



FESTIVAL CULTUREL INTERNATIONAL **Sens&Chocolat®**

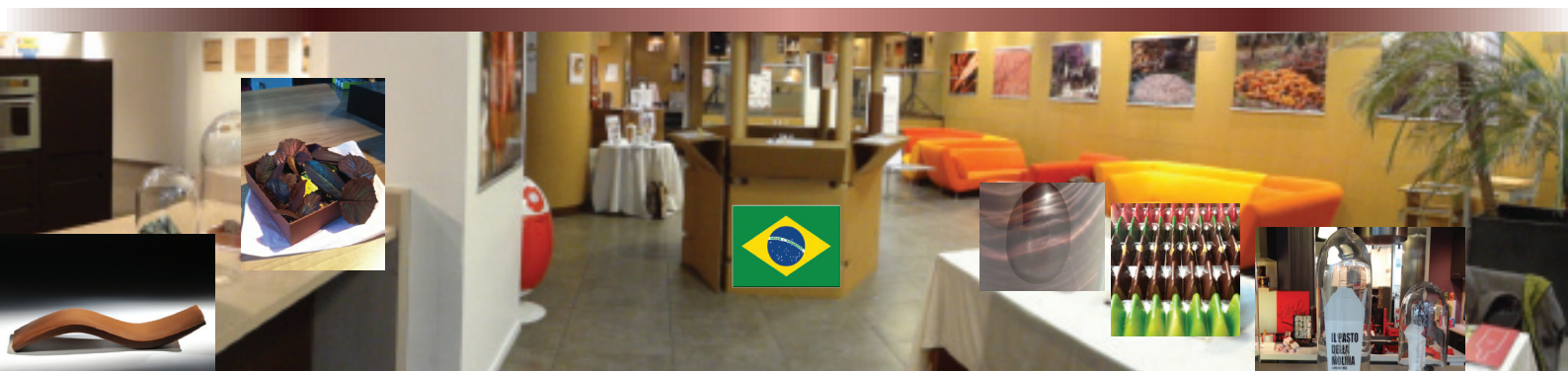


Festival organisé par PLANETGOUT & CHLOE CHOCOLAT, à l'espace MOBALPA Paris (23-28 avril 2012)

Président du festival **Jacques PUISAIS** professeur du goût dans le monde
À l'honneur cette année **LE SENS : LA VUE et LE PAYS - LE BRÉSIL** producteur de fèves de cacao

Un festival développé **en journées à thèmes** pour **créer des passerelles nouvelles entre les professionnels** et les consommateurs : communiquer et éduquer **au vrai chocolat artisanal**, dit "gourmet". Comprendre **l'origine du goût** à partir de fèves issues de la terre d'un pays : le Brésil avec une exposition soutenue par l'ambassade, représentée par Nicola SPERANZA.

Découvrir le chocolat de A à Z, dans tous ses états avec tous ses atouts. **Des expositions, animations, des conférences et des ateliers** tous les jours, proposés par des experts et des professionnels du cacao, du chocolat, de la qualité, du sensoriel, du bien-être, du design et du goût.



Chloé DOUTRE-ROUSSEL - Ingénieur agronome, experte internationale en chocolat gourmet - Organisatrice **www.chloe-chocolat.com** - Conférences : Les tendances à l'international du chocolat gourmet - La renaissance du cacao à Bahia au Brésil. *Une découverte des origines, des techniques de culture et de séchage des fèves à leur sélection par l'artisan chocolatier pour arriver à créer avec ses crus, son chocolat « gourmet », selon sa technique et son goût.*

Véronique ANASTASIE - Organisatrice - Ingénieur agroalimentaire, experte qualité des filières alimentaires à la nutrition, formateur des techniques "sensoriel & goût". Concept, programmation et gestion du festival.
PLANETGOUT - Formation et conseil pro goût - Animation sensorielle culinaire - **www.planetgout.com**



Nico REGOUT experte internationale en cacao, spécialisée dans l'achat de fèves en direct, fondatrice de la Maison MARCOLINI et du Cercle de cacao. Conférence : un tour du monde des fèves et de leurs saveurs «pures et saines», sans pesticides... À la découverte des meilleurs cépages, du cacao dit remarquable, pour son goût unique de grands crus exceptionnels de Pierre Marcolini !

