant à nos ressentis, à **notre vécu en compagnie du chocolat**. Un chocolat sans persistance n'a pas d'intérêt et aura encore moins de redemande. En prenant notre temps pour recueillir **les signaux sensoriels du chocolat**, vous pouvez vous enrichir de **sensations, de vocabulaire**. C'est certainement là le point le plus important, en effet c'est le nombre des mots qui signale la valeur du chocolat. Rien de compliqué, seulement vous, responsable d'une appréciation que **personne ne peut faire à votre place !**

*Si vous répétez ce que dit une publicité, **par peur**, croyant que vous n'avez pas la parole, **alors le chocolat demeurera un produit de marché et non de culture**, vous abaissant à être plaqué selon les idées des autres et non à partir de vos propres vécus, de votre propre écorce. **A vous de croquer, de goûter, d'analyser et par le verbe nous rapporter ce que le chocolat vous a dit, à vous personnellement.** »*

### Jacques Puisais est un aussi acteur Européen depuis toujours

Il est peu médiatisé mais son œuvre est un grand pas de conscience vers l'alimentation « *de qualité et durable* » qu'il défend depuis toujours, et encore plus à travers notre Festival sur l'exemple du cacao au chocolat. **Travaillant à des niveaux institutionnels à Bruxelles** depuis longtemps, **on ne peut que se réjouir de cette nouvelle résolution** dont il est à l'origine et qui vient d'être adoptée au **Parlement Européen ce 12 mars 2014, 2013/218(INI) qui vise à intégrer 'l'étude et l'expérience sensorielle de l'alimentation'** intégrées dans l'éducation scolaire dès l'enfance... Ce qui nous semble essentiel aujourd'hui quand on sait ce que les jeunes mangent aujourd'hui...

**Cette importante décision devrait inciter les députés Européens** à susciter des actions concrètes sur leur territoire, dans leur fonction et leur rôle liées à l'alimentation des citoyens petits et grands, ce qui devrait favoriser la consommation des productions locales, des circuits courts. En effet, ce texte participera aussi à la relance d'une alimentation en produits frais, à partir de **la protection locale des bassins de production, des filières qualité de chacune des régions d'Europe**. Ceci ayant un impact sur le **maintien des paysans qui disparaissent ainsi que les savoirs faire des métiers de bouche et de la restauration avec le tout prêt à cuisiner et à manger**. Si on veut manger **des produits de saison...** cela passera par des initiatives locales pour éduquer, transmettre nos cultures, nos métiers, comme les sites remarquables du goût que Jacques Puisais a initié, l'éducation par les classes du goût...dans nos terroirs lors des manifestations et salons en France **comme à Européen**.



Le festival Culturel International Sens & Chocolat défend et met en avant **la valeur ajoutée des paysans aux artisans**, tant sur **leur choix des qualités de cacaos** plantées au départ que leurs variétés et leurs origines entrant dans la fabrication du chocolat. Acheter des matières premières de qualité, cela dépend surtout de la stratégie qualité **de l'artisan** et du prix qu'il veut bien dépenser. **Acheter en goûtant, c'est aussi un savoir à acquérir par l'expérience du goût, une science qui permet d'éliminer la mauvaise qualité par un palais de dégustateur entraîné** car l'étiquetage ne précise pas tout. Bien sûr un **chocolat de qualité nécessite une matière première cacao de qualité, sans d'autres ajouts... ni de graisse, d'arômes, qui sera bonifiée grâce au travail artisanal, à la main et au savoir des gestes du chocolatier**. C'est aussi par **sa capacité d'innovation et sa créativité**, pour développer le goût initial, naturel. Nous valorisons le savoir artisanal à maintenir des **recettes ancestrales avec modernité**, aussi grâce à **des équipements et matériels** de pointe qui demain l'aideront à développer son savoir autrement.

Nombreux étaient venus sur notre stand pour **écouter Jacques Puisais**, lors de sa conférence et au cours de ces interventions pendant le Festival sur ces 5 jours, particulièrement auprès des **membres des jurys** ainsi qu'à la remise des Prix. L'un de ses talents est sa capacité à savoir trouver les mots justes pour décrire un produit à la dégustation, transmettre l'émotion selon « **chacun des descripteurs sensoriels du goût** », comme il l'a fait au micro avec **la fève de cacao de Madagascar**, aux côtés de Nico Regout et Véronique Anastasie. Les professionnels comme les institutions ont pu apprécier son talent à trouver **les mots justes des 5 sens pour le dire, mettant en avant les atouts de la fée cacao de cette île, en termes de saveurs uniques**.



### 3. Editorial des experts du festival 3.1. L'expert Qualité et Goût Véronique Anastasie



**Pourquoi créer ce festival ?** C'est la vocation de Planetgout et notre métier, que de concevoir et d'organiser des actions dans ce sens, comme le Festival Culturel International Sens & Chocolat. De par mon expérience du terrain, après avoir audité et développé de nombreuses entreprises et filières qualité dans les régions de France, travaillant pour des villes, régions, guides, critique culinaire, j'ai compris eu égard aux dérives éthiques, aux contaminations et pollutions, combien il était important de **préserv**er notre **Patrimoine alimentaire**... Par des actions menées avec mon cabinet conseil en **stratégie** avec d'autres experts, nous avons développé des programmes de certifications vers des démarches qualité auprès des producteurs et des artisans du goût. Mais aussi afin **d'éduquer d'urgence le consommateur**, j'ai créé le Club **Culture Goût** en 1997, un centre d'éducation alimentaire sensoriel & goût pour réapprendre à bien manger par la Culture du goût et le plaisir de cuisiner. Avec **Jacques Puisais** et d'autres experts, en neurologie, bien-être, nutrition, nous avons compris combien les expériences sensorielles vécues font progresser l'être humain dans son cerveau, et ce, selon ses choix alimentaire et son comportement, le développement de sa vie. En effet, **'Le savoir-goût'** permet de mieux vivre, à tous les niveaux santé, intellect, sociabilité et développement personnel, car n'oublions jamais que **l'aliment va d'abord au cerveau, dirige toute notre vie**, avant de nourrir notre corps! **Quand j'ai décidé de créer ce 1er festival d'éthique alimentaire à Paris, j'ai choisi le chocolat car c'est un produit que tout le monde aime et on a tous une belle histoire liée à ce produit.**

**Notre mémoire sensorielle « chocolatée », c'est comme sa Madeleine de Proust !** On sent encore le bol de son chocolat chaud du petit déjeuner de son enfance, on se voit croquer du chocolat aux arômes encore présent avec son pain beurré du goûter, aux gâteaux de sa grand-mère. Le chocolat nous rappelle à notre identité familiale, à notre région et à nos origines... C'est pourquoi un simple carré de chocolat Grand Cru peut être révélateur du passé et éducateur du goût dans le présent. Ce marquage sensoriel peut rester gravé dans notre mémoire, **toute une vie...**

**Le mot FESTIVAL INTERNATIONAL Pourquoi ?** Nous avons souhaité dès le départ que ce **Festival ne soit pas franco-français** mais soit ouvert à l'international pour échanger avec les acteurs du monde du goût, certes parce le cacao est produit ailleurs... qu'en France mais aussi afin de *nous relier à la symbolique de la terre d'origine et à leurs hommes*. Depuis 20 ans sur les chemins du goût, mon expertise dans le monde de l'agriculture, de l'agroalimentaire, des métiers de bouche à la restauration m'a fait comprendre **l'impact de l'écosystème sur la qualité des matières premières** et donc ainsi de la qualité finale des produits vendus au consommateur. D'ailleurs de l'artisan à l'industriel... petit ou grand, **tout existe en terme de gamme de qualité de chocolat sur le marché**, mais ce qui compte dans le produit fini dépend d'abord et toujours du choix du niveau de qualité du cacao acheté au départ, de la variété plantée aussi bien sûr de l'état sanitaire et nutritionnel de sa terre.



