

Au cœur d'INTERSUC Le FESTIVAL SENS & CHOCOLAT organisé par PLANETGOUT

accueille le VENEZUELA, Pays à l'honneur sur le stand 5D122

Soutenue par la Chambre de Commerce et d'Industrie Franco-Vénézuélienne, une délégation représentative du Venezuela est organisée par Federico JIMENEZ, Délégué Promosalons.

Nous vous proposons de venir à la rencontre du 'vrai CHUAO', appelé *le Romanée Conti du cacao* dans le monde ! Il est pour tous les chocolatiers, le plus réputé et reconnu pour ses saveurs uniques, il symbolise la valeur de ce vivier de Criollos d'exception au Venezuela. Ils seront là pour représenter la qualité et défendre leurs lettres de noblesse...au Festival sur les 5 jours.

Un pays qui revient en force sur la scène internationale, qui était en 1930 l'un des 1^{er} pays producteur au monde, la reconstruction est en route!

Le cacao est un produit divin, une nourriture terrestre..

une boisson exquise que préparaient les dieux



Vous êtes invités à venir chaque jour, à la Master Class Professionnelle pour vous informer sur chacune des variétés et savourer ces chocolats d'origine bien identifiés. Tisano Chuao et d'autres planteurs chocolatiers Vénézuéliens seront au rendez-vous des gourmands 'connaisseurs', un programme sur notre stand avec le Choco-Kiosque avec les chocolatières Esprit Porcelaine et sur le Lab Intersuc.

Ce Pôle d'animation est au service de tous les métiers qui utilisent cette matière magique qu'est le chocolat! Un espace d'accueil avec un comptoir Cacaos fins & un comptoir Chocolats Grands Crus qui vise à vous faire découvrir la qualité des matières premières par vos 5 SENS, en venant Goûter des fèves & chocolats pour apprécier. 10 variétés seront présentées, selon les régions Centrale, Occidentale ou Orientale, avec des Mini Conférences sur les Grands Crus de chocolat à déguster...réservez sur le stand, 10 animations lors de la Master Class Professionnelle en ligne sur le site <http://www.planetgout.com/europain-festival-sens-chocolat/programme-master-class-professionnelle/>

Vous pourrez découvrir aussi le métier du chocolatier pâtissier en Bean to Bar qui peut créer son goût de son chocolat, à partir de sa sélection de fèves, avec un équipement spécifique. Chaque jour des démonstrations sur les atouts de ce pays d'origine, avec des matériels de pointe très innovants comme OCF, Hydroprocess, Panem et Elboma Khoma. Venez découvrir les 2 CONCOURS présentés des Tablettes rares aux Bonbons design, des chocolatiers du monde entier aux créateurs Français, avec une équipe d'experts du goût. <http://www.europain.com/evenements/festival-sens-chocolat>

Contact informations PLANETGOUT Véronique ANASTASIE services.planetgout.com +33(0)610926430