



EXPERTISE EN TECHNOLOGIE DE LA CHOCOLATERIE-CONFISERIE



DOSSIER DE PRESSE

sommaire

QUI SOMMES-NOUS ?

Richard Conseil Vocation	3
Raccourci d'histoire	4
Activités	5

EN GROS PLAN

L'expertise	6
Les formations	7
Le logiciel Pro-Choc™	8
Édition la Révelatte	9

EN SAVOIR PLUS

Adresse et contacts	10
---------------------	----

COMMUNIQUÉS

Pro-Choc™ 6 [novembre 2014]	12
Livre "Ganache" [novembre 2014]	13

Richard Conseil



Jean-Pierre Richard - MOF - Fondateur de Richard Conseil et créateur du logiciel Pro-Choc™

Richard Conseil est une société née en 1994 avec pour mission :

- d'**aider les entreprises du secteur de la chocolaterie-confiserie** à améliorer leur technologie
- de **proposer et développer des concepts-produits**.
- de **conseiller, expertiser** au niveau du marketing produit, **des procédés et solutions**.
- d'**informer sur le développement** de l'entreprise, sur les fournisseurs, sur les clients potentiels ou sur un problème ponctuel.
- d'**organiser et assurer la coordination des projets**, en accompagnant de l'idée initiale à la mise en fabrication.

Parce que la technologie avance, l'impératif de mise à jour des connaissances à travers l'assistance technique et la formation est incontournable aujourd'hui.

Un savoir-faire à la pointe de la technologie permet aux professionnels de s'adapter aux mutations et aux changements d'environnement que nous connaissons.

Les entreprises ne peuvent plus s'appuyer sur un savoir ancien, sous peine d'être très vite obsolètes.

Les chefs d'entreprises, peu disponibles, doivent pourtant mettre à jour leurs connaissances pour informer, former et guider leur personnel aux enjeux de demain.

RICHARD CONSEIL C'EST AUSSI :



- De nombreuses références professionnelles
- Un laboratoire de recherche et d'essais
- Un bureau d'étude
- Une rapidité d'intervention
- Une mobilité géographique
- Le logiciel Pro-Choc™

raccourci d'histoire



Jean-Pierre Richard

Plus de 45 années d'expérience professionnelle

Fils de pâtissier chocolatier installé à Lyon, **Jean-Pierre RICHARD** est atteint du "virus" du chocolat dès sa plus jeune enfance.

L'apprentissage classique de la pâtisserie et du chocolat est suivi d'un tour de France des meilleures maisons ce qui lui permet de peaufiner ses connaissances et savoir-faire.

À son retour, son père lui confie **dès 1963 la conduite du laboratoire de l'entreprise familiale**. Entre 1970 et 1980, l'opportunité d'apprendre le métier de chocolatier, confiseur industriel le conduit à **l'école ZDS de Solingen** où il apprend réellement ce qu'est la technologie de la matière. Les personnes qu'il rencontre alors ont su lui faire aimer la technologie et «la science» du chocolat et du sucre.

En 1982 s'engage l'aventure de la construction d'une usine de fabrication de 1600 m². Jean-Pierre s'attache immédiatement à **l'invention de matériels, techniques, procédés** et à leur mise en place, pour la réalisation du concept technique et technologique des produits des boutiques «Richard». Ces produits, de qualité artisanale, sont fabriqués en ligne, sans intervention manuelle ou presque, rationnellement, de manière rapide et soignée.

Jean-Pierre dirige sur le plan technique, cette PME de chocolaterie et confiserie d'une cinquantaine de personnes, jusqu'en 1994. À cette date, il se sépare de cette entreprise pour ouvrir le bureau de Richard Conseil. Entre-temps, **il a passé avec succès le concours prestigieux des M.O.F.** (Meilleurs Ouvriers de France) chocolatiers, confiseurs en 1990 dont il a ensuite assuré la présidence de classe et du jury pendant 18 ans.

Depuis la création de Richard Conseil, il apporte son savoir-faire, artisanal, ou industriel au secteur d'activité du chocolat et de la confiserie, à travers de **l'assistance technique**, de la **formation**, et en développant continuellement **Pro-Choc™**, son **logiciel d'aide à l'optimisation et à la stabilisation des produits**.

Expert reconnu, **Jean-Pierre Richard** édite son premier livre sur le sujet très spécialisé de la **Ganache** (disponible en décembre 2014).