#### Quel est le niveau de la qualité d'un chocolatier artisanal ou industriel ? That is the question !

**Les produits sont à l'image de la stratégie qualité du dirigeant, selon sa politique d'achat et ses souhaits du niveau qualitatif de ses gammes de chocolats, selon son vœu de rentabilité et la marge souhaitée qui dépendront surtout des prix d'achat de ses matières premières. Le prix comprend aussi le travail, le savoir geste du chocolatier qui sont essentiels pour élaborer ce chocolat** choix des matériels qui l'aideront à maîtriser **la fèves selon la valeur initiale des qualités la bonne conduite de fabrication afin** tablette va dépendre des cycles temps - processus, pour élaborer sa liqueur de crus, comme le café, ou faire ses assemblages très large. D'autres chocolatiers préfèrent acheter directement des couvertures de qualité. Chacun pourra alors toujours avec sa créativité et son talent propre développer sa gamme de goûts, selon chacune de ses recettes. Pour toutes ces raisons Véronique Anastasie apporte du conseil et de **la formation** dans ces domaines afin d'aider le directeur à vraiment savoir acheter et sélectionner la qualité. Son parcours dans les régions de France lui a fait découvrir la vraie valeur de notre Patrimoine alimentaire et culinaire par les filières qualité. Aujourd'hui c'est un atout formidable, que nous devions absolument promouvoir et mieux soutenir en France. Nous sommes tous convaincus que ce sont les paysans et certains artisans, voir des Pme qui seront à l'origine du maintien de la qualité et du goût de nos aliments sur nos tables de demain ! En espérant que grâce à la conscience des anciens, des professionnels comme les MOF, on mangera encore au siècle prochain des **produits vrais, frais et sains** dont on connaît précisément l'origine, l'histoire de sa production avec **une bonne identification et traçabilité.**



Que pense ce singe sculpté en chocolat par le talentueux Patrick Roger ? Dans son regard, notre maxime prend alors tout son sens  
« Je suis ce que je mange, si je ne sais pas ce que je mange, je ne sais pas qui je suis », et vous qu'en pensez-vous ?

*C'est pourquoi les producteurs de la qualité doivent être soutenus dès maintenant, comme nous le faisons symboliquement et modestement à notre échelle, par ce festival sur la filière des cacaos fins, 'des Planteurs aux chocolatiers' et que nous éduquons les professionnels par ces conférences toujours avec des dégustations*

**Le mot FESTIVAL SENS & Chocolat pourquoi ?**

Le Festival est basé sur la science du « sensoriel », à partir des 5 sens dont le goût fait partie. Jacques Puisais, par son travail depuis les années 80 a démontré l'importance **de l'éducation au goût auprès des enfants** ayant vécus les classes du goût et a prouvé leur évolution par la qualité de leur alimentation 'avec l'attention de la dégustation'. Tant sur leur ouverture à goûter des aliments nouveaux qu'à changer de comportement en apprenant à goûter. Des enfants qui ont appris à mieux échanger autour des arts de manger par le **développement aussi de leur vocabulaire, traces de la qualité dans leur cerveau.** *Car un aliment sans histoire, manufacturé, à partir de matières premières muettes, ne peut rien nous raconter alors qu'un carré de chocolat d'une fève ancestrale fait voyager au cœur d'un pays!*



**Pour toutes ces raisons, il était évident que Jacques Puisais devait être notre Président du festival !**

La création de **notre école du goût** depuis 1997, nous a fait comprendre l'importance d'éduquer le consommateur pour qu'il apprenne que ses choix alimentaires sont déterminants sur sa vie. *Il lui faut apprendre à mieux acheter des produits frais et à mieux les manger par les plaisirs de la dégustation.* Nos expériences **d'éducation sensorielle alimentaire** ont montré qu'un être humain qui mange des **aliments de qualité** se comporte mieux, développe bien mieux **son cerveau essentiel à ses choix et décisions**, bien sûr ses organes et ainsi **tout son corps, son alimentation sera bénéfique à la qualité de toute sa vie. Un carré d'un bon chocolat par jour !**

A l'opposé, rappelons qu'un être humain qui n'utilise pas tous les jours **ses 5 sens** dans sa vie, seulement la vue... au bureau, qui s'alimente mal avec des comportements déviants, finit par **négliger son alimentation**. L'impact est rapide, il réduit nettement l'activité et le développement de son cerveau aussi de son corps. Il ne peut évoluer et finit par se bloquer et développer de nombreuses pathologies : *mémoire, tonus, stress, déprime, apathie, obésité, diabète...*



**Hippocrate ne disait-il pas 'L'aliment est ton meilleur médicament !'**

**C'est la raison pour laquelle le Festival se nomme SENS & Chocolat** car il faut absolument utiliser **ses capteurs sensoriels pour vivre, choisir, décider vraiment comment s'alimenter et apprécier un aliment en le goûtant.** Décider de se ressourcer 3 à 5 fois par jour essentiel pour mieux vivre sur terre grâce à chacun de nos 5 SENS développés au quotidien !

**Le mot FESTIVAL CULTUREL pourquoi ?**

Ce festival met en scène les connaissances d'une filière qualité **« du cacao au chocolat », avec la Culture du goût de sa production, de ses recettes à base de chocolat**, aux rituels et aux possibilités de consommation **à croquer et chaud**, avec des matériaux nobles comme la porcelaine.

L'aide au développement que j'ai pu apporter en accompagnant des agriculteurs, des éleveurs et des métiers de bouche, pâtissier chocolatier... ou des restaurateurs m'a convaincue du rôle qu'ils doivent jouer dans notre alimentation de demain. Même si le consommateur ensuite choisi leurs produits finis, c'est eux qui décident vraiment du niveau de la qualité de notre alimentation et c'est donc à eux d'éduquer leur clientèle « à leurs goûts ».

Si l'artisan CHOCOLATIER veut se différencier, c'est donc bien par la qualité des produits qu'il vend ? Il faut vraiment que les produits « de l'artisan de demain » soient supérieurs en qualité que des produits dits manufacturés, fabriqués avec des matières premières de basse qualité, en quantité industrielle. Il peut se différencier avec sa valeur ajoutée par son savoir-faire du geste et ses talents créatifs, avec aussi des innovations par les progrès techniques.

L'artisan de qualité doit donc être plus proche demain de celui qui lui donne ses matières premières, quand cela est possible localement, veiller à ce que le produit soit sélectionné selon ses exigences en amont production.



**Le mot FESTIVAL CHOCOLAT pourquoi ?** Il existe à partir du CACAO importé, l'acheteur artisan doit cependant veiller et vérifier que la chaîne de la qualité est bien suivie ? Sa variété est-elle bien identifiée à l'origine et traçable ? Il doit demander des preuves au fournisseur que la production a bien été faite selon les règles de qualité, avec des planteurs qui maintiennent bien la qualité des cacaos essentielle à leur pérennité locale, qu'ils respectent bien leur éco système et ainsi leur terre. Les cabosses ont-elles été cueillies à maturité, fermentées et séchées par de bonnes techniques afin de donner des fèves savoureuses ? Leur stockage et leur transport ont-ils été faits dans de bonnes conditions afin d'assurer le maintien de sa qualité jusqu'à la livraison au chocolatier ? Il doit toujours bien savoir précisément ce qu'il a acheté, il peut faire appel aux experts.