Véronique ANASTASIE

Animation : Éducation alimentaire proposée au manège sensoriel par la vision de chaque sens et du chocolat au Kiosque.

Conférence : Choisir ses aliments comme son chocolat, conscient de la qualité que l'on met en bouche ! Mieux s'alimenter par le goût et se nourrir avec le plaisir de déguster.

Atelier : Apprendre avec la vue à identifier la qualité et mieux acheter.



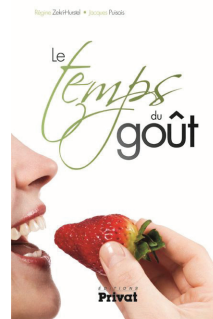
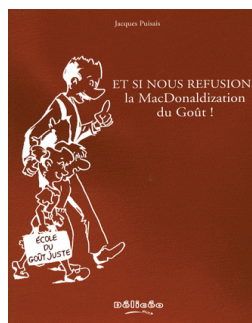
Président du festival, Jacques PUISAIS * **Apprendre à savourer** par sa langue grâce à l'expérience du goût, puis savoir l'exprimer **avec les mots "justes"...** *en complicité avec...*

Régine ZEKRI-HURSTEL Médecin Neurologue spécialiste sensoriel : comprendre le fonctionnement de ses capteurs sensoriels en lien au cerveau, **"le neurobonheur" par le goût ...du chocolat.**

Conférence autour du livre des deux auteurs : **Le temps du goût** (Edition Privat)



Jacques PUISAIS (Edition Dédicéo) * Pour évoluer à lire
"Et si nous refusions la MacDonaldisation du goût"
"Avaler sans goûter n'est que ruine du palais"

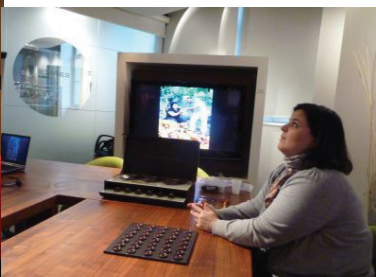


" Nutrition et bien-être sensoriel de la bouche au visage avec le beurre de cacao Bio "
Gymnastique faciale - Alain Pénichot.



AQUIM

SAMANTHA AQUIM Une chocolatière pas comme les autres... fille du plus grand traiteur de Rio de Janeiro qui a servi, personnalités et présidents... du monde entier. www.aquimgastronomia.com.br



Je fais un chocolat avec le goût de ma vie

DÉCOUVERTE DU MONDE DU CHOCOLAT D'AQUIM : Samantha nous a présenté son **coffret chocolats** conçu comme une boîte à bijoux ou à cigares... dans un tiroir secret : 6 chocolats ronds pour arriver au Q0, le cacao "parfait" proposé en une tablette **dessinée par le grand architecte Oscar Niemeyer** et pour casser la tablette avec la pince prendre les éclats de chocolat. DÉGUSTATION : un parcours **en suivant son chemin du goût** pour nous fondre dans son chocolat et au bout, un moment rare de dégustation : le fameux Q0 !

