



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

7. L'espace « POINT informations Qualité & Goût Cacao & Chocolat »

Au stand nous avons pu informer aux comptoirs les visiteurs des métiers de bouche

7.1 Le comptoir du cacao a permis aussi rappeler au chocolatier d'où vient le cacao, quelles qualités selon quelles variétés ? Quels goûts selon chaque variété, assemblage ?



Au Comptoir des fèves de Cacao les visiteurs ont pu déguster des fèves de cacaos et du gruë d'origine de Madagascar, d'autres pays aussi pour comprendre la différence.

Les visiteurs ont pu poser leurs questions au comptoir à Nico Regout et à l'équipe de Planetgout, pour les accueillir et répondre à leurs attentes. L'objectif était de leur donner des clés pour savoir mieux acheter des cacaos fins et de comprendre que le coût de la qualité apporte une vraie valeur ajoutée finale par le goût obtenu. Cet éveil sensoriel à la fève était aussi un moyen de prouver l'intérêt de la maîtrise de A à Z « de la fève à la tablette » pour le chocolatier qui veut se développer en Bean-to-bar.

7.2 Le comptoir du chocolat a permis à chaque visiteur de faire l'expérience du goût des saveurs typiques de Madagascar avec des chocolatiers de là-bas aussi en France, et de découvrir leurs différences de goût selon la variété des fèves et les talents de l'artisan ? Ils ont pu ainsi déguster des Chocolats Grand Cru de Akesson's et de Menakao au KIOSQUE Chocolat et des carrés de dégustation du Chocolat de Grand Cru de propriété de Madagascar de Pierre Marcolini offerts au comptoir.

L'objectif était de sensibiliser tous les acteurs des métiers de bouche, visiteurs du salon à savoir ce qu'ils achètent. Comment choisir la qualité de leurs matières premières ? Comprendre qu'il vaut mieux moins de chocolat qui a plus de goût, que plus de chocolat qui n'a pas beaucoup de goût, car les signes de qualité sont faciles à détecter par la gustation. Aussi d'être plus conscient de l'impact de leur choix sur leurs produits finis, c'est assumer sa responsabilité vis-à-vis des planteurs à la source et auprès des consommateurs petits et grands à qu'ils donnent à manger à leurs chocolats dit « artisanal ».



7.3 Aux Comptoirs : information sur l'identification et traçabilité du Cacao au Chocolat et l'étiquetage

Comme les Boulangers le font déjà pour leurs céréales, les chocolatiers, les pâtisseries ont pu s'informer **sur nos formations** afin d'apprendre à mieux **identifier la qualité d'origine** des fèves du cacao ou de la couverture de chocolat qu'ils achètent quel que soit leurs fournisseurs.

Toutes les matières premières qui entrent dans leurs fabrications doivent préciser de quelle origine cela vient, du pays de production, à la variété du cacao, de la parcelle au numéro de lot, quand cela n'est pas mélangé.

Selon un niveau de traçabilité obligatoire certes chaque dirigeant dans les métiers de bouche en particulier est **responsable de ce qu'il donne à manger mais au-delà de la législation de l'éthique alimentaire.**

Une commission avance d'ailleurs sur la **normalisation AFNOR dite de « Cacao durable et traçable »**, mais il ne faut jamais oublier l'identification qui spécifie précisément la qualité de départ du produit.

Cela ne sert à rien de tracer une matière première si elle n'est pas identifiée au départ sur le plan de sa qualité même si elle est traçable et durable. Si cette information n'est pas donnée, à savoir de quelle variété est le cacao, est-ce une variété ancestrale ou hybridée, alors cela ne garantit donc pas son niveau de qualité. L'achat du chocolatier conscient aujourd'hui est pourtant essentiel au maintien de la biodiversité pour produire un cacao au vrai goût afin d'élaborer des chocolats de qualité, vers une alimentation durable pour les hommes sur terre.

Aussi afin d'élaborer un chocolat naturellement goûteux, le professionnel doit mieux connaître la valeur ajoutée du goût liée à l'origine de ses cacaos achetés selon les critères qualité intrinsèques liés à la variété qu'il va utiliser, comme cacaos fins de type Criollo ou Trinitario selon leur pourcentage réellement mis dans leurs chocolats.

Pour Madagascar, les cacaos fins ont même des goûts qui varient selon son terroir et leur écosystème local de production. Leurs atouts aromatiques changent tous sont acides, vont des agrumes à fruits blancs ou à fruits rouges selon ce que le chocolatier cherche comme saveurs pour son chocolat, il peut aller jusque là dans ses choix...

Intérêt des visiteurs du Pays à l'honneur, de ses productions de cacaos et de ses chocolats

Un intérêt et une attractivité au pays, aussi la qualité de ses cacaoyers à Madagascar, de chocolat, de vanille... d'épices; aussi de par le fait aussi d'être une destination touristique qui fait rêver et donne envie de voyager.

Demandes majeures au stand des visiteurs

- Besoins en produits de chocolats de Madagascar pour leur boutique, de chocolat de couverture de Madagascar pour leur fabrication de chocolats ; les emballages, le design
- Besoins en formation des formations pro de la fève à la tablette, des formations pour des jeunes pour devenir chocolatier, des formations sur la qualité du cacao, des formations sur la qualité du chocolat, des formations aux sens et au goût du cacao et du chocolat, des formations à la qualité des matières premières pour le chocolatier
- Besoins en conseil des chocolatiers qui veulent se mettre en Bean-to-bar, de conseil à des boulangers ou pâtisseries qui veulent devenir chocolatier.

Fréquentation internationale au stand du Festival Sens & Chocolat

- 1/3 de visiteurs français
- 2/3 de visiteurs étrangers Europe - Amérique du Sud - Afrique du Nord - Moyen orient

8. L'espace « PRIX Cacao & Chocolat » en compétition et des chocolatiers participants présentés

Les 2 concours du Festival avec les 2 PRIX ont été présentés sur le stand du 8 au 12 mars

Ces 2 PRIX du chocolat ont été conçus pour mettre en avant les talents des planteurs sur le PRIX de la tablette en soutien symbolique au maintien de la biodiversité, sur le PRIX du bonbon design en soutien symbolique à la créativité des artisans chocolatiers, selon leurs savoirs faire respectifs et leur éthique dans leur métier. Les Concours définis par Véronique Anastasie avec Nico Regout ont été formalisés par un règlement pour chacun des concours, qualifié sous l'égide de Maître Caroline Pipard, Avocat à la cour, spécialiste des métiers de bouche et des chocolatiers. Le Comité d'experts du Festival a participé aux 2 Jurys pour la présélection et la sélection finale se sont déroulés sur EUROPAIN. Les 2 Jurys selon leur finalité étaient composés d'experts du cacao, du chocolat, du sensoriel, du goût, du design, du vin de grands millésimes, du café, du thé de grands crus et aussi de la gastronomie. La délibération finale des 2 chocolatiers gagnants des 2 PRIX des concours sur les 50 sélectionnés a été faite le lundi 10 Mars 2014.

La remise des Prix et des cadeaux a eu lieu sur le stand le mardi 11 mars à 16h lors de la journée de la fête des chocolatiers à Europain puis les Trophées ont été offerts le Vendredi 4 avril à 14h30 à la Maison du Limousin, à Paris.

8.1 LE PRIX DE LA TABLETTE 8.2 LE PRIX DU BONBON 8.3 LA FÊTE DES CHOCOLATIERES Remise des PRIX

L'équipe d'experts aux conférences et membres des JURYS pour les 2 PRIX

Notre festival s'est développé grâce et surtout à la qualité des intervenants pour les conférences et les expériences de dégustations ainsi que les 2 PRIX qui illustrent les valeurs des métiers liés au chocolat.

Des experts du Cacao et du Chocolat comme **Nico Regout** (*Fondatrice Le Cercle du Cacao, de la Maison Marcolini*); des experts de la Qualité, du Sensoriel et du Goût comme **Jacques Puisais** (*Fondateur de l'Institut Français du Goût*), **Philippe Bourguignon** (*Académie du Vin de France*), **Véronique Anastasie** (*Ingénieur qualité agroalimentaire*), direction de Planetgout. Des experts consultants, chercheurs, **Sonia Collin** (*université de Louvain*), ainsi que des experts du Design comme **Marc Brétilot** (*Designer Culinaire International*), **Anne-Marie Sargueil** (*Présidente de l'Institut Français du Design*),

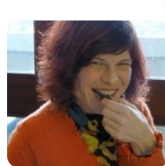
Des grands professionnels des métiers de bouche, Meilleurs Ouvriers de France

Le MOF Chocolatier Confiseur **Pierre Mirgalet**, (jury Bonbon) et **Eric Verger** Pâtissier Chocolatier Traiteur (*Les Compagnons du Devoir*).

Le MOF Chocolatier **Consultant Jean-Pierre Richard** (jury Tablette) ; **Patrick Revet** > (*Club Cacao Chocolatier Artisanal de Cacao d'origine, Journaliste Mondadori Chasseur français*) **Philippe Boé** (*Journaliste, VSD, Auteur : cuisine et pâtisserie*) **Périco Légasse** (*Journaliste Marianne*) soutenant Jacques Puisais depuis longtemps



Organisation Planetgout Une équipe pour coordonner chacun selon son expertise, impliquée à travers les thèmes abordés lors des conférences, animations, certains aussi en tant que membres du jury, pour l'un des 2 PRIX.