Lors de notre première édition du Festival, j'ai rencontré Nico Regout venue intervenir sur ces sujets en tant qu'experte du cacao, aussi pour défendre ces valeurs de la qualité de certaines fèves. J'ai tout de suite apprécié son travail depuis toujours dirigé vers la **défense des planteurs de cacaos de variétés ancestrales**, qui comme elle le fait devraient tous recevoir une prime à la qualité à l'achat, ce que d'autres ne font pas, alors qu'ils sont essentiels au maintien de la biodiversité de demain, alors que les planteurs sans éthique sont payés autant ? C'est pourquoi, devenue brooker avec son entreprise **Le Cercle de Cacao**, elle guide le chocolatier à acheter plutôt des fèves de cacaos fins et ce toujours au service du consommateur, pour un chocolat de qualité.

C'est d'ailleurs ce qu'elle a toujours fait en tant que **Fondatrice de la Maison Marcolini** et acheteuse qui offre une gamme aujourd'hui exceptionnelle de **Grands Crus de propriétés** « au nom du planteur ou domaine ». C'est aussi grâce à son travail de **chercheuse de 'la petite fève brune' rare dans le monde** et c'est toujours avec cette même éthique qu'elle poursuit son engagement avec Le Cercle de Cacao encore aujourd'hui, au service maintenant de tous les chocolatiers qui veulent cette qualité d'exception. C'est la raison pour laquelle je lui ai proposée d'être notre expert cacao pour le Festival car peu de personne s'engage autant ainsi.

C'est à nous de décider de développer une alimentation « durable » aussi en achetant les chocolats de qualité afin que nos enfants demain mangent encore des produits qui ont une histoire vraie, à la condition que les variétés végétales et les espèces animales ne soient pas modifiées. Il faut être conscient qu'il ne faut jamais oublier **l'impact de nos choix sur notre nature**, « des terroirs à nos cellules ». Ces aliments élaborés de façon la plus naturelle possible donneront des nutriments **reconnus par nos cellules** et ainsi pourrons nourrir comme il se doit, les êtres humains sur terre. Ce qui semble juste aussi pour **Mylène Bliard GLevents, Michèle Dumain d'Esprit Porcelaine et Jacques Puisais Le Président du Festival qui a toujours été au service des terriens.**



### 3.2 L'experte cacao Nico Regout



Lorsque Véronique m'a proposée de m'associer à ce **Festival éthique du chocolat**, c'est d'abord parce que **je défends tous les jours ces mêmes valeurs dans mon métier** que j'ai immédiatement accepté d'apporter ma contribution à cette belle initiative pleine de « SENS ». Mon objectif est de **redonner au cacao ses lettres de noblesses existentielles**, indigènes... surtout naturelles, bien loin des notions de productivité et de rentabilité maximale, enrichissant la gigantesque industrie du chocolat... Le festival, me permet de **servir la communauté** maintenant grâce à mon expérience de 25 années en tant que Fondatrice d'une célèbre chocolaterie de notoriété établie sur ces mêmes choix de fond. Mais ce sont surtout ces **10 dernières années passées sur le terrain à parcourir les plantations** qui m'ont fait comprendre **l'importance du maintien de ces variétés**, au point maintenant de vouloir transmettre ce vécu **La finalité de mon travail étant aujourd'hui de sélectionner des cacaos d'exception** aussi d'enrichir les connaissances trop souvent rudimentaires des acteurs, **sur la chaîne de la qualité « de la fève du cacao au chocolat ».**

Que cela soit au service **des planteurs** qui s'interrogent sur **leur choix de plants de cacaoyers...** à **des chocolatiers** qui veulent progresser vers l'élaboration de **tablette de Grands Crus** mais aussi auprès de consommateurs passionnés qui recherchent l'excellence, **amateurs de saveurs authentiques**, intervenant dans de nombreux salons. Au travers de mes différentes interventions, je décris **la situation actuelle du marché du cacao** que l'on peut décrypter à deux vitesses : - **d'une part ; le chocolat de masse**, manufacturé à partir d'une uniformisation des cacaoyers, au profit d'hybrides hyper productifs, issus d'immenses coopératives de planteurs - **et d'autre part : le chocolat à l'opposé en terme de qualité et de goût, produit par une minorité éthique qui sait différencier les variétés génétiques et maintiennent des cépages ancestraux ou endémiques, adaptés à leurs terroirs.** Ces cacaos peuvent s'exprimer naturellement, en donnant du chocolat dit de « **Grands Crus de Propriété** ».



Le risque actuellement est de voir le premier, phagocyter entièrement le second qui est en péril actuellement dans de nombreux pays de production. Pour permettre **la survie des grands cacaos d'origine** des solutions existent et cela passe d'abord par l'information à **transmettre** un minimum de connaissances aux consommateurs, aux chocolatiers et aux planteurs. Aussi, à **encourager les professionnels au développement sur mes traces de ce mouvement récent du « Bean-to-bar » : un retour à une véritable élaboration individuelle du chocolat maîtrisée par le chocolatier avec un choix de fèves savoureuses**, sans passer par les grands couvertureurs de chocolat. Pour lui, c'est aussi la liberté de créer ses chocolats d'abord à partir d'une sélection de

fèves et de pouvoir enfin acheter même en petite quantité des fèves de cacao uniques, auprès des planteurs et le plus possible en direct. C'est en fait la mission que j'assume actuellement, ayant été pionnière avec le développement de la maison Marcolini et ce depuis le début **dans l'esprit du « Bean-to-bar ».**

C'est pourquoi, j'ai décidé de fonder la société « **Le Cercle du Cacao** » qui comme son nom l'évoque s'adresse aux connaisseurs ou **chercheurs de fèves rares**. Notre vocation est de **défendre d'abord la biodiversité des variétés de cacaoyers**, en soutenant les planteurs par le fait aussi de valoriser son travail à juste prix et réduire les intermédiaires. C'est ainsi que je suis devenue négociante en fèves, spécialisée dans ces cacaos rares et fins, provenant directement de **plantations bien identifiées** selon une variété et sur un terroir précis. Je réalise toujours de nombreuses **études, analyses et dégustations** pour expertiser une fève sur un lot représentatif, c'est beaucoup de temps et d'investissements au départ avant de proposer une variété bien sériée à un professionnel.

Grâce à **mon travail d'expertise dans de nombreux pays, je peux proposer une sélection de fèves d'exception sur de bons terroirs sains, pour des chocolatiers responsables de ce qu'ils donnent à manger, tout à fait en phase avec cette même éthique.** Cette année 2014, **la fève à l'honneur étant Madagascar**, vous avez pu découvrir les 10 chocolatiers sélectionnés sur les 30, dont l'un a remporté le PRIX International de la Tablette Grand Cru de Madagascar, prix qui symbolise nos valeurs au service du consommateur.

Durant le festival, les participants ont découvrir et déguster les diverses étapes **de la fève, séchée, torréfiée, du « grué » à la tablette Grand Cru.** A chacune des mini conférences que j'ai proposées au Comptoir du Cacao sur le stand, il y a eu toujours des dégustations pour comprendre par l'expérience du goût, **les atouts savoureux d'une variété comme celle de Madagascar.** Selon le Programme précisé sur le site du Festival, j'ai présenté dans l'école du goût au stand, également des conférences un peu plus longue comme : **de la Fève à la Tablette, le Chocolat du 21<sup>ème</sup> siècle, suivi par la dégustation des Grands Crus de Propriété de Pierre Marcolini** de pays différents, comparés à Madagascar comme l'Equateur, le Mexique et Cuba dont le goût est bien différent.