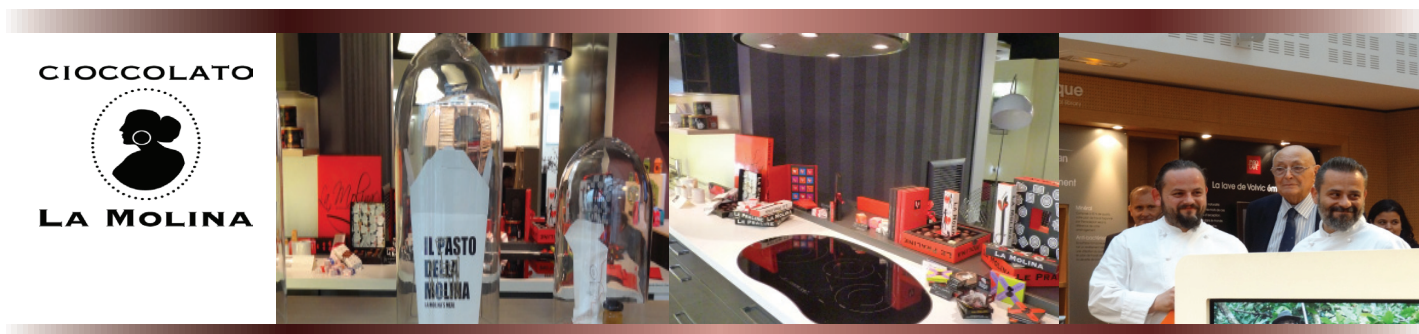
J'ai une approche pure pour créer mon chocolat,

je ne veux pas suivre les règles, j'aime être un être libre..

PARCOURS DU CRÉATEUR DE GOÛT *"Je suis un cuisinier du chocolat, l'école Le Nôtre m'a beaucoup appris ainsi que de grands chocolatiers. Je ne suis pas dans la mouvance du goût brésilien avec plus de lait, de vanille et très sucré. J'œuvre pour faire comprendre le chemin de la différence d'un chocolat dit gourmet qui répercute les atouts de notre terroir et les talents de mon complice : le producteur Juan. Je construis mon chocolat à partir du goût de la fève fermentée en fût ainsi moins amère, puis je choisis les fèves qui me plaisent, pour les suivre jusqu'à l'élaboration de mon chocolat. Selon la qualité d'origine de ma sélection de fèves, mon chocolat sera différent chaque année".*

C'est pourquoi j'ai créé ce coffret éducatif «The Q tasting box»

pour apprendre à goûter autrement, avec une certaine attention sensorielle. Je fais faire cette découverte en jouant crescendo sur **les mélanges possibles du Q30 Q50 Q70** avec des tonalités en arômes variées par 2 chemins : celui du fruit et celui de l'intensité. Ce parcours du goût me permet de faire apprécier à la fin mon choix : **le fameux Q0 100% brésil**. Je suis un véritable artisan du cacao qui transforme et bonifie mon terroir *en des tablettes accessibles à tous, pour celui qui fait l'effort de faire l'expérience de goûter un autre chocolat".*



LA MOLINA fondée depuis 10 ans par deux frères passionnés, nés de parents traiteur haut de gamme, plus attirés par le chocolat, ils vont plonger dans ce monde des gourmands avec délice.

En **perpétuelle création**, ils cherchent, osent et proposent de **nouveaux goûts originaux**. Liés à leurs origines, ils utilisent les herbes aromatiques de leur terroir en "cuisine chocolat" thym, sauge, fenouil... encapsulées dans du caramel, trempés dans une ganache au chocolat ! Ils revisitent la matière avec les confiseries au Gianduja.

Pour le trophée sous cloche : **"une lunch box"**, avec un emballage créé par un designer toscane Riccardo Fattori, classe et nomade. A l'intérieur de cette boîte à emporter, des petits sachets à découvrir dans un esprit **"surprises à goûter"**. Leur créativité soignée avec ce design à l'italienne font qu'ils sont réputés dans le monde entier.



AMMA une marque créée en 2008 par Diego BADARO et F.SCHILLING - www.ammachocolate.com.br



Madame de Sévigné guide active fait faire aux invités **le parcours Sensoriel & Goût** dans tout l'Espace Moblalpa.

Depuis 5 générations de production de cacao du sud de Bahia, la famille d'AMMA préserve la richesse de la biodiversité de cette forêt Mata Atlântica, avec des milliers de cacaoyers plantés *en agriculture biologique*; leurs emballages bio, avec des encres végétales. Leurs tablettes en chocolat sont 100% fabrication "made in Brazil" afin de défendre leur terroir, ils proposent des tablettes de 30 à 100% de cacao, gourmets et accessibles à tous.