Caroline Pipard (Dégustatrice, Avocate à la cour et spécialiste métiers de bouche),
Geoffroy Puel (Traiteur et gastronomie) -
Barbara Dufrene Expert-Thé (*Grand Crus*)
Elisabeth Pierre Zythologue Expert Bières (*Bières de terroirs*)
Tomoko Dubreuil (Dégustatrice et Design culinaire Japon)
Remij Vasseur (Dégustateur, Gastronomie & Bien-être)
Carlos Pereira (Dégustateur, Design et Caféologie).

Philippe Bréchaire (Organisation, logistique, dégustateur et œnologie), Thomas Bréchaire accueil et service
Véronique Mifsud (Artiste chanteuse) - Danièle Duluc (Photographie)

Arthur Bréchaire SkyArt Production Photos et films * *Crédit photos, Planetgout*

Le soutien de **l'équipe de GLevents** avec **Mylène Bliard** Chef de projet que nous tenons à remercier tout particulièrement, avec **Olfa Ayari** et **Alice Blondel**... et toute son équipe formidable.



Et le photographe d'Europain **Mickaël Genet**

Crédit photos Europain BAMG



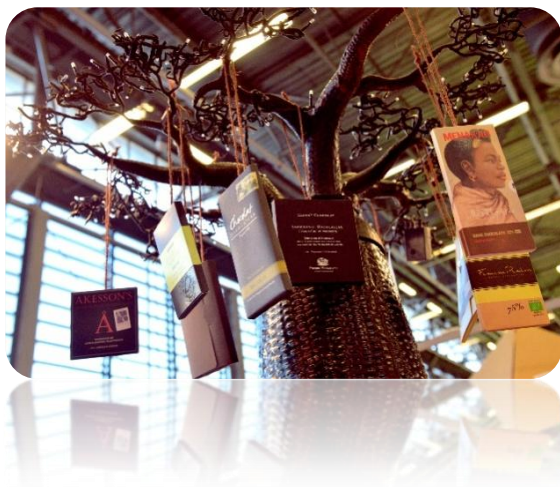
PRESENTATION des CHOCOLATIERS en compétition pour le PRIX International de la Tablette Grand Cru de Madagascar

Le Prix de la Tablette Grand Cru, avec le pays producteur Madagascar dont la présélection a démarré en 2013 et terminé en Février 2014, sur 11 pays avec 30 tablettes Grand Cru de plus de 70 % de Cacao de Madagascar selon le règlement du concours, la priorité a été donnée au Bean-to-Bar, aux cacaos fins & rares.

8.1. La vocation du PRIX International de la Tablette Grand Cru de Madagascar et la présélection

Le PRIX de la Tablette a pour vocation de valoriser les planteurs qui maintiennent des variétés ancestrales, les chocolatiers couvertureurs ou ceux en Bean-to-bar qui leurs achètent leurs fèves pour les transformer en tablette de chocolat Grand Cru pour les professionnels ou les consommateurs.

Nous voulons récompenser cette chaîne d'éthique et d'alimentation durable qui combien ces acteurs sont responsables car ils ont compris l'importance d'acheter cette qualité de cacao pour la pérenniser demain.



PRIX INTERNATIONAL DE LA TABLETTE GRAND CRU MADAGASCAR

CANDIDATS PRE SELECTION : LES 30 CHOCOLATIERS - SUR 11 PAYS DANS LE MONDE

MADAGASCAR Présélection faite suivant le règlement du concours pour ce prix par un 1^{er} jury,

avec le Comité des Jurys : Jacques PUISAIS, Nico REGOUT et Véronique ANASTASIE

1. Planteur et Chocolats Akesson's
2. Chocolaterie Cinagra et chocolats Menakao
3. Chocolaterie Robert - Chocolat Madagascar

- | | | | |
|--------|--------------------------|---------------------|-----------------------------------|
| FRANCE | 4. Chocolaterie Pralus | 5. Puyricard | 6. La Manufacture d'Alain Ducasse |
| | 7. Chocolat Bonnat | 8. Patrick Roger | 9. Fabrice Gilotte |
| | 10. Jacques Génin | 11. Jean Paul Hevin | 12. Criollo Chocolatier |
| | 13. Maison Pascal Caffet | 14. Michel Cluizel | 15. Chocolaterie Morin |
| | 16. Valrhona Millésime | 17. Chapon | |

BELGIQUE 18. Pierre Marcolini 19. Laurent Gerbaud

GERMANY 20. Coppeneur

UK ENGLAND 21. Willie's Delectable cacao 22. Hotel chocolat

ITALIE 23. Amedei 24. Domori AUTRICHE 25. Zotter ESPAGNE 26. Chocovic

U.S.A. 27. Dandelion Chocolaterie 28. Mats Brothers

CANADA 29. Soma JAPAN 30. 100% chocolatecafé

8.1.2 Sélection finale pour EUROPAIN des 10 tablettes en compétition sur ces 30 tablettes dégustées

➤ Résultats des 10 chocolatiers pour le PRIX International Grand Cru de Madagascar

MADAGASCAR (sélection faite en tant que pays à l'honneur)

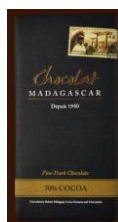
1. Planteur et Chocolats Akesson's



2. Chocolatier et chocolats Menakao



3. Chocolatier Robert - Chocolat Madagascar

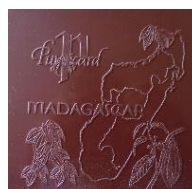


FRANCE

4. Chocolaterie Pralus



5. Puyricard



6. La Manufacture d'Alain Ducasse



FRANCE

7. Chocolat Bonnat



8. Jacques Génin



BELGIQUE

8 Pierre Marcolini



GERMANY

9 Coppeneur



ENGLAND

11. Hotel chocolat

(non dégusté car chocolat en rupture de stock)



On peut voir et comprendre les différences importantes entre des tablettes de Grand Cru de Madagascar au-delà de leur % de cacao qui jouent sur le goût, la forme rectangulaire, carrée ou autre design, l'épaisseur de la tablette, le poids au carré et global vont avoir une incidence sur la perception sensorielle du chocolat. Pour le jury présenté **la dégustation s'est faite** sans emballage ni trace de marque, en carrés ou morceaux, avec un ordre de puissance des cacaos du % pour permettre au palais exercé d'être mis en situation de percevoir les saveurs crescendo du plus doux au plus fort. **Le profil sensoriel & goût de la fève de Madagascar** ayant été donné en référence des saveurs à retrouver pour une meilleure analyse sensorielle.

Il ne s'agissait pas pour le membre du jury de dire j'aime ou je n'aime pas ce chocolat ?, mais de détecter celui qui reflétait le plus tous les atouts intrinsèques aux variétés des cacaos fins, du Criollo au Trinitario de Madagascar.

Remarque : Nous avons détecté des **variations notables du goût** selon les choix du chocolatier de variétés, du terroir des plantations, mais aussi de la qualité et du taux de beurre de cacao, de sucre ajoutée, des techniques de fermentation, de torréfaction et du conchage... du temps donné à la naissance du goût jouant aussi bien sûr sur le résultat en bouche.

Nous remercions les membres des jurys et les experts de grande valeur, aux capteurs sensoriels bien entraînés qui ont bien voulu se prêter à nos exigences, en tant que dégustateur de ces 30 chocolatiers pré sélectionnés, puis aux 10 tablettes à la finale... à Européen, pour arriver à un classement si précis.

> Dégustation faite par le 2^{ème} Jury de la Tablette avec le Président **Jacques Puisais**, avec des experts renommés, un MOF chocolatier référent pour la technique, **Jury Présidé par Nico Regout**, qui s'est réuni

La remise des Prix et des cadeaux a eu lieu sur le stand le **Mardi 11 mars à 16h** - HALL 5 5L80 -

Lors de « **La fête des chocolatiers** » au stand du FESTIVAL SENS & CHOCOLAT à EUROPAIN INTERSUC avec l'équipe de PLANETGOUT et LE CLERCLE DE CACAO

Les Trophées ont été offerts le Vendredi 4 avril à 14h30 à la Maison du Limousin, à Paris.

8.1.3 Résultat du Classement final et remise du PRIX

PRIX INTERNATIONAL DE LA TABLETTE GRAND CRU MADAGASCAR 2014

1^{er} PRIX Pierre MARCOLINI (Bruxelles) 2^{ème} PRIX PRALUS (Paris) 3^{ème} PRIX Jacques GENIN (Paris)



Les résultats de chacun...

Philippe Boé Journaliste échange avec le Président Jacques Puisais



Patrick Revet
Journaliste
Club Cacao



Une partie du jury en photo avec à gauche en haut Sonia Collin de l'Université de Louvain, Barbara Dufrene Expert Thé, le Président du Festival Jacques Puisais et à droite Jean-Pierre Richard, MOF Chocolatier, référent technique du Jury.

>Règlement du concours validé par **Maître Caroline Pipard Avocate à la cour de Paris**

- **Un Profil de la fève de Madagascar** avait été établi de façon sensoriel & goût séquencé, servant de référentiel aux dégustateurs membres du jury qui devaient retrouver les saveurs typiques du cacao dans le chocolat.

*Documents fournis au jury par Planetgout





Les journalistes venus pour l'évènement...