*Une belle expérience à vivre pour chaque professionnel  
qui veut maîtriser la qualité de son cacao demain !*

**Nico REGOUT \* Expert Cacao - Fondatrice Le Cercle du Cacao**

**Bruxelles > nico.regout@lecercleducacao.be - Mobile : 0032 477 67 44 22**

### 3.3 La Master Class professionnelle du Festival Sens & Chocolat

Au salon EUROPAIN – INTERSUC du 8 au 12 mars 2014 sur le stand de 54 M2

Le Pôle d'animation du Festival Sens & Chocolat fut mis en scène en 3 espaces \* évènementiels

Le Festival Culturel International Sens & Chocolat est un évènementiel qui défend ces valeurs essentielles afin de perdurer une bonne alimentation à partir des filières sur terre, sur l'exemple de la **filière qualité cacao**, avec comme pays à l'honneur cette année : **la terre de Madagascar**.

Nous avons pu développer la dite **Master Class Professionnelle** du Festival au service de nos invités **planteurs, chocolatiers** mais bien sûr **auprès des visiteurs** du salon à EUROPAIN - INTERSUC. Hall 5 STAND 5 L80\*. Cette animation évènementielle a eu lieu **au cœur d'INTERSUC** afin de valoriser le savoir-faire des métiers et des équipements du chocolatier de demain qui seront adaptés **« de la fève de Cacao aux Arts de la Haute Chocolaterie »**. La mise en scène sur le stand à travers 3 espaces dédiés à l'information avec les 2 Comptoirs et l'école du goût, a permis de répondre aux demandes des visiteurs et les orienter selon leurs besoins en cacao ou en chocolat. Ainsi ceux qui sont venus s'informer ont pu déguster **un carré de chocolat Grand Cru de Madagascar** et nous espérons que **leur mémoire sensorielle** ne l'oubliera jamais, ainsi sensibilisé bien plus à la qualité dans **ce Sens & Chocolat** !



#### 4. Les retombées médiatiques du Festival Sens & Chocolat (Sous réserve certaines non trouvées)

GLEvents & l'Agence Ab3C pour le Plan Média d'EUROPAIN suivi par Anne Daudin, sous la Direction de Jean-Patrick Blin

Campagne de communication de Janvier à Avril par l'Agence d'Europain- CIBLE toute la presse professionnelle, tous secteurs confondus, campagne réalisée par Europain soit environ **60 de journalistes en France**.

Voici quelques exemples de supports médias français : - *le Journal du Pâtissier, Chocolat et Confiserie Magazine (aussi notre partenaire), l'Hôtellerie* - et notre partenaire : *Contact Pro des métiers de bouche et de l'hôtellerie - Valeurs Boulangères, la Boulangerie Française, - les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie, - Pains Services Gâteaux, - la Toque Magazine, Resto Gratuit Pro, Néo Restauration, la Tribune des Métiers...*

**Médias concernant les pays étrangers**, la diffusion est faite en fonction de l'intérêt pour le pays et de la thématique du communiqué de presse. Pour vous communiquer quelques chiffres, ciblés 300 journalistes pour la version espagnole (*Espagne, Pays d'Amérique du sud...*) et 1100 journalistes pour la version anglaise (*Norvège, Finlande, Suède, Danemark, USA, Australie, Russie...*).

**Un site web** très fréquenté [www.europain.com](http://www.europain.com), présentation de notre évènement sur notre stand avec le décorum PRO MADAGASCAR et ses Cacaos fins. Notre annonce sur le site internet à la rubrique évènement, animation et celle de partenaire sur le site : [www.europain.com/festival-sens-chocolat/](http://www.europain.com/festival-sens-chocolat/)

**Salon d'Europain 76950 visiteurs en 2014**, Envoi Newsletter au fichier d'Europain exposants 804 entreprises et fichiers d'Europain. **40 000 guides** édités donnés à l'accueil du salon avec 2 pages sur le festival en français et en anglais (*et autres langues sur le site*). Site Europain : [www.europain.com](http://www.europain.com) \* 97 000 visites en 1 mois, 848 000 pages vues. Une Web TV attractive et durable, pendant et après le salon : 29 219 pages vues, 6 202 visiteurs uniques, 52 % de visiteurs étrangers. (\* chiffres de 2012 et sous réserve)

**Plus de 30 retombées médias France, Europe et à l'international sur support papier et site web !**

#### MEDIAS PRO FRANCAIS (9)

1. Journal du Pâtissier de Franck Lacroix - 2. Magazine des Chocolatiers et Confiseurs de France
3. Journal le monde du Pâtissier (supplément monde des artisans) 4. La Toque Magazine
5. Barry Callebaut News - 6. Agroligne - 7. UbiFrance 8. Ambassade de France

9. Magazine Pro gratuit : CONTACT PRO DES METIERS DE BOUCHE, partenaire presse PRO du festival, dirigé par Christophe Andrieu; distribué gratuitement aux métiers de bouche, épicerie, restaurants sur abonnement. Plusieurs pages pour communiquer sur le Festival 2014 et donner le résultat des chocolatiers gagnants des 2 Prix. (10 000 abonnés professionnels en France)



### Ecoles sur leur site (2)

Cordon Bleu News - Lycées hôtelier métiers de bouche de Paris

### MEDIAS EUROPEEN (3)

1. UK Confectionery - 2. Barcelone Pastry revolution (Montagud Editores) - 3. Suisse Le temps de Genève

### AS MADAGASCAR (2)

1. Goto Madagascar - 2. Groupement Operateur Tourisme Madagascar

### MEDIAS MONDE (12)

1. Tel Aviv Ambassade de France - 2. Maroc L'économiste - 3. Tunisie Business News
4. Vietnam Le Courrier du Vietnam - 5. Thaïlande Chambre Franco-Thaïlandaise
6. Costa Rica Chambre Franco-Costaricaine - 7. Venezuela Chambre de commerce
8. Colombie Ambassade de France - 9. Varsovie Promosalons - 10. Russie Prlog Russe
11. USA Snack Bakery Food and Wholesale - 12. Mexico Ambassade de France

### Les sites Web - Facebook - Twitter - LinkedIn Chocolatiers

Europain - Institution de Madagascar - Akesson - Robert - Menakao - Pierre Marcolini intervenants au Festival - Chococlic - et bien d'autres... avec le Face book Planetgout et celui du festival

## 5. La Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France



### Le soutien de la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France avec les chocolatiers



Aux côtés des artisans Français du goût, **le Président Tanguy Roelandts défend les valeurs de la qualité artisanale des Chocolatiers** qui élaborent des chocolats grâce à leurs talents et soutien ceux qui évoluent en tirant la profession vers le haut.

Que cela soit vers le chocolat noir, avec **une gamme de tablettes de Grands Crus pure**, à ceux qui développent des Bonbons raffinés aux goûts variés de chocolat « Design », dits de haute-chocolaterie. C'est aussi pour cela, qu'il est favorable à l'initiation par la dégustation aux différents cacaos selon leurs origines et qu'il a soutenu les chocolatiers participants au Festival à faire des **Ateliers du goût** dans leur boutique.