Alexandra WHISNANT a transformé ces tablettes AMMA en une oeuvre "nature morte en chocolat" très appréciée pour le Trophée. **Une boîte secrète renfermant tout l'esprit de la forêt** avec ses 4 éléments symbolisant la terre de production du Brésil : *les feuilles, le serpent en ganache, l'or le soleil, les fruits murs tombés dans l'humus, le socle en chocolat*. Un design et un goût du chocolat raffiné avec ses saveurs puissantes, racées et très typées !



PIERRE MARCOLINI belge, a été sacré **champion du monde de la Pâtisserie** ; un grand créateur de chocolats d'exception, implanté dans le monde entier. À partir de ses talents avec des designers renommés, il crée ses collections de luxe et propose un stylisme racé, basé sur la sobriété et la perfection comme **l'oeuf en relief**. Ce qui le différencie aussi depuis sa création, c'est la maîtrise de toute la chaîne intégrée : de la fève à l'affinage, la torréfaction... Au travail de la matière chocolat, des ganaches au **design** de ses tablettes carrées, aux écrans raffinés, pour mettre en scène « ses bijoux chocolats ». **Un grand Maître à l'image de ses grands crus.**

Les ateliers créatifs animés, de LA MOLINA
étonnants et savoureux !
La sauge encapsulée dans le caramel





Christophe ROUSSEL et sa femme Julie développent sans cesse des créations chocolat **très DESIGN & GOÛT** avec un brin de folie : des couleurs ludiques, des textures variés **aux goûts insolites** qui explosent en bouche. Un maître artisan qui aime bousculer les codes avec panache, pour notre plus grand plaisir, de la Baule à Paris. Il nous régale avec ses **Petites Buttes de Montmartre** pour le Trophée, ses Kisses From (en bouche), ses Barres Electro Choc et ses tablettes des meilleures plantations du monde !

Les Chocolatiers Exposés avec un Musée éphémère : identifier la qualité d'un chocolat ?

La vision du design chocolat et l'image du goûtl'envie d'acheter et le désir de goûter...

Le Trophée DESIGN & GOÛT CHOCOLAT avec le Président du festival au jury :
spécialistes du cacao, chocolat, design, sensoriel et goût, gastronomie, écrivain...

La relation entre les créateurs du monde du design avec Anne-Marie SARGUEIL,
Présidente de l'Institut Français du Design avec le Janus, label officiel du Design.

Un nouvel art de consommer ? L'impact du design sur le goût sur toute la chaîne d'élaboration d'un chocolat, du produit à l'emballage au magasin : sujet développé en **table ronde** pro à suivre...



Diane LEFRANCOIS
 Virginie LABIGNE, Nicolas SAVRY

La maison VALRHONA au service des professionnels chocolatiers, avec **son école de création Pâtissière et ses designers** a présenté son savoir faire pour créer une gamme de goûts, du noir au lait... en jouant sur des formes innovantes qui valorisent les saveurs. Un DESIGN personnalisé, au logo du chocolatier, en moulage unique et toujours fait à façon. Une maîtrise de la production sur 15 pays qui permet de proposer une large de **gamme de cacaos fins aux goûts rares**.

La maîtrise de **qualités et de goûts variés** des producteurs sélectionnés au service de chaque demande personnalisée selon les souhaits de l'artisan chocolatier.

L'atelier Design & Goût CHOCOLAT



Céline MARDER Designer culinaire avec Alexandra WHISNANT Chocolatière en atelier Design Culinaire chocolat. L'exercice : créer sa propre tablette en Chocolat noir sur les traces du peintre Pierre Soulages. Révéler les propriétés du chocolat en tant que surface d'expression de la lumière, de la couleur et inscrire le geste comme motif esthétique.

Le Design culinaire a pour vocation de s'interroger à la fois sur l'esthétique, **le goût**, l'environnement, l'ergonomie, la société et la culture.

Les accords du chocolat avec...



