



Conférence 'SENS & CHOCOLAT' du VENEZUELA
Salon du Chocolat de Paris Espace CHOCOSPHERE
Jeudi 29 octobre 2015 - 17h-18h30

Parc exposition Porte de Versailles de 10h-19h PAVILLON 5 - 1 place de la Porte de Versailles - 75015 Paris
CONFERENCES & DEGUSTATIONS - Salle des conférences au RDCH au bout de l'Allée centrale, passage au 1^{er} étage

Pays producteur de Cacao & Chocolat à l'honneur : le Venezuela, un pays riche en biodiversité et en variétés si savoureuses, pour en parler sont invités : Pierre Mirgalet Président de la Confédération des Pâtisseries Chocolatiers Confiseurs Glaciers et Traiteurs de France, le représentant Federico Jimenez de Promosalons à Caracas et les chocolatiers de la délégation du Festival soutenu par la CCIASF avec Jean Anglade et Marie-Odile Fondeur, directrice Européen Intersuc, le festival étant un pôle d'informations qualitatif pour les professionnels.

17h - 18h30 Jacques PUISAIS « Halte au chocolat anonyme : le chocolat a droit à son identité »



'A l'origine du goût, les cacaos du pays : le VENEZUELA. Professeur du goût, Fondateur de l'Institut Français du Goût, Président du Festival Culturel International Sens & Chocolat. « Le chocolat du Venezuela 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, celle des planteurs aux chocolatiers... chacun l'entendra selon ses acquis, c'est à dire sa culture sensorielle du chocolat ».

L'importance de savoir goûter permet de comprendre l'impact de la variété du cacao du Venezuela selon son origine variétale et son terroir sur le goût du cacao, et de facto sur la qualité finale en bouche du chocolat. Expert œnologue, Jacques PUISAIS, Président du Festival Sens & chocolat fait le parallèle entre les cépages du cacaoyer comme ceux du vin. Ainsi apprendre à différencier un chocolat de masse à celui identifié comme un Grand Cru, comme on le fait en comparant un vin ordinaire et un vin fin, c'est aussi comprendre l'intérêt des A.O.C, l'Appellation d'Origine Contrôlée du vin qui pourrait d'ailleurs aussi être développée aux cacaos!



Et Véronique ANASTASIE « La Culture Goût du Chocolat du Venezuela par les 5 sens »

'Développer son palais par l'expérience du goût' Directrice de PLANETGOUT, formateur expert de la qualité, du sensoriel & du goût des aliments, Fondatrice du Festival Culturel International Sens & Chocolat . « Pour créer sa Culture Goût du chocolat, chacun doit développer ses connaissances sur les chocolats...en dégustant des Grands Crus du pays comme le VENEZUELA, l'un des pays les plus riches en variétés de cacaos de grande qualité. C'est une bonne école de la Culture Goût ...que de déguster de la fève à la tablette avec chacun de vos 5 sens éveillés. Saurez-vous différencier le vrai Chuao, du Canoabo, de l'Ocumare ? Un avant-goût des 10 variétés qui seront présentées au Festival Sens & Chocolat à Européen Intersuc 2016. Goûter chaque jour un petit carré de chocolat Grand Cru d'origine de variétés différentes à goûter, suffit à chacun pour s'éduquer en se faisant plaisir, en respectant sa bouche et son esprit.



La dégustation Sensoriel & Goût du VENEZUELA proposée, sera éducatrice pour développer votre Culture Goût sur cette origine, avec la présence des planteurs Nuestra TIERRA , TISANO et ses chocolatiers invités Cacao Real, EL REY. Comprendre qu'un simple carré de chocolat Grand Cru peut être révélateur d'une histoire dans le passé et être un grand éducateur du goût dans le présent. Ce marquage sensoriel peut rester gravé dans votre mémoire, pour toute votre vie...

Rendez-vous pour un voyage 'cacaoté et chocolaté' qui surprendra vos papilles, venez apprendre d'où viennent les saveurs typiques des variétés de cacaos du Venezuela comme le vrai CHUAO, le goût de la mer des caraïbes à la cordillère des Andes. A savourer sans aucune modération !

Pour toutes informations www.planetgout.com (Festival Sens & Chocolat Venezuela 2016)

> 06 10 92 64 30 > services.planetgout@orange.fr Chocolatement votre, Véronique ANASTASIE