Aussi des chocolatiers qui soutiennent le Festival, se sont particulièrement impliqués en venant au stand faire des conférences à l'école du goût, en venant aux temps forts du festival, à la remise des prix comme des chocolatiers

en France : Puyricard, Jacques Génin, Rémi Henry..., aussi Pierre Marcolini,

**La revue des Chocolatiers et Confiseurs de France** a communiqué sur le Festival au moment d'Europain, ce qui est précisé dans les retombées médias presse à la fin de ce dossier de presse et nous les en remercions.



Un Président d'une profession qui donne l'exemple et a aussi participé personnellement au Festival avec son entreprise en tant que Chocolatier convaincu. Un exemple aussi pour les autres chocolatiers de son implication au Festival depuis le début. Un acteur de terrain a participé avec son entreprise **Puyricard** et sa boutique à Paris, rue de Rapp, gérée par **Nicole Martin** qui a proposé un Atelier du goût sur 2 journées, 21 et 22 mars avec un personnel engagé et formé pour transmettre la passion du **chocolat « pure origine » de Madagascar**.



La transmission du savoir-faire de la Maison Puyricard avec la venue de son chocolatier de Provence **Michel PANARIELLO** à Europain. Lors de sa conférence, il a pu présenter leur travail et exposer les recherches développées afin de créer leur nouvelle tablette d'origine pure Madagascar, par la maîtrise des procédés, selon le goût souhaité.

[www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/21-22-mars-puyricard-atelier-du-goût/](http://www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/21-22-mars-puyricard-atelier-du-goût/)

Mais aussi d'autres chocolatiers qui se sont particulièrement mobilisés pour défendre ces valeurs à l'école du goût sur notre stand du festival

Comme le fondeur - chocolatier **Jacques Genin** venu avec, **Thierry Castel de la Maison Valrhona** pour exposer leur collaboration entre un artisan chocolatier et des planteurs intégrés chez ce grand couverturier, réputé pour sa qualité.



Un mélange de variétés que des fèves de Criollo selon des techniques de fermentation différentes...



secret de fabrication pour arriver à cette tablette très puissante en goût typique de la fève de Madagascar. Une expérience gustative forte, un chocolat de caractère

comme son chef, une expression sensorielle marquée et très acidulée qui impose au palais ! Inoubliable...

[www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/mai-jacques-genin-atelier-du-goût/](http://www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/mai-jacques-genin-atelier-du-goût/)

**Jean-Pierre Richard** MOF Chocolatier Meilleur Ouvrier de France au micro, consultant, référent technique pour le Jury de la Tablette Grand Cru de Madagascar, membre de l'Académie avec **Tanguy Roelandts** aussi au micro échantent avec **Francis Boucher**, membre de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie.

**Nico Regout** Le Cercle du Cacao défend les valeurs gustatives des cacaos fins auprès des professionnels au comptoir du cacao,

avec **Claude Léonard**, Président de la Maison des Pâtisseries des Bouches du Rhône et bien d'autres chocolatiers venus échanger sur ces valeurs.





Comme le chocolatier **Rémi Henry** qui a été sélectionné pour le prix du Bonbon Design & Goût Chocolat, a fait une conférence à Europain avec ses talents à transmettre avec à ses côtés **Pamela Revilla**. Il a pu présenter les techniques de moulage au fourrage. Comment il a réalisé son **Bonbon Design** en forme d'œuf, son praliné et son enrobage de chocolat noir. Il a pu ainsi faire comprendre la genèse du goût à partir de la maîtrise des procédés. Il a aussi proposé un **Atelier de fabrication et du Goût** avec le chocolat de Menakao dans son **Atelier du Confiseur**, pour éduquer le consommateur aux saveurs de Madagascar. Un grand maître de la ganache, du bonbon, du praliné et bon pédagogue.

[www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/5-avril-atelier-bonbon-remi-henry/](http://www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/5-avril-atelier-bonbon-remi-henry/)

Comme **Pierre MARCOLINI** très présent en France, qui élabore depuis 20 ans en Bean-To-Bar ses chocolats « affinés » à partir de fèves achetées directement aux planteurs depuis toujours en **Belgique**, aussi grâce au travail de **Nico Regout** qui sélectionne ses fèves. La clé de la stratégie qualité de la Maison Marcolini : maîtriser la sélection des fèves et réaliser sa liqueur, en décidant ses choix de goûts selon chaque gamme de chocolats. Il propose à Paris dans ses 4 boutiques, une gamme de **Tablette de Grands Crus** dits « de propriété », qui porte le nom



du planteur ou du domaine de la plantation, avec sa variété toujours précisée. Il a toujours été convaincu que les saveurs de son chocolat dépendaient fondamentalement de la qualité de ses fèves sélectionnées au départ, ces rares et si fameux cacaos fins, issus de certains terroirs comme ceux de Madagascar, dans la région de **Sambirano**, le **Domaine d'Ambanja**. Sa tablette de Trinitario à 72% de cacao été dégustée lors des conférences de Nico Regout afin de découvrir tous ses atouts savoureux grâce à sa maîtrise des procédés, pour proposer un fondant délicat avec une grande longueur en bouche. Une journée découverte de cette belle tablette Rue de Scribe a eu lieu afin de faire découvrir avant Pâques les tablettes Grands Crus de Pierre Marcolini et particulièrement celle de Madagascar, qui a **gagné le 1<sup>er</sup> Prix**. **Aurélié Tinoy** responsable des boutiques France et passionnée par cette Culture Goût Maison, valorise avec ses équipes tous les jours à Paris le talent de ce chocolatier de **'Haute chocolaterie'**.



Au **Comptoir du Cacao & du Chocolat** pendant tout le salon à Europain, un fin palet délicieux



de **Pierre Marcolini de Madagascar** était proposé à l'issue des dégustations des différentes fèves fermentées et torréfiées... de Madagascar et d'autres pays en comparaison. Une pédagogie sensorielle au goût typique de Madagascar avec **des arômes cacaotés, aussi des notes acidulées de fruits jaunes et rouges, un délice !**

[www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/2-avril-pierre-marcolini-atelier-du-goût/](http://www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/2-avril-pierre-marcolini-atelier-du-goût/)

**Nous remercions tous les invités, planteurs et chocolatiers venus de Madagascar, les chocolatiers et experts de la Confédération, les professionnels qui ont pu participer aussi à la remise des Prix le mardi 11 mars en présence de l'Ambassade de Madagascar et de la direction d'Europain autour d'un délicieux buffet offert par la Toque de Jacques** « créatif et divin en terme de goût ».

*Bravo et merci ! [www.latoquedejacques.com](http://www.latoquedejacques.com)*



## 6. Madagascar Pays à l'honneur en 2014

### 6.1 La Vocation du Festival : inviter et accueillir les planteurs & chocolatiers défenseurs de la qualité.



L'un des objectifs de notre manifestation est de maintenir la qualité des variétés ancestrales, ainsi par la biodiversité des cacaoyers préservés et de ce fait favoriser la reforestation.

*Pour y parvenir notre festival vise à sensibiliser les professionnels à la chaîne de qualité du cacao et l'impact sur le goût typique des variétés de fèves de Madagascar, le pays mis en valeur en 2014.*

L'objectif est de soutenir les planteurs de cacaoyers qui font une production « éthique » à partir de variétés ancestrales ou endémiques des cacaoyers, maintiennent leur biodiversité dans leurs terroirs et ainsi participent l'équilibre de tout l'écosystème.

**L'objectif est d'informer et d'aider les professionnels dans leurs choix de la qualité de leurs matières premières** pour élaborer leurs produits à base de chocolat et leurs chocolats, à partir d'une meilleure connaissance du Cacao et de leurs goûts selon **les variétés** de Criollo, Trinitario... et leurs terroirs de productions de Madagascar. Le cacao des Madagascar représente 0.3% de la production mondiale, 6000 tonnes par an... une culture très qualitative localisée dans les régions DIANA et SAVA, au Nord-Ouest de l'île et particulièrement à Sambirano avec **30% de Trinitario, 20% de Criollo et 50% de Forastero.**

Informer les professionnels à savoir traduire les informations données sur les étiquetages de leurs matières premières achetées à base de cacao, particulièrement sur leurs niveaux réels de qualité et de goût sur le marché, selon les variétés de cacaoyer, les terroirs d'origine à la tablette de chocolat.

#### La Mise à l'honneur sur le stand du Festival « *de la fève à la tablette de Madagascar* »

Nous avons pu faire découvrir aux visiteurs du salon le fil de la qualité des fèves de cacao des planteurs et selon leurs variétés de cacao de Madagascar, des chocolatiers de Madagascar et des chocolatiers d'Europe sélectionnés qui ont participé à notre Prix International de la Tablette Grand Cru de Madagascar.



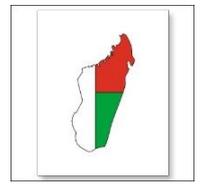
Sur le stand était présenté **les 10 chocolatiers sélectionnés pour le concours, sur les 30 chocolatiers** dans le monde surtout d'Europe pré sélectionnés participants au PRIX du Festival. Pour être sélectionné, le chocolatier devait utiliser un minimum de **70% de cacaos fins \* dans leur tablette grand cru de Madagascar** et ceux en Bean-to-Bar maîtrisant ainsi toute la chaîne de la fève au chocolat étant prioritaire à égalité,



ainsi que ceux qui achètent de la couverture de qualité identifiable et traçable sur ces origines précises.

*\*Cacaos fins : cacaos issus de variétés ancestrales ou endémiques de type Criollo et ou Trinitario, ces Fèves sont proposées pures ou en mélange par les planteurs selon les demandes des chocolatiers.*



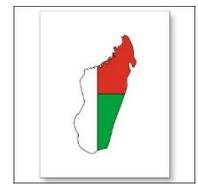


## 6.2 L'accueil de la délégation de MADAGASCAR

Nous remercions la délégation de Madagascar d'être venue à Europain, en la présence de la **représentante de l'Ambassade de Madagascar Véronique RESAKA**, venue avec son équipe de spécialistes des secteurs économique, de l'agriculture et du tourisme. Nous félicitons ce pays d'avoir su garder ses variétés ancestrales et de poursuivre leur replantation avec cette éthique de la production, et du soutien des Institutions apportées aux planteurs comme aux chocolatiers de Madagascar. **Nous remercions Véronique RESAKA pour son discours éclairé en lien avec nos valeurs partagées en France**, particulièrement sur sa vision de la production de qualité à vouloir maintenir leurs atouts avec leurs cacaos fins de Madagascar. Le souhait de soutenir aussi leurs chocolatiers à l'export, à proposer leurs fèves de qualité et leur couverture aux chocolatiers en France et en Europe. **Son parallèle aux appellations d'origine des vins de France à l'identification des cacaos à Madagascar n'a fait que prolonger le discours de Jacques Puisais en résonance aux cépages et aux terroirs comme celui de Nico Regout. Le nouveau Président** veut relancer la croissance du pays et va ainsi soutenir ces filières de qualité à Madagascar, favoriser leur maintien et leur évolution comme le cacao. **Le nouveau gouvernement** en cours de mise en place va définir la stratégie de demain aussi pour l'avenir de ses planteurs et chocolatiers, **nous l'encourageons dans ce sens de la qualité et du goût**. Et nous sommes bien tous d'accord pour poursuivre notre collaboration entre nos pays et fédérer comme nous le faisons au Festival des équipes d'experts afin de poursuivre cet axe de développement du cacao au chocolat, à l'export, en passant par le tourisme des cacaoyers aux chocolatiers.

*Les images nous rappellent combien les planteurs et chocolatiers de Madagascar étaient aussi contents d'être soutenus par la délégation de l'Ambassade, leur pays à leur côté, symboliquement aussi engagé dans la chaîne de la qualité.*  
[www.ambafrance-mada.org/](http://www.ambafrance-mada.org/) Ambassade 4 rue Raphaël 75016





## LES CHOCOLATS DE MADAGASCAR sélectionnés

pour le 1<sup>er</sup> PRIX International de la Tablette Grand Cru de Madagascar, en tant que pays à l'honneur en 2014

Sur les 30 chocolatiers au monde présélectionnés, sur 11 pays seules 3 entreprises de MADAGASCAR ont été sélectionnées avec leur tablette de CHOCOLAT de plus de 70% cacao, représentantes de leur pays.

### 6.3 AKESSON Bertil LE PLANTEUR & AKESSON 'S LE NOM DE SA MARQUE DE CHOCOLAT

Sa Marque de CHOCOLATS est AKESSON'S, son chocolat de MADAGASCAR a été sélectionné pour le PRIX de la tablette, utilisant cette fève d'exception goûteuse et raffinée : Le fameux Criollo qui est à la base de l'élaboration de sa tablette grand cru de **Madagascar à 75%** de cacaos fins de 60 g, en carrés de 5 g.

**LE PLANTEUR AKESSON de Cacaos fins**, toute sa plantation est en culture de variétés ancestrales ou endémiques de type Criollo et ou Trinitario, ce qui est exceptionnel.

Il est le planteur le plus réputé pour la qualité de ses fèves de Madagascar, et le plus connu de tous les chocolatiers en France aussi au monde car il possède une grande partie des plantations et cela depuis plusieurs générations... venu s'implanter à Madagascar. Une famille qui a su anticiper sur l'avenir.

**Bertil AKESSON** a voulu proposer « son Chocolat » pour faire découvrir en bouche la qualité de « ses fèves » et il a fini par développer une gamme délicieuse élaborée avec son pur cacao de Madagascar. Une gamme étonnante aromatisée à partir de « ses baies de poivres exceptionnels » qu'il produit aussi comme ses poivres *noir, blanc, vert, et baies roses*.



*Bertil connaît bien le monde du cacao mais aussi celui des Poivres comme ceux qu'il sélectionne lui-même avec des noms qui font voyager... de Bourbonnense à voatsipeifery, Cubeba, Umbellatum, à Betel, Methysticum, jusqu'à kawa ... La seule marque qui indique le millésime sur ses flacons. Agissant un peu comme un catalyseur pour les saveurs, le poivre rehausse et met en relief chacune d'entre elles et surprend délicieusement nos palais Français. . .*



**Une gamme étonnante de 4 tablettes** bien présentée au design carré, avec un emballage haut de gamme > *une vraie culture du goût d'AKESSON'S production. Il a gagné de nombreux Awards dans tous les grands salons, appréciés de croqueurs passionnés du goût de ce chocolat si fin en bouche, avec ses rares et excellents Criollos. Il a grandement participé à faire découvrir les atouts de cette fève en France avec aussi la Maison Pralus. [www.akessons-organic.com/](http://www.akessons-organic.com/)*

La plantation d'Ambolikapiky fait partie de notre propriété d'environ 2000 ha et est située dans la Vallée du **Sambirano** au Nord-Ouest de Madagascar. La plantation produit depuis 1920 un cacao aromatique de renommée mondiale. La production est annuellement d'environ 300 tonnes de cacao trinitario avec une petite production d'environ 2 tonnes de criollo qui est isolée et récoltée séparément. Ces Fèves sont proposées pures ou en mélange par ses planteurs; il propose **"le must quality beans"** selon les demandes des chocolatiers.



[www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/planteur-akesson-madagascar/](http://www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/planteur-akesson-madagascar/)

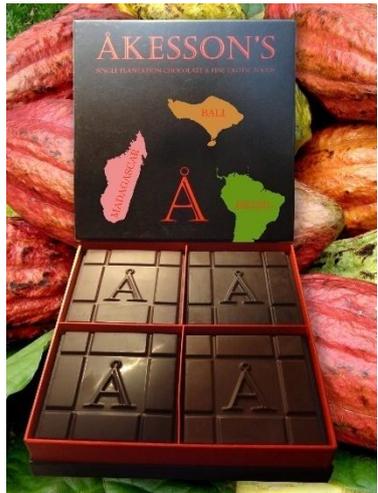
[www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/europain-8-au-12-mars-master-class-pro/](http://www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/europain-8-au-12-mars-master-class-pro/)

[www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/29-mars-ampalis-atelier-du-goût-akesson-s/](http://www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/29-mars-ampalis-atelier-du-goût-akesson-s/)

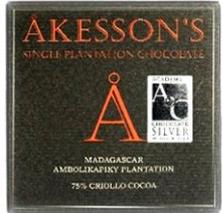
>Chez **Ampalis** avec Hélène Ratsimiala et Planetgout (master class consommateur)

[www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/3-avril-g-cannon-atelier-choco-thé/](http://www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/3-avril-g-cannon-atelier-choco-thé/) \*

>Chez **Georges Canon** avec Barbara Dufrene Expert -Thé (master class consommateur)



Bertil Akesson avec la représentante de l'Ambassade  
Véronique Resaka





## 6.4 CHOCOLATERIE ROBERT SA – Marque chocolats fins CHOCOLAT MADAGASCAR

Avec un suivi de certaines plantations et l'achat aux planteurs de leurs fèves sur place.

Depuis 1940, Robert a évolué et fabrique des chocolats de niveaux de qualités variées, de la couverture à la petite distribution jusqu'aux grandes surfaces. La maison propose une gamme large pour tous les goûts et les budgets, ainsi que des chocolats fins sous la marque CHOCOLAT MADAGASCAR sur la niche de l'épicerie fine et du marché des gourmets. Une maison bien implantée sur le marché de l'Océan indien avec de nombreuses boutiques aussi à son nom à Madagascar aussi sur le marché Américain. Encore peu connue en France et à Paris. [www.chocolatmadagascar.com](http://www.chocolatmadagascar.com)

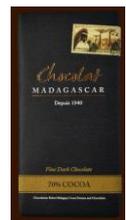


### CHOCOLATIERS DE MADAGASCAR en Bean-to-Bar maîtrisant toute la chaîne "de la fève au chocolat"

CHOCOLAT MADAGASCAR sélectionné pour le PRIX DE LA TABLETTE GRAND CRU de MADAGASCAR - CHOCOLAT en TABLETTE GRAND CRU élaboré par eux-mêmes.

*Cacaos fins : issus de variétés ancestrales ou endémiques de type Criollo et ou Trinitario ces Fèves sont proposées pures ou en mélange par les planteurs selon les demandes des chocolatiers.*

Les Saveurs et les arômes de fruits rouges et des agrumes, explosent en bouche du Criollo le meilleur cacao cultivé à l'ombre de la forêt tropicale humide biologique **Sambirano**. Le terroir cacao de nord-ouest pur origine de Madagascar. Nous sommes maintenant certifiés "Bio" avec Ecocert depuis octobre 2013. 85 farmers Bio for 50 tonnes each year ! 100 ha sur 400 ha sont bio. 1/4 de la production.



**Dirigée par le Président Marcel Ramanandraibe avec le Directeur Général adjoint Fredy Rajaonera** ces dernières années, la Chocolaterie Robert a fait ses preuves de la connaissance de la production de chocolat avec l'expertise de renommée française Chocolatier Rosset André qui a conseillé la société dans les dernières tendances et technologies dans l'art de la fabrication du chocolat. Tous les produits de la Chocolaterie Robert sont classés comme pure origine Malagasy. Le chocolat noir fait par la Chocolaterie Robert est riche en flavonoïdes qui se produisent naturellement dans les fèves de cacao Criollo.

Contrairement à d'autres chocolats noirs dérivés du cacao cultivé ailleurs, la variété Madagascar est faible dans l'amertume et naturellement sucré. **Le Chocolatier de la Maison est Hery Andriamampianina.**

En outre, la société se consacre à la négociation équitable et prend en charge plusieurs petits producteurs de cacao à travers des programmes de micro-financement.



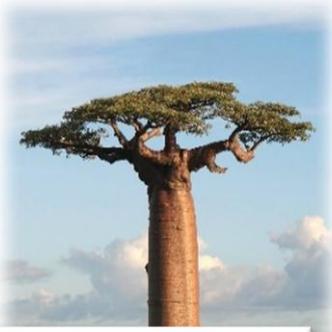
...Une équipe de 125 personnes au service du chocolat

Aujourd'hui, l'unité d'usine Chocolaterie Robert produit de façon semi-industrielle de la chaîne de Bean-To-Bar aux bonbons chocolat avec certaines phases automatisées, mais la direction préfère encore travailler avec les populations locales plutôt que des machines.

Aussi, pour maintenir la production et soutenir les producteurs à sortir de la pauvreté **Neil Kelsall, direction commerciale Europe** a soutenu la maison dans une démarche avec *raise trade* [www.raise-trade.com](http://www.raise-trade.com). Une maison ancestrale chère au cœur de tous les malgaches.



[www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/chocolat-de-madagascar/](http://www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/chocolat-de-madagascar/)  
[www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/planteurs-madagascar/](http://www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/planteurs-madagascar/)

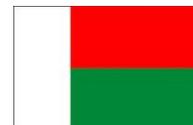


Président Directeur Général Marcel Ramanandraibe



Hery Andriamampianina Chocolatier Neil Kelsall Directeur Commercial Europe et la représentante de l'Ambassade Véronique Resaka





## 6.5 LA CHOCOLATERIE CINAGRA

Marque **des CHOCOLATS MENAKAO** avec l'achat aux planteurs de leurs fèves sur place.



Une très belle gamme savoureuse de tablettes bien appréciées pour leurs qualités gustatives et créatives reconnues, avec des belles récompenses déjà obtenues. Les Awards of Chocolate à Londres 2013 obtenus par Menakao en sont pour preuve. L'or pour sa tablette chocolat noir 63% aromatisée combava et au poivre rose. Le bronze pour la tablette chocolat noir 63% des fèves de cacao et le sel marin.

[www.menakao.com/fr/](http://www.menakao.com/fr/)



> En Bean-to-Bar maîtrisant toute la chaîne "de la fève au chocolat" selon des cahiers des charges aux planteurs, gérés par l'organisation de la chocolaterie CINAGRA.

CHOCOLATIERS de MADAGASCAR sélectionné pour le PRIX DE LA TABLETTE GRAND CRU de MADAGASCAR en tablette élaboré par eux-mêmes avec le minimum de 70% en fait à 72 % de cacaos fins. Cacaos fins : issus de variétés ancestrales ou endémiques de type Criollo et ou Trinitario.