Caginant du 1er prix de la Tablette Grand Cru de Madagascar



Caginant du 1^{er} PRIX Pierre MARCOLINI

Aurélie Tinoy, responsable boutiques France

Ce concours est fait pour toucher et instruire le consommateur à partir d'une tablette de chocolat noir rare !

Les cadeaux ont été offerts et nous les remercions vivement pour leur générosité

Par JACARANDA - Agence de voyage à paris, spécialiste de Madagascar : **un voyage d'une semaine à Madagascar pour 2 personnes au pays des cacaoyers « sur mesure » !**



Par AMPALIS - Atelier d'art et créations de Madagascar - des œuvres en bois sculpté **le Trophée du PRIX de la Tablette en bois de palissandre** en forme de cabosse allongée au nom de Pierre Marcolini

Par Planetgout - des œuvres achetées à HUIJAC

le tableau de Marilyn en chocolat à la Warhol



Par Huijac - les dessins réalisés à l'encre de chine sur le stand, à tous les chocolatiers de Madagascar, représentant de l'Ambassade et certains partenaires.



8.2 La vocation du Prix du Bonbon Design & Goût Chocolat

PRIX DU BONBON DESIGN & GOÛT CHOCOLAT



La vocation du Prix du Bonbon Design & Goût Chocolat

Le PRIX du Bonbon Design & Goût Chocolat a pour vocation de valoriser le talent du chef chocolatier, la maîtrise du geste pour réussir le Bonbon sur l'exercice de l'**œuf** selon des techniques différentes pour le réaliser. Cela a permis de montrer le résultat en bouche sur le goût final du bonbon.



La vocation de ce prix est aussi de bien rappeler au professionnel et au consommateur que le Design est une science au service du Goût du cacao et que l'innovation et sa création chocolat ne doit jamais perdre de vue qu'à la fin, le goût du chocolat et ses arômes attendus selon son étiquetage doit primer en bouche.

Il faut que la promesse « marketing » par l'apparence qui donne envie d'acheter, de déguster ne soit pas en décalage avec le résultat en bouche. La finalité est de bien décomposer dans l'acte d'achat et de gustation le rôle du Design extérieur et intérieur, vécu en bouche; des perceptions sensorielles liées à la vision, au tactile, à l'olfaction puis l'auditif, avant de goûter. Cela doit être Beau, bien et bon.

Le bonbon sélectionné est choisi par le chocolatier dans sa gamme d'œufs selon son souhait doit être celui qui va au mieux valoriser sa technique, les saveurs et bien sûr ayant un style Design, une apparence attractive aussi bien extérieure en bouche qu'au niveau interne du fourrage.

Ce bonbon avec cette formule doit être vendu toute l'année ou à Pâques, accessible par le consommateur en magasin. Ce n'est pas un bonbon spécial créé pour ce concours, il peut être fait à partir du cacao d'origine qui est à l'honneur dans le cadre du festival mais cela ne jouera pas dans la notation.

La notation du jury s'est faite sur une grille basée sur la dominante du Design & du Goût séparant chaque sens avec 20 % pour la vision externe et en découpe, 60% de la note réservée au goût du bonbon extérieur et intérieur, 10 % pour l'odorat, 5% le tactile et 5% l'ouïe.

Comme à chaque étape le Design a un impact sur le goût, la préemption du bonbon, si on peut parler d'ergonomie gustative, lorsqu'on a l'envie de l'acheter, le désir de le découvrir, le souhait de le déguster... alors le film se déroule : l'envie de le croquer, le poser sur la langue, le sucer, le laisse fondre, le dessiner avec ma langue, le coller au palais, l'écraser et le mâcher... lentement... vite d'en reprendre !



Quelles sont les étapes « design » dans la conception d'un nouveau bonbon chocolat faites par le Maître Chocolatier qui vont être liées à la perception des saveurs pour ravir nos palais ?

Comment le Design créatif choisi par le chef de son bonbon va nous guider dans la façon de déguster et de discerner en bouche les atouts sensoriels du produit mis en valeur par le Design ? A voir, à toucher, en sentir, à écouter et à goûter ? A-t-il imaginé et anticipé dans notre comportement en bouche ?

La différence s'est faite aussi au niveau de la qualité du praliné avec de grandes différences de goût entre les différents œufs présentés en compétition selon la technique au micron et la qualité des matières premières utilisées en noisettes... ou autres... et du chocolat noir à l'enrobage sur la finale et la longueur en bouche.

8.2.1 La présentation des chocolats en compétition pour le Prix du BONBON Design & Goût Chocolat

Le Prix du Bonbon Design & Goût Chocolat sur le thème de l'Œuf en chocolat, fourrage praliné, chocolat noir.

Concours élaboré avec le comité d'experts du festival et la participation de 2 jurys pour la pré sélection et la sélection finale, sur un règlement à disposition, **sous l'égide de Maître Caroline Pipard**, Avocat à la cour, spécialiste des métiers de bouche et des chocolatiers.

Jury composé d'experts du cacao, du chocolat, des techniques du chocolatier, du sensoriel, du goût, du design et du design culinaire.

Pré sélection faite des 20 chocolatiers en France, suivant le règlement du concours pour ce prix par un 1^{er} jury avec le Comité des Jurys : Jacques PUISAIS, Nico REGOUT et Véronique ANASTASIE.

CANDIDATS EN PRÉSÉLECTION

LES 20 CHOCOLATIERS - en France Paris et régions

"Thème **Œuf de Pâques** Fourrage Praliné chocolat noir "

1. Puyricard
2. Christophe Roussel
3. Pascal Le Gac
4. Criollo Chocolatier
5. Pierre Hermé
6. Maison Pascal Caffet
7. Jean-Paul Hévin
8. Pierre Marcolini
9. Chocolaterie Bellanger
10. La Manufacture Alain Ducasse



11. Patrick Roger
12. Bernachon
13. Henri Le Roux
14. Christian Constant
15. Rémy Henri
16. Richart
17. Maison du Chocolat
18. Pilon Thuries
19. Didier Fourreau (anciennement Charpentier)
20. Romuald Remy



Photo Bonbons pralinés choco-dorés Jacques Bellanger

Ce concours est au service des consommateurs sur un bonbon classique vendu à Pâques l'œuf !

* Pâques étant plus tard, cela a rendu difficile la production des œufs à l'avance pour la sélection finale, après la présélection faite sur le Bonbon noir praliné. Certains ont souhaité ne pas participer, d'autres indisponibles en région, pris par autres projets à cette période, quelques uns sans réponse.

8.2.2 Sélection finale pour EUROPAIN de 10 chocolatiers* sur ces 20 Bonbons pralinés dégustés

1. Puyricard
2. Pierre Marcolini
3. Chocolaterie Bellanger
4. La Manufacture Alain Ducasse
5. Rémy Henri
6. Didier Fourreau (*Anciennement Charpentier*)



* Bonbons Œufs transmis dans les délais pour la dégustation du jury final au salon.

➤ **2ème Jury du Bonbon Design & Goût Chocolat avec le Président du Festival Jacques Puisais, jury Présidé par Véronique Anastasie** le Dimanche 9 mars 2014 à EUROPAIN.

Véronique Anastasie, Présidente du JURY expose les règles de dégustation dans le cadre de ce prix. La méthode à suivre et la fiche de dégustation dite Sens & Chocolat, avec le pourcentage de chaque sens à noter par œuf, les 5 sens en éveil, la vision & le goût : dégustation Sensoriel & Goût.



Pierre Mirgalet Chocolatier MOF étudie soigneusement chaque Bonbon et sa technique de fourrage. en coupant en 2 chaque BONBON : analyse de la finesse de l'enrobage, des différences de pralinés... il prend le temps de goûter chaque partie avec attention.

Eric Verger en Compagnon du devoir Pâtissier Chocolatier revoit l'ensemble du design des moulages de chaque Bonbon, en comparaison de chacun, avant de déguster... brillance, déformation due à la température.

La vue pour le design interne et externe au bonbon domine sur le sens du tactile, de l'écoute et de l'ouïe, l'odorat reste important, le sens du goût dominant évidemment.

L'impact du design sur le goût est très clair, certains plus attractifs se révèlent moins raffinés en bouche....

Le Président du festival Jacques Puisais écrit sur chaque bonbon

le vocabulaire sensoriel pour définir ses émotions. Celui qui évoquera le plus de mots sera le gagnant !

Marc Brétilot analyse le Design

Chocolat du bonbon externe et la technique du design des saveurs en bouche... en gourmand.

Merci à tous les membres des jurys avant le salon et ce jour-là, à Europain les échanges entre professionnels ont été si riches d'enseignements !



8.2.3 Les professionnels du JURY du PRIX du Design & Goût Chocolat



La complexité d'un œuf au chocolat praliné enrobé de noir



Marc Brétilot référent du **Design Chocolat** en tant qu'expert **Designer Culinaire International**. L'impact de l'apparence en termes de vision extérieure de l'œuf, l'imagination de ce que l'on attend en bouche... et les perceptions sensorielles réelles du Design en bouche. Les différences à la dégustation étaient étonnamment importantes car tous les œufs se ressemblent en apparence ! La vue ne suffit vraiment pas pour évaluer la valeur ajoutée du design chocolat. Le design du moule, de l'enrobage joue en bouche avec plus de croquant pour un œuf fourré en demi-lune, ce qui est bien différent de celui dont le fourrage est entier dans l'œuf, avec juste une couverture fine autour, cela qui offre tout de suite plus fondant, la découverte est différente lors que l'on mâche plus. Le design du fourrage varie selon la qualité du praliné, du fondant caramel au croustillant des noisettes de piémont à ceux avec comme de la dentelle... ou de la nougatine.



Pierre Mirgalet Chocolatier Meilleur Ouvrier de France. Le référent technique pour le jury de cette dégustation. Le résultat en bouche dépend du choix des matières premières et des techniques utilisées selon leur niveau de maîtrise du moulage, de l'enrobage, du praliné au fourrage. **En fonction de la créativité et la maîtrise des procédés**, du geste au choix des matériels, même pour un simple œuf praliné, la perception se fait au micron. Les résultats des goûts en bouche sont très variés si le praliné est fin, cela ressemble au caramel en fondant alors que si le grain des noisettes est plus gros, on goûte mieux le pralin. La qualité des noisettes ou des amandes est déterminante, mais aussi leur quantité de 50 à 60%, la quantité et la qualité aussi du sucre cuit ou glace. Selon l'assemblage et la recette. Il existe aussi des pralinés blond, brun avec parfums...



Eric Verger Chocolatier Pâtissier Compagnon du devoir



La qualité du chocolat au départ doit être différente pour l'enrobage pour une longueur en bouche finale et le chocolat mélangé au praliné pour bonifier le fourrage. Cela va avoir une incidence majeure sur le goût, mais la technique joue bien sûr aussi sur la texture et la tenue, le croquant, le fondant et la longueur en bouche. Il faut faire surtout attention aux cycles de la température dans le temps, le tempérage de la couverture pour éviter la cristallisation, la température à l'extérieur et l'humidité du jour... Il y a aussi du matériel utilisé aussi avec des moules à bonne température. Il faut être patient, précis avec la passion pour que chaque œuf soit parfait, l'ensemble homogène, car de nombreuses composantes jouent sur la qualité finale de son goût.



8.2.4 Résultat du Classement final du PRIX du BONBON Design & Goût Chocolat 2014

1^{ER} Jacques BELLANGER Chocolatier MOF Meilleur Ouvrier de France (Mans)

2^{ème} Pierre MARCOLINI(Bruxelles)

3^{ème} Le Chocolat Alain DUCASSE - Nicolas BERGER (Paris)

Bravo à tous ceux qui ont participé, à ce niveau là, on s'est vraiment régalé mais il fallait un gagnant!

La Remise du PRIX a eu lieu le Mardi 11 Mars au stand du FESTIVAL SENS & CHOCOLAT à EUROPAIN

➤ Le Gagnant du 1^{er} PRIX du BONBON Design & Goût Chocolat : Jacques & Vianney BELLANGER



1^{er} Jacques BELLANGER Chocolatier MOF Meilleur Ouvrier de France avec son fils Vianney

Des bonbons parfaits en visuel au design épurés, élancés et dorés, avec un collage réussi des 2 parties ovales parfaitement assemblées, sans défaut avec une bonne tenue malgré la température au salon !. Une attaque croquante et moelleuse, délicate en bouche par son praliné d'exception 'fait maison', ce qui a fait la différence sans être trop gras. Un résultat savoureux obtenu par le choix de la qualité des matières premières, comme des noisettes de Piémont si délicieuses et aux arômes si reconnaissables. Des saveurs variées obtenues par la technique du chef de son praliné travaillé 'au micron' avec un mélange de grains fins et plus gros, donnant ce fameux croustillant du praliné que l'on aime tant en bouche. Une qualité aussi de chocolat du fourrage à l'enrobage noir donnant une bonne texture, sans fondre trop, pas gras ni collant avec une finale agréable et une bonne longueur en bouche. A la finale, les palais des membres du jury ravis ont décidé à l'unanimité qu'il était le gagnant pour toutes ces qualités Design & Goût Chocolat, sans aucun décalage entre l'apparence et le résultat.

Bravo encore à Jacques et son fils pour maintenir dans la tradition du petit œuf de Pâques, un bonbon de l'excellence pour petits et grands, accessibles à tous !

Les cadeaux offerts au gagnant de ce 1^{er} Prix étaient aussi très design.

Le Trophée du PRIX du Bonbon Design & Goût chocolat



Par le Président d'Esprit Porcelaine avec le certificat d'authenticité,

L'œuvre unique en porcelaine de **Christian COUTY**, avec les 3 techniques de porcelaine émaillée et biscuit, des émaux de grands feux et la sérigraphie pour le texte !

Par la créatrice **Hélène Ratsimala AMPALIS** Atelier d'art et créations de Madagascar d'œuvres en bois sculptées. Le Trophée 'de Madagascar' en bois de palissandre en forme de bonbon en hauteur au nom de Jacques Bellanger



Par Planetgout une lithographie d'un tirage limité de 3 tableaux acryliques réalisés pour célébrer les 100 ans du grand peintre, Toulouse Lautrec, symbole de Paris, avec des cadrages de ces 3 toiles connues revisitées à la manière de l'artiste peintre Français, HUIJAC.

Merci à la grande générosité de chacun pour célébrer la qualité et le design de ce grand chocolatier !



8.3 L'évènementiel de clôture du Festival le 11 mars « La Fête des Chocolatiers »

avec la remise des PRIX et des Trophées

Le temps fort a été « La Fête des Chocolatiers » avec les échanges BtoB entre les chocolatiers, les professionnels et experts du cacao au chocolat invités en présence de **la délégation de Madagascar**. Dégustations de grands Crus de Madagascar des **chocolatiers en compétition** et échanges des expériences vécues avec des planteurs, les chocolatiers et les professionnels, dans l'esprit « du Bean-to-Bar ».



Marie-Odile FONDEUR, Commissaire Général d'Europain, venue sur le stand du Festival personnellement à la rencontre des professionnels et experts, avec le soutien de GLevents François THIERY.



Elle a félicité le Président Jacques Puisais, la participation des professionnels, experts, MOF au festival, aux conférences et aux jurys des 2 concours et de l'organisation mise en place pour cet évènementiel avec **la remise des Prix** sur le salon Europain. Elle nous a précisée qu'elle était ravie de cette initiative et qu'elle s'engage à poursuivre et développer cette manifestation pour **Europain 2016** et nous l'a remerciés.

C'est aussi grâce à **François Thiery Directeur opérationnel et commercial de GLevents** qui a appuyé la venue du **Festival Sens & Chocolat** et a encouragé son transfert de Paris au Salon Europain, avec sa formidable équipe en soutien pour la communication et la logistique d'accueil afin de le faire savoir aux visiteurs. Il a lui aussi confirmé son souhait de poursuivre **notre partenariat d'animation avec ce Pôle cacao & chocolat**, ce dont nous nous réjouissons.

Pouvoir accueillir dans ce cadre international les planteurs et chocolatiers d'un pays comme Madagascar est toujours un honneur, d'autant plus que ce pays francophone est en pleine relance, avec son Président et son nouveau gouvernement.

Le Festival a permis aux visiteurs d'Europain de venir à leur rencontre grâce aux **comptoirs Cacao & Chocolat** du festival et aux conférences pour développer des échanges avec ce pays. Tous ceux venus au stand ont pu aussi être informés sur la qualité des cacaos et faire l'expérience du goût des chocolats Grands Crus de Madagascar.

Les remises de 2 Prix ont suivi cette journée de **rencontres en BtoB** autour de savoureuses tablettes de Madagascar, en présence des chocolatiers et des partenaires pour la remise des Prix avec leur cadeau.



La remise des PRIX et des Trophées : La remise des PRIX a eu lieu pour le Prix de la Tablette Grand Cru de Madagascar en présence d'Aurélié Tinoy, responsable Boutiques France chez Pierre Marcolini à Paris, avec le chèque cadeau de Jacaranda, le tableau de Marilyn en chocolat à la Warhol Œuvre d'Hujac. Les Dessins à l'encre de chine offerts par Hujac à chacun des chocolatiers de Madagascar, en présence des Présidents, intervenants, expert et nos partenaires. La représentante de l'Ambassade de Madagascar Véronique Resaka, tient le chèque cadeau voyage * N. Regout, Hujac, Robert, Menakao, Akesson, V. Resaka, Helena, V. Anastasie, A. Tinoy P Marcolini, Ambassade, Jacaranda *



Les partenaires de cadeaux : Josielle de Voyage Jacaranda* : un personnes d'une semaine au **Helena Ratsimala**, la cabosse palissandre offert à Pierre **A Européain le chocolatier** recevoir ce 1^{er} PRIX et son propriété de Madagascar, récompense de 20 ans de passion en Bean-to-Bar.



Madagascar ont offert leurs **Randriamandranto** de l'Agence chèque cadeau, un voyage pour 2 pays des Cacaoyers... **AMPALIS**, sculptée en bois de Marcolini pour son 1^{er} prix. **Pierre MARCOLINI** ravi de diplôme pour son Grand Cru de

A la Maison du Limousin en présence d'Aurélié Tinoy, responsable boutique en France chez **Pierre MARCOLINI**, la représentante de l'Ambassade de Madagascar, **Rachel Ravaoarinelina** avec le Président du Festival **Jacques Puisais**.



A EUROPAIN a eu lieu la remise du PRIX du BONBON Design & Goût Chocolat avec une œuvre d'une Cabosse en porcelaine d'Esprit porcelaine, en présence de Michèle Dumain, avec Hélène Ratsimala d'Ampalis, créatrice du Trophée Cabosse en palissandre, des Présidents, des chocolatiers, des intervenants, des experts et tous nos partenaires.



LA MAISON DU LIMOUSIN nous a accueillis pour la remise des Trophées. Nous remercions particulièrement sa directrice Sandrine David et son équipe, avec Eliabel Moliton pour avoir soutenu le Festival, avec les acteurs du goût du Limousin et Esprit Porcelaine.



Le gagnant du Prix du Bonbon Design & Goût Chocolat a été félicité, le chocolatier Jacques BELLANGER, MOF Meilleur Ouvrier de France était venu recevoir son diplôme et ses cadeaux.



Il a d'abord été présélectionné sur les 20 chocolatiers puis dans les 10 chocolatiers restants dans la course, dégusté à Europain. Le jury composé d'experts du cacao, du chocolat, de la technique, du goût et du design culinaire a bien noté son œuf de Pâques. Pour son design simple et raffiné, la couleur or, la qualité du fourrage par un praliné très élaboré avec un enrobage de chocolat noir de qualité. La tenue et la technique était très réussie, le goût harmonieux très apprécié.

En 2^{ème} le Bonbon de Pierre Marcolini et en 3^{ème} Alain Ducasse avec le Bonbon de Nicolas Berger. Bravo à tous ceux qui ont participé, le niveau était très élevé !

Jacques BELLANGER a pu recevoir une œuvre unique d'une Cabosse en porcelaine créée et donnée par Christian COUTY, le Président d'Esprit porcelaine, en présence de la représentante de l'Ambassade de Madagascar, Rachel Ravaoarinelina, du Président du Festival Jacques Puisais, de Nico Regout expert cacao, des partenaires, intervenants et expert du Festival, journalistes Aurélie Rani Journal de Madagascar, réception animée par Véronique Anastasie.



Nous avons pu déguster des produits du Limousin dans l'après-midi du chocolat chaud réalisé dans les chocolatières d'Esprit Porcelaine et des gâteaux de la Maison Les sablés Corrèziens, aux noix et châtaignes : un accord très savoureux.



En clôture du Festival, la délicieuse liqueur de cacao de chez Denoix grande maison de spiritueux à Brive-la-Gaillarde a été dégustée. « Etonnant en bouche, que ce spiritueux aux arômes cacaotés et aussi un peu caféotés, un rappel à la torréfaction ! » comme a pu le commenter Jacques Puisais.



9. PARTENAIRES FRANÇAIS 9.1 PARTENAIRE TRAITEUR 'LA TOQUE DE JACQUES' Buffet Apéro'CHOC

Un moment de partage émotionnel qui permet de célébrer les gagnants des prix, avec ses surprises gourmandes à déguster grâce au traiteur La Toque de Jacques absolument exquises. Tous les invités se sont régalés avant et après la cérémonie avec des produits d'exception, Bio avec une présentation créative et raffinée.

Chaque bouchée ou amuse-bouche était très goûteux : des œuvres à déguster avec attention et beaucoup de plaisir. Nous remercions Jacques Bource pour sa générosité et son talent à revisiter la matière pour en extraire de pures saveurs avec un design culinaire sublime !
Bravo à lui et toute son équipe.



Au stand du festival les chocolatiers venus de la Confédération échangent sur leur passion !

La qualité et le goût autour de ce merveilleux buffet était aussi à l'image des valeurs que nous défendons en honneur de la délégation de l'Ambassade de Madagascar, Véronique Resaka et son équipe venue, les chocolatiers, les partenaires, les journalistes avec les équipes d'Europain.



Les invités étaient ravis de célébrer ce temps fort de la remise des prix entre professionnels de ces métiers de bouche !



Nico Regout transmet sa passion cacao... avec le Chocolatier Auzou



Denise Acabot

Grande prêtresse de la gourmandise, invitée de marque garde le sourire

malgré le fait que sa boutique a explosé! Réconfort avec les professionnels du goût.



Le débat animé avec l'équipe du festival avec Président Jacques Puisais et Glevents.

Une grande

concentration de passionnés de cacao et de chocolat !



Merci pour leur aide !



Véronique Mifsud 'Thelma l'artiste chanteuse' et Danièle Duluc pour ses belles photos !





9.2 PARTENAIRE ARTISTE HUIJAC Artiste peintre que nous remercions pour son trait de crayon si spontané, à immortaliser sur le salon les marques par des œuvres cacaotées créées « en live » pour chaque chocolatier de Madagascar



**Tableau du peintre Hujac*



Esprit Porcelaine - Puyricard - Akesson -
Menakao - Robert - L'Ambassade - Pierre Marcolini ...



Marilyn au pays du cacao & du Chocolat de Madagascar
(site, facebook : commande et vente 06 37 14 90 04)

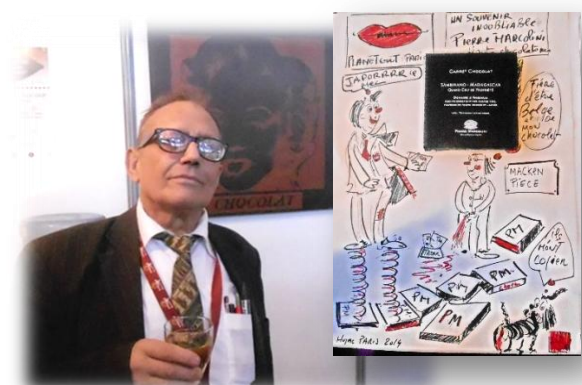


Lithographie de Hujac

3 Tableaux de Toulouse Lautrec revisités
Offert au 1^{er} PRIX du Bonbon Jacques Bellanger

Dessin encre de chine noire et feutre rouge de Hujac

Tableau de Hujac Marilyn en chocolat
Offert au 1^{er} PRIX de la Tablette Pierre Marcolini





9.3 PARTENAIRE ART DE LA TABLE DU CHOCOLAT ESPRIT PORCELAINE au salon EUROPAIN

FESTIVAL CULTUREL INTERNATIONAL SENS & CHOCOLAT 2014

Les chocolatières en vitrine, plus de 10 modèles. Michèle Dumain au micro à Européain qui remercie et félicite tous les acteurs du festival et du salon pour leur accueil, avec

la délégation de Madagascar invitée, Jacques Puisais Président du Festival, Tanguy Roelands Président des Chocolatiers et Confiseurs de France, Véronique Anastasie Directrice de Planetgout, Elle a rappelé que plus de 35 créateurs sont à la disposition des chocolatiers pour leur faire une chocolatière

à moussoir avec

un design et à leur effigie, leur inventer des objets cacaos en porcelaine, des plateaux de service à chocolats personnalisés et bien sûr un service de tasses de chocolat chaud unique...

Michèle Dumain avec la cabosse en Porcelaine créée par le Président Christian Couty Le Trophée offert au 1^{er} PRIX du BONBON Design & Goût Chocolat à Jacques Bellanger MOF Chocolatier. Encore bravo et merci !



LA MAISON DU LIMOUSIN



La création juste pour le salon de Bonbons géants en porcelaine biscuit et émaillée pour une boîte à bonbons très raffinée a eu beaucoup de succès, superbe !

Offert à Esprit Porcelaine : un dessin à l'encre de chine de l'artiste peintre Français Hujac et son certificat !

La chocolatière de Christian Couty, Président d'Esprit Porcelaine Le moussoir, qui sert à battre le chocolat chaud pour le rendre onctueux et créer une émulsion, développer la mousse qui favorisera le développement des senteurs et de tous les arômes en bouche. Très appréciée des pays asiatiques... et d'Europe.



Modèles exposés > *Maison du Limousin 30 rue Caumartin 75009 Paris

L'ATELIER du goût du chocolat chaud de Madagascar à partir Recettes variées ou inventées soi-même selon le moment de dégustation et ses goûts. Du chocolat au lait du matin au chocolat de Grand Cru d'exception, à la Vanille de Madagascar ou mélangé avec des épices comme du temps des Mayas, autant d'idées de voyages gustatifs pour vous emporter vers les saveurs de cette île de rêve ! Ateliers ChocoChaud & dégustation avec Planetgout *.





9.4 PARTENAIRE TRANSPORT MIA

L'équipe de la MIA au salon EUROPAIN

Emile Brégeon au micro avec Roy Zemmour qui remercie EKIP et Glevents de leur accueil avec ce stand de 36 M2 en relais avec Planetgout, pour faire découvrir ce dernier modèle au service de la profession des métiers de bouche.



Les médias présents à la remise des Prix le Mardi 11 mars sur le stand du Festival Sens & Chocolat, **Marie-Odile Fondeur Commissaire Général d'Europain**, venue remercier les professionnels du cacao et du chocolat ainsi que les partenaires d'être venus, comme la Mia, au côté de toute l'équipe de Planetgout.



L'utilitaire MIA spéciale pour les boulangers, la livraison éco durable !

Le service livraison 'fraicheur' le pain à la Maison...parfait pour la ville, une voiture qui passe partout.

Un grand succès, les visiteurs ont été très intéressés, l'équipe de la Mia ravie de l'échange avec les professionnels.

Demain des voitures personnalisées selon les métiers de bouche

et pourquoi pas pour les Pâtisseries, chocolatiers aussi !

Pour lire le Communiqué et le Dossier de presse de la MIA à découvrir sur ce lien

www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/partenaires-2014-europain/partenaire-mia/

10. L'espace « L'ÉCOLE du Goût du Cacao & du Chocolat » au stand : le 8-9-10-12 mars

> Informer et sensibiliser les professionnels pendant la durée du salon à EUROPAIN

*L'école du goût a permis au visiteur d'approfondir un peu plus ces sujets et de lui transmettre des connaissances de base selon les experts intervenus, les chocolatiers venus apporter leur témoignage de leur vécu, pour élaborer leur chocolat noir en **Tablette** dit Grand Cru ou leur **Bonbon** chocolat avec Design.*

L'objectif était de leur donner envie de choisir leur qualité de cacao et de leur chocolat de couverture avec plus de connaissances aussi sur le goût..., selon leurs besoins en ces matières premières. Quel chocolat mettre dans ses fabrications ? De viennoiserie, de gâteaux du chocolat ? De choisir de préférence les meilleurs qualités; afin d'en mettre moins en quantité parce qu'il a beaucoup plus de goût. De susciter auprès des chocolatiers l'envie de développer leurs ventes de chocolats avec aussi des grands crus, de comprendre l'impact des bonnes matières premières entrant dans le chocolat, sur le résultat en bouche du produit fini.

Conférences et dégustations gratuites proposées pendant toute la durée du salon

Une Programme de mini conférences Sens & Chocolat ont été proposées **avec des dégustations de chocolats de Madagascar de nombreux chocolatiers impliqués dans le festival.** Chaque conférence était présentée en détail sur le site internet d'Europain et sur celui de Planetgout avec le programme.

www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/europain-8-au-12-mars-master-class-pro/

Les inscriptions se sont faites en ligne et les visiteurs ont pu venir aussi directement, ainsi l'école du goût n'a pas désemplie dès 11h30 chaque jour. *Ces rencontres organisées entre les planteurs, chocolatiers, experts au service des visiteurs d'Europain pour leur faire découvrir la fève de cacao et le chocolat de Madagascar ont été bien appréciées grâce aux thèmes des conférences choisies mais surtout par la passion transmise de chacun des intervenants.*

Les sujets abordés ayant intéressés les visiteurs ont été : les techniques de dégustation par le sensoriel & goût, les qualités de cacaos et le Bean-to-bar, ainsi que la présentation par le chocolatier venue lui-même expliquer comment il a élaboré sa tablette de A à Z en France ou à Madagascar, aussi son Bonbon œuf de Pâques avec design. > voir programme détaillé ci-dessous et sur le site :

www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/europain-8-au-12-mars-master-class-pro/programme-5-jours-inscriptions-europain/

10.1. Conférences et dégustations sur la tendance du chocolatier en Bean-to-Bar



> Découvrir les atouts de la fève du pays de Madagascar et de son goût valorisé dans le chocolat.

A l'école du Goût, Nico Regout a proposé plusieurs conférences sur les tendances actuelles dans le monde entier sur l'évolution et le développement des chocolatiers de plus en plus **en Bean to Bar !**

Le chocolatier de demain doit évoluer vers « **le Bean-to-Bar** » car il peut ainsi maîtriser toute sa chaîne de fabrication de la fève à la tablette, il peut savoir quelles fèves et les choisir pour élaborer ses chocolats, ses Grands crus ?

www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/4-avril-conférence-nico-regout/

Il peut ainsi se différencier, pour créer autrement de nouveaux goûts, pour donner « son coup de **sa patte** de chocolat »... Certains chocolatiers qui ont participé au Festival le font déjà et sont des exemples à suivre comme Pierre Marcolini, Pralus, Nicolas Verger chez Alain Ducasse, Bonnat, Maurin... et d'autres s'interrogent...

Notre expérience, nos conseils et nos formations avec notre réseau d'experts peuvent leur permettre de les aider à passer à l'acte afin de les accompagner dans ce développement.

Le challenge du 'chocolatier du futur' sera de pouvoir innover, en étant maître de la matière première cacao qu'il utilise, selon le choix de ses assemblages de fèves de cacao au départ selon sa formule, ainsi de devenir « *le créateur de son goût* ». Par l'expérience de la dégustation des fèves crues, fermentées, le chocolatier de demain pourra décider de l'équilibre qu'il veut atteindre, de son acidité, à son astringence... en sachant bien élaborer sa liqueur... à la maîtrise de la qualité du conchage, ainsi d'avoir une réelle **autonomie de 'sa qualité' totalement 'artisanale'**. C'est une grande mutation du chocolatier de demain ! Pour ceux qui continueront à acheter de la couverture, notre festival leur permet de les sensibiliser à leur responsabilité dans leur choix tant pour **le maintien des variétés ancestrales, de la biodiversité** que de la qualité des chocolats proposés aux consommateurs qui veulent savoir ce qu'ils mangent exactement.

10.2. Conférences & dégustations sur les techniques de dégustation sensoriel & goût

par Véronique Anastasie, expert Goût

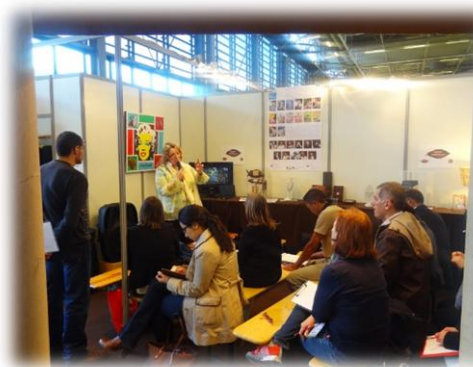
L'approche par les 5 sens pour apprendre à déguster autrement, découvrir les saveurs de la fève au chocolat de Madagascar.

Sur ces 5 jours, nous avons pu faire des dégustations et ainsi faire percevoir auprès des professionnels **le profil sensoriel de la fève avec la typologie du goût** du chocolat de Madagascar, de cette 'Appellation d'Origine de Cacaos fins'. Grâce à des techniques de dégustation sensoriel & goût, nous avons pu faire apprécier la force des goûts des Grands crus de ce pays, avec des variantes selon leur élaboration faite par les chocolatiers qui utilisent des pourcentages différents de variétés ancestrales de cacaos fins comme aussi en qualité le choix de Criollo et de Trinitario, et certains avec des cacaos de type Forastero.

Les différences de goût étant significatives selon le choix des variétés et des plantations sur ce terroir.

Information sur la Révision de la norme ISO 13299 d'Analyse sensorielle et Méthodologie selon les Directives générales pour l'établissement d'un profil sensoriel » depuis seulement avril 2012.

www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/expert-goût-veronique-anastasie/



Le goût est une science souvent associée à l'analyse sensorielle d'un produit et fait en laboratoire, ces analyses sont coûteuses et souvent faites par l'industrie. L'artisan pourrait l'exploiter autrement au quotidien et tous les chefs le savent, si leur palais était déjà évalué ? Avec nos techniques de dégustation Sensoriel & Goût, nous proposons aux professionnels de faire « un profil sensoriel individuel » de sa langue et de son palais. Les goûts perçus sont révélateurs du niveau de la qualité d'un produit... utile pour acheter !

Nous développons ensuite **des entraînements de goûteur de 1 à 4 niveaux de difficulté...** avec de nombreuses **dégustations à l'aveugle**, pour tester sa langue, l'entraîner à devenir un véritable outil de travail dans son métier. En effet, une langue bien évaluée, bien entraînée, bien étalonnée avec un palais affiné permet de ne pas se tromper sur une matière première... de mettre au point des recettes plus précisément et suscite l'innovation, le design chocolat.

La formation Sensoriel & Goût : Homme >Produit >Entreprise pour le personnel en fabrication et en vente

Résultat de ces formations au Sensoriel & Goût cacao & chocolat : cela permet un meilleur suivi de la qualité pour aussi veiller à la constance du goût d'un produit toute l'année et surtout la réduction de pertes, de mauvaises surprises du goût final, surtout des coûts non qualité qui affecte souvent la marge !

www.planetgout.com/formation/

10.3. Conférence sur le Design et l'impact sur le goût du Chocolat

Remi Henry, le chocolatier de l'Atelier du confiseur avec Pamela Revilla ont présenté ses techniques pour élaborer un bonbon en forme d'œuf pour pâques, praliné avec un enrobage de chocolat noir. Les variantes possibles du goût selon le choix du chocolat, des **techniques de moulages** et des types de **fourrages** possibles, à la qualité de son chocolat choisi ainsi que des techniques utilisées pour réaliser son praliné, selon ses recettes.

Il y a des chocolatiers qui achètent leur praliné « **tout prêt** » fait certes par de bonnes maisons, mais le chocolatier qui le fabrique lui-même peut décider de son Goût. Il peut choisir sa texture, son grain, définir son fondant et sa texture, de son équilibre, selon mettre un mélange d'oléagineux noisettes noix voir pistache.

Le design doit être parfait à l'extérieur avec un relooking du chocolat noir qui peut avoir de la **brillance** ou pas, des **dessins** variés de la surface selon le choix du moulage. Le design doit être aussi réussi pour l'intérieur avec la technique de **2 demi-sphères ovales** pour se coller ensuite avec ou sans couvercle sur chaque demi-face fourrée et juste collé par le bord avec le cœur entier de fourrage praliné. Chaque technique ne donne pas du tout le même croquant, fondant et l'impression tactile en bouche et change complètement le goût.



10.4 Conférence sur le thème du design dans l'emballage du chocolat :

Focale sur **les tendances et le rôle du cartonnage**, des emballages que l'on garde, des boîtes, ballotins jetable, dans l'esprit bio, solidaire, développement durable (**Ampalis**). Les marques et leurs sacs relookés à l'enseigne du nom du chocolatier. Aujourd'hui, de plus en plus important pour compléter **la signature du grand chocolatier** avec son logo, la qualité du carton joue. Dans l'esprit haute Couture de nouveaux emballages très élaborés et design à thème, des boîtes utilitaires et réutilisables... voient le jour... **Sur le marché du luxe**, il y a encore beaucoup d'avenir dans le carton à se réinventer grâce à des professionnels !

PARTENAIRE Emballage et cartonnage **Pierre Lelong**

En amont production, le fournisseur de carton aux professionnels du cartonnage, pour faire leur boîtages et emballages que nous remercions pour le don de fournitures. Du papier Kraft du communiqué de presse pour nos éditions, aux feuilles cartonnées pour les logos au stand. Des feuilles dorées et argentées ont permis de présenter les chocolats et les bonbons sur le stand, les prix et dégustations pendant tout le festival.

Nous remercions particulièrement **Viviane Berlaud** pour son suivi et de sa visite avec son directeur commercial de Paris au salon.



FLS

PIERRE LELONG SERVICE

AFL
AGENCE PIERRE LELONG

Smurfit Kappa
Navarra

10.5 DETAIL DU PROGRAMME PÔLE d'ANIMATIONS du FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2014

Au STAND - ESPACE École du Goût « Cacao & Chocolat » 8 AU 12 MARS 2014
avec les experts et professionnels A EUROPAIN INTERSUC - HALL 5 5L80

JOUR DATE **SAMEDI 8 MARS**

9H30	Le CHOCOLAT de MADAGASCAR à l'honneur Ouverture FESTIVAL 2014 Conférence de presse
10H30 - 11h15	Présentation sur stand 10 chocolatiers sur 30 PRIX de la Tablette Grand Cru de Madagascar Invités PRESSE Médias à l'école du Goût
11H30 - 12h15	Conférence Techniques de dégustation par les 5 SENS et le GOÛT de la tablette en <u>Chocolat</u> de Madagascar Véronique Anastasie
12H30 13H30	PAUSE
14H30 - 15h15	Conférence PLANTEUR de Madagascar * Chocolats AKESSON'S <u>QUALITÉ</u> de la fève de Cacao et <u>GOÛT</u> du Chocolat par Bertil AKESSON Invités PRESSE Médias
15H30 - 16h15	<u>QUALITÉ</u> & <u>GOÛT</u> , l'étiquetage du <u>chocolat</u> en tablette GRAND CRU de MADAGASCAR Qualité des matières premières (<i>Norme en cours</i>) Véronique Anastasie
16H30 - 17h15	Conférence Jacques GENIN CHOCOLATIER de France - <u>QUALITÉ</u> de la fève de Cacao et <u>GOÛT</u> de sa <u>tablette de chocolat</u> GRAND CRU de MADAGASCAR Jacques GENIN Invités PRESSE Médias
17h30 - 18h15	Techniques de dégustation par les 5 SENS et le GOÛT de la tablette en <u>Chocolat</u> de Madagascar Véronique Anastasie

JOUR DATE **DIMANCHE 9 MARS**

9H30	La journée DESIGN & GOÛT du CHOCOLAT
10H30 - 11h15	Conférence de presse Présentation 10 chocolatiers sur 20 sur stand - PRIX du Bonbon Design & Goût Chocolat Œuf de pâques praliné noir Invités PRESSE Médias à l'école du Goût
11H30 - 12h15	Conférence MENAKAO CHOCOLATIER de Madagascar - <u>QUALITÉ</u> de la fève de Cacao et <u>GOÛT</u> du Chocolat avec le directeur
12H30 13H30	PAUSE
14H30 - 15h15	14h Conférence DESIGN & GOÛT du <u>Chocolat</u> avec un Chocolatier 15h Conférence Remi HENRY CHOCOLATIER Techniques <u>de son œuf en chocolat et de son Praliné</u> - Atelier du Confiseur Invités PRESSE Médias
15H30 - 16h15	16h - 17h30 JURY du PRIX du Bonbon Design & Goût Chocolat - 10 chocolatiers sur 20 Président du Festival Jacques Puisais - Présidente du Jury - Véronique Anastasie
16H30 - 17h15	17h30 Comité d'organisation Délibération finale du PRIX Invités PRESSE Médias GOUTER JURY + VIP sur invitation
17h30 - 18h15	18h Conférence DESIGN Décor & Emballage du chocolat avec un professionnel Ampalis emballages de Madagascar - APL Agence Pierre Lelong Cartonnage M-L Laumielle

JOUR DATE	LUNDI 10 MARS
9H30	La FÈVE de MADAGASCAR à l'honneur 10h -12h
10H30 - 11h15	JURY du PRIX de la Tablette 10 tablettes des chocolatiers sélectionnés dégustés Grand Cru de Madagascar Président du Festival Jacques Puisais Présidente du Jury Nico Regout
11H30 -12h15	Comité d'organisation Délibération finale du PRIX Invités PRESSE Médias
12H30 13H30	BUFFET JURY + VIP sur invitation
14H30 - 15h15	14h30- - 15h 45 Conférence ÉTHIQUE & GOÛT <u>du Cacao</u> par le Président du Festival Jacques Puisais Présentation <u>des cacaos de Madagascar</u> avec les experts du Festival Dégustations de Grands Crus de Madagascar des Chocolatiers du Festival Invités PRESSE Médias
15H30 -16h15	16h- 17h Conférence <u>De la fève à la tablette</u> Dégustations « terroirs et cépages » Nico Regout
16H30 - 17h15	17h15 Conférence Bertil AKESSON PLANTEUR * Chocolats AKESSON'S de Madagascar - <u>QUALITÉ de la fève de Cacao</u> et GOÛT du Chocolat Invités PRESSE Médias
17h30 - 18h15	17h45 Conférence Techniques de dégustations par les 5 SENS et le GOÛT <u>des variétés de fève de Cacao</u> de Madagascar Véronique Anastasie

JOUR DATE	MARDI 11 MARS
9H30	La fête des CHOCOLATIERs et la remise des prix PAYS MADAGASCAR à l'honneur animé par Véronique Anastasie Rencontres BtoB et VIP Nico Regout Le chocolat du 21 ^{ème} siècle (<i>Bean-To-Bar</i> vers les Grands Crus) Dégustations de Grands Crus Toute l'équipe du Festival - Accueil invités 10H-12H - Délégation officielle Madagascar, protocole les PLANTEURS CHOCOLATIERs de MADAGASCAR chocolatiers avec le président du Festival Invités PRESSE Médias
10H30 - 11h15	
11H30 -12h15	
12H30 13H30	BUFFET VIP sur invitation
14H30 - 15h15	Accueil chocolatiers Discours du Président du Festival Jacques Puisais - du Président de la Confédération des chocolatiers Tanguy ROELANDTS Présentation des PLANTEURS CHOCOLATIERs de Madagascar et autres invités Invités PRESSE Médias
15H30 -16h15	Conférence de presse 16H Cérémonie de remise des Trophées pour les 2 PRIX : TABLETTE et BONBON Présentation de la délégation de l'Ambassade de MADAGASCAR Véronique Resaka avec les PLANTEURS *Chocolatiers de MADAGASCAR - Akesson - Robert - Menakao avec Nico Regout et Véronique Anastasie
16H30 - 17h15	Présentation des chocolatiers gagnants de chaque PRIX et Trophée Experts et partenaires Nico Regout et Véronique Anastasie APERO/CHOC chocolatier VIP sur invitation (stand fermé) Invités PRESSE Médias

JOUR DATE	MERCREDI 12 MARS
9H30	
10H30 - 11h15	Les PRIX et les PLANTEURS CHOCOLAT à croquer et chaud Conférence Présentation 2 chocolatiers gagnants Pierre Marcolini (venu) et Jacques Bellanger
11H30 -12h15	PRIX de la Tablette Grand Cru de Madagascar PRIX du Bonbon Design & Goût Chocolat Invités PRESSE Médias Nico Regout et Véronique Anastasie
12H30 13H30	Conférence Planteurs * CHOCOLATIER de Madagascar MENAKAO <u>QUALITÉ de la fève de Cacao & GOÛT du Chocolat</u>
14H30 - 15h15	PAUSE
15H30 -16h15	Conférence <u>De la fève à la tablette</u> Dégustations de chocolats « terroirs et cépages » Nico Regout Invités PRESSE Médias
16H30 - 17h15	Conférence CHOCOLATIER de France PUYRICARD : <u>QUALITÉ de la fève de Cacao et GOÛT de sa tablette de chocolat</u> GRAND CRU de MADAGASCAR Invités PRESSE Médias
17h15 -18h30	Conférence Chocolat chaud avec les chocolatières d'Esprit PORCELAINE Michèle Dumain et Véronique Anastasie

11. La Finalité du Festival Sens & Chocolat au Salon Européen & Intersuc

Une équipe au Pôle d'animation au service des artisans, visiteurs du salon qui utilisent le cacao ou le chocolat dans leurs produits, afin défendre à leurs côtés les valeurs de **l'éthique alimentaire**, d'un bon produit fini, dit véritablement de chocolat dit **'artisanal'**. **Un chocolat de qualité Ethic&Gout** élaboré avec le talent créatif du chocolatier, selon son design, à partir de matières premières de qualité au goût naturel, propre au terroir d'un pays. L'objectif toujours de **mieux satisfaire sa clientèle** en sachant d'abord l'informer sur le cacao bien identifié et l'éduquer au goût... pour lui faire plaisir par **un carré de chocolat pure souche** !

www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/président-festival-jacques-puisais/



➤ Informations, conférences et suivi du Festival

Planetgout a réussi **à travers le festival depuis 3 ans** et de par ses activités d'expertise de la qualité et du goût des aliments en général, à fédérer et souder toute **une équipe d'experts** qui sont intègres et passionnés et peuvent aider les professionnels selon leurs compétences à se développer. Nous pouvons répondre aux besoins des dirigeants qui veulent évoluer selon leur stratégie vers la qualité, le sensoriel, l'innovation, la technique, le design et le goût. Nos prestations de services peuvent les aider à anticiper leur développement demain en **Europe comme à l'international**. Nos missions servent **tous les métiers de bouche** chocolatiers, boulangers, pâtisseries, restaurateurs...