Une maison ancestrale

LE CONFISEUR - CHOCOLATIER BOISSIER

Depuis 1827, Bélissaire Boissier.. confiseur de grande renommée doit sa légitimité historique car il est bien l'inventeur de la technique du glaçage du marron. Aujourd'hui la qualité des produits déclinés Avenue Victor Hugo honore toujours sa mémoire avec au cœur d'une gamme riche et savoureuse le marron : *nature, vanille, fine de cognac, rhum*. Une nouveauté, **le marron enrobé de chocolat**, présentée au Festival, dégusté en Atelier Sensoriel & Goût ainsi que lors de la remise du Trophée !

Vanessa KALUS a aussi présenté dans cet espace de gourmandises, **les fameux bonbons 'boule'** ainsi que **les pétales en chocolat**, aux saveurs de fruits et de fleurs. A cette confiserie **chocolatée**, la réplique aromatique a pu être donnée au vin du Château l'Isle fort, en complicité avec Valérie Trolet, l'assemblée de professionnels, le jury du Trophée et le Président Jacques PUISAIS, éminent oenologue International.



L'atelier des accords OENO'CHOCOLAT aux pétales en chocolat
de la Maison BOISSIER par Alexandre MARTIN
Expert en vin & Maître de dégustation - LINGVINO
La roue des arômes du nez - du vin rouge du Château l'Isle fort
aux vins blanc du saillant, au vin paillé de Corrèze,
avec la Maison du Limousin



LA MAISON
DU LIMOUSIN



L'atelier des accords CAFE'CHOCOLAT
par Gloria MONTENEGRO Caféologue
Un tour du monde des cafés avec le
chocolat (La caféothèque de paris)



Alexandra WHISNANT, chocolatière a proposé un atelier pour créer à partir de la matière chocolat "son bonbon", inventer "son décor" personnalisé au beurre de cacao, chacun a pu ainsi développer "son design", avec sa touche finale à la feuille d'or.



FLEUR Jérusalémy a fait une exposition d'œufs - yeux en chocolat pour revoir notre vision du chocolat - Chocolatière Artiste : pièces en chocolat peintes à la main au beurre de cacao. Les chocolats doivent être bons, mais aussi beaux, leur vision doit déclencher nos émotions et notre gourmandise, alors la magie du "Chocolat ART" opère !



1er Trophée **DESIGN & GOÛT CHOCOLAT**
 - PRIX PUBLIC 2012 -
 délivré à **Samantha AQUIM**,
 un grand chef du chocolat

Le GOÛT du TERROIR de BAHIA primé



Récompense de la cabosse sculptée en porcelaine,
 une création de **Christian COUTY**
 Président d'Esprit PORCELAINE



L'une des 8 chocolatières exposées... L'esprit de Venise !



Les chocolatiers en pleine expectation pour savoir qui a gagné le trophée...

En compétition présenté sous cloche : les œuvres chocolatées avec l'histoire des créateurs

AQUIM, AMMA les Brésiliens, Pierre MARCOLINI le champion du monde de la pâtisserie Belge, La MOLINA les italiens de Florence, le français Christophe ROUSSEL de la Baule à Paris.

1er Trophée DESIGN & GOÛT CHOCOLAT voté par les consommateurs et pondéré par le jury de professionnels

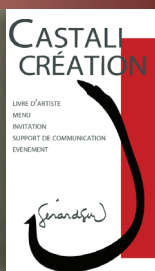
La grande gagnante est annoncée : Samantha AQUIM, sa joie est profonde et quelle récompense symbolique que ce Trophée en forme de cabosse, mémoire d'une vie passée au coeur des fèves à goûter !

Le directeur de l'espace Mobalpa Christian LEGENDRE très satisfait de ce premier festival 2012, qu'il qualifie être déjà **"un très bon cru"**, remerciant le Président Jacques PUISAIS, tous les chocolatiers et les organisatrices, l'assemblée présente réjouie est conviée **au grand goûter, animé par les frères de La Molina.**





La mémoire sensorielle et les mots : les beaux livres de professionnels des Éditions DