

Jacques GENIN au FESTIVAL Sens & Chocolat 2014 à EUROPAIN

A EUROPAIN Jacques GENIN a participé au PRIX INTERNATIONAL GRAND CRU DE LA TABLETTE Présentée dans le Baobab dans un écrin marron, sur la photo à gauche, la sobriété d'un emballage pour préserver le chocolat d'une tablette fraîche !



Les gagnants ont été annoncés le mardi 11 mars, la Fête des chocolatiers.



LA TABLETTE qui a gagné le 3^{ème} PRIX International Grand Cru de Madagascar du Festival Sens & Chocolat à Europain, sur 30 chocolatiers en compétition venant de 11 pays, dont la France.
A savourer absolument sans aucune modération, mais surtout avec le plaisir par l'attention.



Au festival sur toute la durée du salon Européen, sur le stand l'école du goût a accueilli les Maîtres chocolatiers, les MOF et artisans du goût.

15 conférences sur 5 jours dans ce cadre !

Echanges entre passionnés du goût, du cacao au chocolat, juste et sincère comme dirait Jacques Puisais le grand professeur du goût, Président du Festival, et nous sommes bien sur l'esprit d'éducation fondamental pour que chacun puisse développer sa Culture Goût car *« avaler sans goûter n'est que ruine du palais. »*



Le samedi 8 mars à 17h30 Jacques GENIN

Le chef présente la création de sa nouvelle tablette de Madagascar.



Avec lui et en complicité avec Thierry CASTEL de chez Valrhona, l'aventure nous est comptée pour arriver à cette fameuse tablette...que d'essais et de choix pour obtenir ces saveurs-là !

Une tablette au début cacaotée sur la force du fruit, qui nous emporte vers des saveurs très acidulées, une puissance aromatique dès l'attaque qui revient en boucle, avec la délicatesse des saveurs de la fève originelle, issue de la fameuse Plantation de Millot si réputée par ses Criollos d'exception, à Madagascar.



Une élaboration subtile composée en équipe et affinée à partir de la préparation des couvertures d'origine identifiée de la Maison Valrhona.

La Tv d'Europain, venue couvrir l'évènement.

L'assemblée attentive à l'écoute de cette belle aventure récompensée par une superbe dégustation, les sens en éveil et les papilles ravies !



Jacques GENIN

au FESTIVAL Sens & Chocolat 2014 à PARIS

dans sa boutique

133, rue de Turenne 75003 Paris

L'ATELIER du Goût Chez Jacques GENIN

Lors de cette Atelier, la fève de Madagascar sera à l'honneur et ce, dans tous ses états : ce cacao revisité par le chef avec ses talents de fondeur de chocolat selon son souhait.

Venez découvrir ce jour-là, **sa fameuse Tablette Grand Crus de MADAGASCAR**, à déguster avec les papilles attentives. Il vous fera apprécier son aventure sur 3 ans pour finaliser cette fameuse tablette à partir de ses choix de fèves, de techniques précises, d'un mélange savant pour arriver à son goût, celui décidé par Jacques Genin.



En complicité avec Valrhona qui propose des couvertures spécifiques selon les pays, des assemblages variés de cacao, avec des techniques différentes de fermentation et de conchage qui vont avoir un impact important sur le goût.

Un chocolat noir de caractère qui vous percute au palais comme un uppercut, puis les capteurs sensoriels sont amadoués par la douceur et le fondant d'une belle longueur du fruit en bouche. C'est aussi pour cela que Jacques GENIN aime tant faire partager ses créations gourmandes avec sa passion, à tous ceux qui ont cette petite lumière dans les yeux, avec la malice du cœur d'un enfant. Il vous embarquera dans son monde passionnant du chocolat sur les chemins des cacaoyers de Madagascar.

Il vous fera comprendre son chemin du goût... et comment il a été influencé par les atouts savoureux de cette fève pour décider de ses choix et cela selon chaque création à base de ce cacao : comment d'un éclair à un gâteau, d'une ganache, ou d'un bonbon aromatisée... à une tablette pure... la magie des sens opère : un vrai show chocolat !

Rendez-vous sur notre site pour la date de cet atelier d'exception

FESTIVAL Sens & Chocolat 2014 à PARIS, avril 2014