PRO-CHOC



activités



L'EXPERTISE

Fréquemment appelé comme **consultant pour aider à résoudre des difficultés** telles que les mises au point de produit ou l'organisation technique, **Jean-Pierre Richard se déplace partout dans le monde**, y compris pour affiner ses propres recherches sur la qualité des matières premières (cacao, etc.) et sur les lieux d'exploitation.

LA FORMATION

Spécialiste du goût, de la texture, de la durée de vie, Richard Conseil est un centre de formation et de perfectionnement par la technologie en chocolaterie, confiserie. **Les formations sont dispensées soit en inter-entreprises, soit en intra-entreprises.**

LE LOGICIEL PRO-CHOC™

Parmi d'autres inventions, Jean-Pierre Richard a conçu pour les chocolatiers, les pâtisseries, les boulangers-pâtisseries et les laboratoires industriels, **le logiciel PRO-CHOC™**, qui reste à ce jour le seul logiciel de création et de mise au point de recettes **qui indique avec fiabilité la durée de vie des produits en nombre de jours minimum.**

L'ÉDITION

L'expérience et l'expertise acquises ont fait naître le projet de mettre à disposition de tous les **connaissances technologiques en matière de chocolaterie-confiserie**. À paraître au 17 décembre 2014, le premier ouvrage porte sur la **maîtrise technologique et qualitative des ganaches** sous le titre générique de "Ganache". Il s'adresse prioritairement aux professionnels.

l'expertise



L'EXPERTISE

Le consulting organisationnel ou l'assistance technique en entreprise forment une part importante des activités de Richard Conseil.

Les interventions sur les lieux de production permettent d'apporter des solutions dans l'univers de travail spécifique à chaque structure, en tenant compte des enjeux qui caractérisent l'activité propre à chacun.

LES PRINCIPALES INTERVENTIONS ONT POUR OBJET DE PROCURER :

- Une optimisation du goût des produits...
- La stabilisation des recettes
- Un allongement de la durée de vie des produits
- Une amélioration continue de la qualité
- Des solutions pour créer une unité de production qui pose des problèmes (one-shot, etc.)
- Des solutions de réorganisation de la production
- Les moyens de tirer le meilleur parti de l'outil de travail
- Des méthodes pour lancer de nouvelles lignes de produits

...Cette liste n'est pas exhaustive.

EN VOIR PLUS

Conseil

<http://www.richardconseil.com/conseil-et-assistance.html>

Documents pdf

<http://www.richardconseil.com/telechargement.html>

À PARTIR DE MI-DÉCEMBRE 2014

Le logiciel Pro-Choc™ en ligne

<http://www.pro-choc.com>

les formations

Centre de formation et de perfectionnement par la technologie en chocolaterie, confiserie, et animé par Jean-Pierre RICHARD, M.O.F. chocolatier, confiseur, Richard Conseil dispense des formations théoriques et pratiques à la portée de tous les professionnels.



LE CONTENU DES FORMATIONS

L'axe des formations porte sur:

- L'optimisation du goût, de la texture et de la durée de vie des produits
- Les intérieurs de bonbons en chocolat
- Les produits de chocolaterie et confiserie

LES FORMATIONS EN INTER

- 1 | OPTIMISER LE GOÛT ET PROLONGER LA DURÉE DE VIE DES GANACHES
- 2 | OPTIMISER LE GOÛT ET PROLONGER LA DURÉE DE VIE DES PRODUITS FINIS [*Ganaches - Masses de fourrage - Pralinés - Pâtes de fruits et gelées - Caramels mous et durs - Nougats blancs - Guimauves - Pâtes d'amandes et dérivés...*]
- 3 | OPTIMISER LE GOÛT ET PROLONGER LA DURÉE DE VIE DES PRODUITS FINIS AVEC LE LOGICIEL PRO-CHOC®

LES FORMATIONS EN INTRA

- OPTIMISER LE GOÛT ET LA MISE AU POINT DES GANACHES AVEC LE LOGICIEL PRO-CHOC®

Formations pratiques et théoriques sur site.

Durée : 2 jours (14 h)

Lieu : LYON ou en entreprise

Choix des programmes :

Pralinés / Pâtes de fruits et gelées / Caramels

Chocolats et produits de chocolat / Pâtes d'amandes

Nougats blancs / Nougatines / Sucres cuits / ...

