

## DOCUMENT d'explication du cadre de référence du Festival Culturel International Sens & Chocolat

**A lire pour vous et à éditer** - C'est la 4<sup>ème</sup> session du Festival Sens & Chocolat (*nom plus court donné pour Européain*) dont la vocation est de préserver les planteurs de cacao de qualité naturelle, endémiques, *non hybridés par intervention externe et non hyperproductifs*. Ces Cacaos ancestraux sont essentiels au maintien de la biodiversité, dans leurs zones de production et ne peuvent être maintenus que par les artisans qui défendent ses valeurs de la qualité, l'industrie étant à la recherche de volume et de marge. A travers **les 2 PRIX**, leur symbolique et le contenu de la **Master Class Professionnelle du Festival**, nous mettons d'abord en valeur le métier des artisans, par la communication des PRIX sur le stand au salon et par le plan de communication développé à travers cet événementiel. Nous souhaitons **faire connaître encore plus les artisans** qui proposent aux consommateurs **des chocolats 'vrais, frais et sains'**, à partir de chocolat dont l'origine est clairement identifiée et qui font l'effort de veiller à leurs achats avec une identification et une traçabilité. **Le pays à l'honneur invité** au Festival en 2016 est le **VENEZUELA** qui a été choisi pour la **qualité de ses cacaos et sa production**, avec plus d'une dizaine de variétés de cacaos endémiques... comme le fameux CHUAO. C'est la raison pour laquelle nous vous demandons d'élaborer votre bonbon présenté au PRIX, avec cette origine identifiée obligatoire sur au moins un plan de la préparation du BONBON selon vos choix : **dans le fourrage chocolat ou à l'enrobage d'origine 'VENEZUELA'**, voire les 2. Comme EUROPAIN cette fois a lieu du **5 au 9 Février 2016**, le **Thème du PRIX NATIONAL du BONBON DESIGN & GOÛT CHOCOLAT** sera celui de **« la Fête de la Saint-Valentin »**, votre design extérieur (voire intérieur) devra rappeler ce thème imposé.

---

**L'APPEL à PARTICIPATION** au **PRIX du BONBON** a été annoncé sur l'AGENDA des Concours du **Journal du PÂTISSIER** et par nous-mêmes dès septembre 2015 jusqu'au 12 janvier 2016. **La Pré sélection de 20 CHOCOLATIER**s sera faite suivant le règlement du concours pour ce prix. > **Envoi de vos échantillons à faire dès le 12 Janvier à maximum 2016.**

---

**Le DESIGN & LE GOÛT ?** De la QUALITÉ visuelle aux saveurs à la finale en bouche ?

L'évaluation à la dégustation portera sur l'apparence du DESIGN par la vision de votre BONBON et des perceptions sensorielles du Jury en bouche, la qualité votre chocolat : *à voir, toucher, écouter, sentir et goûter* sera étudiée tant pour votre **créativité design** que votre maîtrise technologique à l'enrobage comme au fourrage (*en coupe*), que sur le choix de vos matières premières, à la finale bien sûr et surtout **le goût** en bouche de votre bonbon chocolat.

---

**1er Jury de dégustation** des BONBONS DESIGN & GOUT CHOCOLAT en France avec du chocolat du Venezuela à l'enrobage et /ou dans la ganache. DATE des dégustations du **1<sup>er</sup> JURY : 1<sup>ère</sup> sélection mi NOVEMBRE 2015** et **2<sup>ème</sup> sélection mi JANVIER 2016**. LIEU de réception des échantillons au Siège de PLANETGOUT et des dégustations à Paris. **Sélection en finale des 10 CHOCOLATIER**s sur maximum **20 premiers chocolatiers inscrits**, validés par le Comité d'organisation du CONCOURS du BONBON sur ces bonbons de la Saint-Valentin, dégustés **avant le 15 Janvier 2016**

>**ANNONCE sélection des 10 CHOCOLATIER**s en FINALE pour **le PRIX : 20 JANVIER 2016** >**Votre communication**  
-Envoi **Communiqué de Presse** des PRIX aux médias presse et agence de communication du salon EUROPAIN.  
-**Communication sur le site PLANETGOUT** en lien au site d'EUROPAIN, de la CCAV de Caracas et du site de Promosalons et la connexion à votre site (*page possible spéciale à faire par vous, avec le logo du festival*).  
-Intégration d'une page **dans notre site internet** et dans le **dossier de presse des PRIX** du FESTIVAL.  
-Intégration **de votre portrait** en tant que CHOCOLATIER sélectionné, et pour le PRESS BOOK CHOCOLATIERs du salon.

---

➤ **ORGANISATION PRIX : ÉVÉNEMENT FESTIVAL PLANETGOUT- LIEU : A EUROPAIN**

\* HALL ZONE INTERSUC Proche du LAB Intersuc STAND 5D121 Paris Nord Parc exposition Villepinte.

**LA FINALE** au SALON EUROPAIN sur le stand des ARTISANS avec **le GRAND JURY**

**'PRIX du BONBON DESIGN & GOUT CHOCOLAT 'VENEZUELA' > Le Dimanche 7 FÉVRIER 2016 : 9h30- 11h30\***

**En tant que chocolatier sélectionné**, votre BONBON sera exposé dans une vitrine réfrigérée de qualité, visible sur le stand du FESTIVAL avec votre nom et celui de votre BONBON, avec votre portrait dans le Presse Book chocolatiers.

**En tant que participant au PRIX vous serez invités à la Fête des CHOCOLATIER**s le **Lundi 8 février 2016, à 12h30** vous recevrez 2 invitations, avec vos badges offerts pour un buffet *'éthique et bio'* à notre stand, puis au STAND des CONFÉDÉRATIONS ARTISANALES à la REMISE des PRIX avec vous, et la délégation du VENEZUELA, en présence des journalistes, des experts, MOF et des invités professionnels. *Si vous souhaitez valoriser vos chocolats, vous pouvez en porter, car nous ferons déguster ce jour-là les chocolats à la presse invitée aussi avec tous les professionnels impliqués.*

➔ **N'oubliez pas de nous RENVOYER vos BONBONS à PLANETGOUT.** [www.planetgout.com](http://www.planetgout.com) A bientôt. L'équipe PLANETGOUT.