*Ces Fèves sont proposées pures ou en mélange par les planteurs selon les demandes des chocolatiers.*

**MENAKAO** a sélectionné la plantation Millot, planteur préparateur depuis 1 siècle. Ils achetant du cacao supérieur **préparé Millot**. **Les fèves sont issues des planteurs dans le haut et le bas Sambirano**. Les fèves fraîchement collectées sont préparées par Millot, **selon leur méthode traditionnelle**.

[www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/planteurs-madagascar/](http://www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/planteurs-madagascar/)

[www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/chocolatier-menakao-madagascar/](http://www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/chocolatier-menakao-madagascar/)

[www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/europain-8-au-12-mars-master-class-pro/](http://www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/europain-8-au-12-mars-master-class-pro/)

[www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/festival-2014-sens-chocolat-a-paris/](http://www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/festival-2014-sens-chocolat-a-paris/)

[www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/26-mars-kaiseki-atelier-choco-japon/](http://www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/26-mars-kaiseki-atelier-choco-japon/)

> Chez **Kaiseki** avec Elisabeth et Hissa Takeuchi (master class consommateur)

[www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/5-avril-atelier-bonbon-remi-henry/](http://www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/5-avril-atelier-bonbon-remi-henry/)

> Chez **Rémi Henry** L'Atelier du Confiseur (master class consommateur)



Valérie Montbarbon Responsable Commercial Europe

Directeur Général Shahin CASSAM CHENAI



Le directeur de Menakao avec la représentante de l'Ambassade Véronique Resaka



## 6.6 Les PARTENAIRES de MADAGASCAR > JACARANDA



Josielle Randriamandranto dirige l'Agence de Voyages Jacaranda\* et a offert en chèque cadeau un voyage pour 2 personnes d'une semaine au pays des Cacaoyers... du sur mesure, gagné par Pierre Marcolini, l'heureux élu du 1<sup>er</sup> Prix International de la Tablette Grand cru de Madagascar !

La passion transmise par Josielle de son pays nous a tous touché, une formidable ambassadrice du voyage dans son pays, depuis longtemps à Paris. **L'Agence propose de nombreuses formules de voyages en individuel ou en groupe, pour tous les goûts, avec toujours un souci de faire plaisir et de satisfaire le voyageur selon ses envies, son agenda et son budget.** *A n'en pas douter la meilleure adresse, si vous voulez partir là-bas et pour les professionnels du chocolat et passionnés, nous prévoyons un voyage ensemble.* [www.jacaranda.fr](http://www.jacaranda.fr)



**Bravo et merci à Josielle pour son sourire, sa présence et sa participation à notre prix de la tablette par ce beau cadeau à l'image de sa gentillesse et de sa volonté de valoriser son pays!**

*A nous faire savoir si vous êtes partant pour ce voyage pro avec nous ? visite des plantations et des chocolatiers... artisanat, participation au festival d'Ambanja à Sambirano qui célèbre le cacao, prévu sur 10/12 jours dernière semaine août, début sept. 2015*

*Envoyez-nous un mot si vous voulez venir à : [services.planetgout@orange.fr](mailto:services.planetgout@orange.fr) - nous vous enverrons le détail des informations sur ce merveilleux voyage sensoriel & goût cacao & chocolat spécial pour les professionnels !*



Le bois de palissandre



**AMPALIS** Hélène Ratsimiala propose des créations artisanales avec des bois de Madagascar certaines autour du Cacao & du Chocolat, tout à fait adaptée à la mise en scène du Festival

**Créatrice talentueuse d'œuvres artisanales** avec de nombreux matériaux de Madagascar comme le bois sculpté et poli, elle a offert de **très beaux cadeaux à chaque** chocolatier gagnant des 2 PRIX, **une cabosse stylisée** : une boîte cadeau luxueuse qui s'ouvre pour mettre des tablettes ou des bonbons, des fèves ou du grué en présentation magasin. [www.ampalis.com/boutiques-et-points-vente.htm](http://www.ampalis.com/boutiques-et-points-vente.htm)

La Cabosse horizontale pour 1er PRIX International de la TABLETTE GRAND CRU MADAGASCAR

La Cabosse verticale pour 1er PRIX du BONBON DESIGN & GOÛT CHOCOLAT



Elle a mis aussi au point toute une gamme de Packaging pour le monde du chocolat, des épices... Des boîtes pour le grué, les fèves en tubes, les tablettes, les bonbons en ballotins... en fibre naturelle végétale de Madagascar telle que le raphia et le sisal...

Les professionnels peuvent faire faire des commandes spéciales artisanales pour leurs boîtages personnalisés, selon leurs côtes et quantité, possible de toutes les couleurs, très proche d'un emballage bio, solidaire. N'hésitez pas à la contacter.



*Nous félicitons Hélène pour sa formidable créativité en valorisant par son artisanat, les matériaux et les hommes de son pays. Nous l'a remercions pour sa grande générosité en offrant ces œuvres aux chocolatiers gagnants ainsi que les outils de mis en scène des fèves au grué au chocolat, au salon.*



## 2ème partie SOMMAIRE du LIVRET MEMOIRE du FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2014

7. L'espace POINT INFORMATION « Qualité du Cacao & Goût du Chocolat » page 27
- 7.1 Le Comptoir du cacao
  - 7.2 Le Comptoir du Chocolat
  - 7.3 Aux Comptoirs l'information sur l'identification et la traçabilité
8. L'espace « PRIX Cacao & Chocolat » en compétition page 28
- L'équipe du Festival - 50 CHOCOLATIERS participants par leur chocolat sélectionné
- 8.1 La vocation du Prix de la Tablette Internationale Grand Cru de Madagascar  
*Les 30 TABLETTES sélectionnées- Les membres du jury - Le gagnant- Remise Prix et Trophée*
  - 8.2 La vocation du Prix du Bonbon Design & Goût Chocolat  
*Les 20 BONBONS sélectionnés- Les membres du jury - Le gagnant- Remise Prix et Trophée*
  - 8.3 L'évènementiel de clôture du Festival le 11 mars « La Fête des Chocolatiers »  
*avec la remise des 2 PRIX à Europain et la remise des 2 Trophées à La Maison du Limousin*
9. Les PARTENAIRES FRANÇAIS – La TOQUE de Jacques - HUIJAC - Esprit PORCELAINE - MIA - APL page 43
10. L'espace « ÉCOLE de la Qualité du Cacao & du Goût du Chocolat » page 47
- 10.1 Conférences et dégustations sur la tendance en Bean-to-Bar par Nico REGOUT
  - 10.2 Conférences & dégustations à l'école du goût sur les techniques de dégustation Sensoriel & Goût par Véronique ANASTASIE
  - 10.3 Conférences sur le Design et l'impact sur le goût du Chocolat par Rémi HENRY
  - 10.4 Conférence sur le thème du design dans l'emballage du chocolat APL et AMPALIS
  - 10.5 Le programme de toutes les conférences à l'école du goût avec les conférences des CHOCOLATIERS de Madagascar et de France présentation de leur tablette Grand Cru
11. La Finalité du Festival Sens & Chocolat au salon Europain & Intersuc page 52
12. Bilan pour EUROPAIN et l'équipe du FESTIVAL Sens & Chocolat 2014 page 53

> Informations sur la Master Class Consommateur dans Paris suite à Europain page 54/56

Collection Ethic&Gout – Auteur Véronique ANASTASIE - Date 5 Mai 2014 - EDITION PLANETGOUT