EN VOIR PLUS

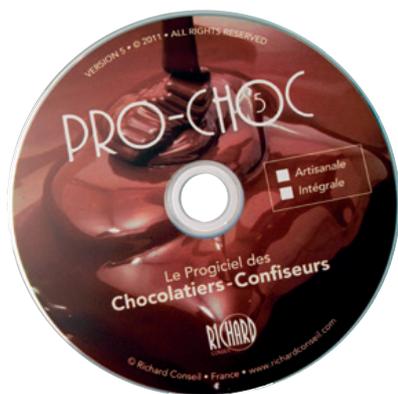
Formations intra

<http://www.richardconseil.com/formations-intra.html>

Formations inter

<http://www.richardconseil.com/formations-inter.html>

le logiciel Pro-Choc™



CONCEPT

Entièrement conçu pour les professionnels du chocolat, Pro-Choc™ est dédié à l'amélioration du goût et de la durée de vie des ganaches. Ce logiciel est fondé sur l'analyse de l'activité de l'eau (Hre ou AW). Son contrôle et sa maîtrise (dont les données sont issues de longues années d'expérience) préservent la texture, le goût et la durée de vie en éradiquant les risques de dégradation chimique, enzymatique ou microorganique.

MÉTHODE

PRO-CHOC® est à ce jour le seul logiciel de création et de mise au point de recettes qui indique avec fiabilité la durée de vie des produits de chocolaterie, confiserie en nombre de jours minimum.

Tout en conservant la texture et le goût, Pro-Choc® permet d'optimiser et stabiliser la conservation en calculant le nombre de jours minimum pendant lequel chaque produit ne bouge pas.

Simple et facile d'utilisation, les avantages de la mise au point à l'écran avant la réalisation pratique en labo sont incontestables :

- Elles évitent la réalisation de recettes-tests inutiles que l'on croit équilibrées et stables (mais qui se détériorent trop vite).
- Le gain de temps est énorme puisque la recette est mise au point en quelques clics de souris (en lieu et place des temps de fabrication et contrôle au labo).
- L'économie de matières premières remplace le gaspillage. Le contrôle est permanent.

ÉVOLUTION

La sixième version sera désormais accessible à partir de n'importe quel navigateur Web récent, dès mi-décembre 2014. Ouverte au professionnel du monde entier à travers une simple connexion internet, cette version complètement repensée intègre un tout nouveau tableau de bord et de nombreuses améliorations ergonomiques. La version 5 précédente reste commercialisée dans l'environnement Windows® uniquement.

PRO-CHOC⁵
↓
PRO-CHOC⁶

EN VOIR PLUS

Questions fréquentes

<http://www.richardconseil.com/faq.html>

Généralités

<http://www.richardconseil.com/pro-choc.html>

Aperçu en ligne (décembre 2014)

<http://www.pro-choc.com>

Avis des utilisateurs

<http://www.richardconseil.com/testimoniaux.html>

l'édition



LA LIGNE ÉDITRICE

Les savoir-faire et savoirs acquis par Jean-Pierre Richard au cours de son activité professionnelle tant dans la production que dans la recherche et la formation lui permettent aujourd'hui de livrer et partager ses compétences.

Au sein de Richard Conseil sont nées **les éditions La Révèlante** pour servir de support à la collection des contenus technologiques sur la réalisation de produits de chocolaterie-confiserie.

ÉDITION DU PREMIER OUVRAGE

GANACHE

L'art et l'expertise de Jean-Pierre Richard

Le tout premier livre de la collection paraîtra le 17 décembre 2014. Son contenu porte sur la technologie des ganaches, la qualité, les méthodes de production, les matières premières associées, l'optimisation des recettes, l'activité de l'eau (AW), la maîtrise de la durée de conservation, et offre une approche nouvelle à travers de nouveaux outils et concepts...

Sans avoir la prétention ni l'intention d'être exhaustif, le recueil contiendra la somme des connaissances actuelles utiles sur le sujet et rassemblées par Jean-Pierre Richard (MOF). Le premier tirage est accompagné d'un DVD réunissant des informations complémentaires sur des produits et matériels de fournisseurs du métier ainsi que sur le logiciel Pro-Choc™.

Il n'existe à ce jour aucun autre ouvrage aussi complet sur le sujet.



Format de 24 x 32 cm

344 pages

Reliure cartonnée et dos cousu-collé

Nombreuses photographies et illustrations

Premier tirage : 3 000 ex en langue française

Prix public 126 €

Disponible dans les librairies spécialisées, les structures professionnelles du chocolat, et sur le site www.richardconseil.com

ISBN 978-2-955843-0-4

Imprimé en France

Dépôt légal décembre 2014

adresse et contacts

Richard Conseil

137 chemin de la marinade
F-69270 Rochetaillée-sur-Saône

Tél +33 (0)4 78 22 50 42

Fax +33 (0)4 78 22 06 23

CONTACT

Jean-Pierre Richard

Mobile : + 33 (0)6 71 20 96 25

jprichard@richardconseil.com

jprichard.choc@gmail.com

SITE WEB

www.richardconseil.com

communiqués

EXPERTISE EN TECHNOLOGIE DE LA CHOCOLATERIE-CONFISERIE





Pro-Choc™ 6

LOGICIEL D'OPTIMISATION ET STABILISATION DES RECETTES

Une évolution majeure : Pro-Choc sur internet.

Depuis 1997, le logiciel Pro-Choc conçu par Jean-Pierre Richard, Meilleur Ouvrier de France, permet aux professionnels de la chocolaterie et de la confiserie d'améliorer définitivement le contenu de leurs recettes en optimisant la durée de fraîcheur et en stabilisant les produits.

La décision de mettre l'utilisation du logiciel en ligne à travers une simple connexion internet est une modification essentielle qui ouvre de nouvelles fonctionnalités.

Exit le monde restreint de Windows®. Désormais, le chocolatier ou le pâtissier pourra travailler sur son ordinateur que celui-ci soit Mac ou PC. L'abonnement en ligne permet une utilisation immédiate partout dans le monde et supprime les délais postaux. L'ergonomie repensée utilise toutes les facilités et capacités des navigateurs modernes pour afficher un nouveau tableau de bord et guider l'utilisateur utilement. Des tutoriaux viendront d'ailleurs compléter au fur et à mesure les attentes des utilisateurs dans ce domaine. Les mises à jour seront immédiates et transparentes pour tous les abonnés.

Totalement nouveau, un tableau de bord très visuel permet de comparer immédiatement les résultats des modifications en cours sur une recette existante. Plus souple, plus conviviale, plus évidente, cette version 6 de Pro-Choc™ se montre et se visite à l'adresse www.pro-choc.com

À l'occasion du lancement et au long de l'année 2015, chacun pourra tester la pertinence de ce logiciel grâce à l'offre d'essai gratuit d'une période de dix jours.

La mise en service de cette version 6 (full Web), dès la mi-décembre, accompagne bien entendu la sortie du livre "**Ganache**" à paraître aux éditions La Révèlète le 17 du même mois. Cette concomitance marque ainsi la complémentarité des savoirs et de l'outil d'une façon évidente.

PRO-CHOC



éditions La Révellate

Sortie du Livre **GANACHE** le 17 décembre

Jean-Pierre Richard édite son premier livre sur un sujet qui lui tient particulièrement à cœur ; l'univers de la ganache.

Il rassemble dans cet ouvrage ses connaissances, son expérience et ses savoir-faire technologiques dans le domaine de la ganache, accumulés depuis plus de 45 ans de pratique. Un somme de renseignements, d'études et d'observations qui n'avaient jamais été retranscrits jusqu'à ce jour.

Doté de nombreuses photographies spécialement réalisées pour le sujet, le livre aborde toutes les facettes qui intéressent les professionnels de la chocolaterie et de la pâtisserie. Sans avoir la prétention de devenir la référence dans ce domaine, l'expertise ainsi livrée à tous est une mine d'explications qui recouvrent autant les matériels que les procédés et autant les problèmes rencontrés que les bonnes pratiques à appliquer.

Cet ouvrage de 344 pages, et qui fait la part belle à la technologie, est magnifié par une très belle iconographie, souvent en pleine page. Écrit pour les professionnels, ce livre peut séduire également un public moins averti, mais curieux de ce qui concourt à la magie gustative des bonbons de chocolat.

Un DVD accompagne ce livre et renferme des renseignements utiles sur des matériels et produits de fournisseurs ainsi que sur Pro-Choc™, le logiciel d'optimisation et de stabilisation des recettes.

Disponible dans les librairies spécialisées et de nombreuses structures professionnelles du chocolat ou de la gastronomie, il est présent également sur le site www.richardconseil.com.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Format de 24 x 32 cm
344 pages
Reliure cartonnée et dos cousu collé
Premier tirage : 3 000 ex en langue française
Imprimé en France
Prix public 126 €
ISBN 978-2-955843-0-4
Dépôt légal décembre 2014
© Éditions La Révellate