Le festival progresse et la session 2014 a impliqué plus de 100 personnes... professionnels et experts.

Véronique Anastasie a constaté que seuls les entrepreneurs qui font **faire appel régulièrement à des experts arrivent à véritablement dynamiser leur entreprise, innover et lutter contre la concurrence**. Il est essentiel déjà de **faire le point régulièrement, par un audit de la qualité** de ses matières premières et d'étudier le goût de ses produits finis, d'évaluer son organisation et bien sûr sa maîtrise technique... Il est rare que l'artisan fasse cette démarche, il est pourtant important **d'avoir un avis extérieur**, surtout qu'il a jamais le temps avec le cycle infernal des fêtes chaque année...

*Pourtant cette 1^{ère} étape est fondamentale pour progresser, une vision d'un tiers extérieur permet d'abord au dirigeant d'avoir une approche globale de son entreprise et avec **un état des lieux précis, de pouvoir prendre des décisions avec des remarques objectives**. C'est à partir de **cette photo** que l'on peut accompagner le chef d'entreprise ensuite de dérouler **le film de son évolution** afin de lui donner la vision **de son futur projet**. Cela se traduit par des **recommandations** à travers un véritable **plan d'actions concrètes** pour l'aider à atteindre ses **objectifs** à moyens termes, par étape, avec simplicité et efficacité. **Notre expertise depuis 15 ans dans la qualité, le HACCP, les normes ISO 9000, la certification d'entreprise et de produit, le sensoriel et le goût** nous permet d'aider les artisans, les entrepreneurs à mieux s'organiser selon leurs véritables atouts, 'leur potentiel humain' et les moyens financiers, ainsi mieux définir le goût de leurs gammes selon leurs marchés, en France, à l'export, avec de meilleurs résultats.*

Services Planetgout Pro : Selon les souhaits de l'artisan, nous lui proposons de l'aider à faire des choix objectifs et de prendre des décisions stratégiques pour développer son affaire. Par un diagnostic fonctionnel ou un audit global, nous lui présentons **un plan d'actions avec des recommandations et un plan de formation**. Pour soutenir ses projets, nous pouvons **l'accompagner** dans la mise en œuvre des changements et de ses choix. De la sélection de ses matières premières aux produits finis, d'augmenter ses parts de marchés par la promotion de la qualité de sa maison. Si le chocolatier veut évoluer en **Bean-To-Bar**, **Nico Regout** apporte des conseils pour l'orienter, puis l'aider à choisir ses cacaos selon leurs goûts, avec une identification et une traçabilité des fèves de planteurs qu'elle a sélectionnée, issus de certains pays de production. Nous pouvons aussi soutenir le chef selon sa stratégie, car nos conseils répondent aux problématiques actuelles afin de le faire progresser au niveau de ses cibles par ses atouts liés au goût

Nos modules de formation professionnelle sont adaptés à chaque entreprise selon des objectifs majeurs. Améliorer ses méthodes d'achat, l'aider à sélectionner ses matières premières en goûtant par une connaissance de son profil sensoriel, revoir son organisation, ses techniques de contrôle et d'assurance qualité pour une constance des produits, développer les techniques de dégustation au laboratoire pour améliorer le goût de ses produits, comme en boutique pour mieux vendre, revoir sa fabrication avec créativité et innovation par les techniques sensorielles et design.

La formation : Homme >Produit >Entreprise pour le personnel en laboratoire et en boutique, demain un plus !

12. Bilan global POSITIF pour et toute l'équipe du FESTIVAL Sens & Chocolat 2014

Nous remercions EKIP de nous avoir accueillis avec cette surface au sol ainsi que toutes les équipes de GLevents pour leur formidable efficacité et gentillesse coachés par Mylène Bliard, aussi en soutien Anne Daudin d'AB3C pour la communication, de Janvier à Avril 2014 en France auprès des Pro et à l'international.

Nous remercions particulièrement la délégation de l'Ambassade de Madagascar, le planteur Akesson et les chocolatiers de la Maison Robert, de Menakao impliqués dans le festival et qui sont venus promouvoir leur petite fève brune aux saveurs si délicates, sur notre stand Pôle Cacao & Chocolat. Nous aimerions poursuivre dans ce sens là bas comme en France. Nous félicitons aussi tous les participants venus soutenir le Festival Sens & Chocolat 2014,



comme le Président du festival Jacques Puisais, le Président de la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France Tanguy Roelands et tous les chocolatiers venus, les experts et particulièrement Nico Regout pour son implication aussi à Marc Brétilot, bien sûr tous les membres des jurys avec les chocolatiers experts et les chocolatiers MOF Jean-Pierre Richard et Pierre Mirgalet, ainsi que les intervenants et experts de Planetgout aussi bien sûr visiteurs venus à notre stand ainsi qu'à nos conférences.

Marie-Odile Fondateur Commissaire Général d'Europain et François Thierry Directeur Opérationnel et Commercial de GLevents organisateur d'Europain, nous ont dit qu'ils étaient contents de soutenir notre festival avec ce pôle dédié au monde du Cacao & du Chocolat pour les visiteurs, que c'est un plus attractif pour le salon !

Ils nous ont précisés que de pouvoir accueillir un pays comme Madagascar fut aussi un honneur et qu'ils souhaitaient que le Festival Sens & Chocolat soit maintenu et développé à la prochaine édition d'Europain, en 2016, avec un autre pays car Europain est un salon innovant et une place de marché international.

Ce livret mémoire du Festival garde ainsi une trace de notre histoire vécue « ensemble » avec toutes ces émotions partagées, qui resteront gravées dans notre mémoire « sensorielle cacaotée et chocolatée ».

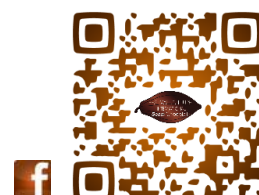
Nous serons toujours au service de la communauté afin de continuer à apporter cette valeur que les professionnels des métiers de bouche pérennisent chaque jour avec leur passion, leurs tripes et leurs talents, ce savoir-faire pour développer le goût de ... en maintenant avec l'éthique qu'il se doit, la biodiversité par la qualité de leurs productions.

Nous poursuivons ensemble et au service des clients consommateurs toujours plus exigeants, à satisfaire par cette qualité de chocolats dits « élaborés de façon artisanale » donc d'un niveau de qualité d'excellence, pour notre plus grand 'neurobonheur' à tous.

Nous restons à votre écoute et sommes à votre disposition, on vous donne rendez-vous en 2016 !

Contact > 06 10 92 64 30 - Véronique Anastasie - festival.planetgout@gmail.com

www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/



Le Festival Culturel International Sens & Chocolat a duré presque un mois depuis Européen
ainsi dénommé "Le printemps du CHOCOLAT"



La MASTER CLASS Consommateur du 17 Mars au 5 Avril 2014

L'invité : le cacao de MADAGASCAR

Une action culturelle et éducative par le goût auprès du grand public, avec des intervenants de grande qualité...

Jacques Puisais Président du Festival,

Nico Regout Expert Cacao,

Barbara Dufrene Expert Thé, Elisabeth Pierre Zythologue ...

Nous remercions particulièrement les chocolatiers 'éducateur du goût' par leurs Grands Crus

Akesson's, Maison Robert Chocolat Madagascar, Cinagra Menakao
Puyricard, Jacques Génin, Pierre Marcolini, Rémi Henry, Pierre Cluizel,

Les partenaires de Madagascar Ampalis - Jacaranda - Le Salon de Thé George Canon - Le Restaurant Kaiseki

La Maison du Limousin pour son formidable soutien avec son centre d'affaires et ses salles offertes
Esprit Porcelaine - www.maisondulimousin.com/

A découvrir sur notre site internet : les activités et animations cacao & chocolat du Festival et toute l'année
www.planetgout.com/festival-sens-chocolat/programme-festival-à-paris-2014/



Merci à cet artiste pour son talent dessin et tableau 'Cycle du cacao au chocolat', création pour le Festival, à soutenir Hujac 06 37 14 90 04

Merci à Philippe Bréchaire pour l'organisation et la logistique du Festival

À Arthur SkyArt Production pour les Photos, films et montage du site internet * Crédit photos, Planetgout

À Thomas pour l'accueil, l'animation des réseaux sociaux. Merci aussi à Alice, Bruno et Boris...

Merci à votre lecture attentive et vos soutiens, de la part de toute l'équipe du Festival, Planetgout.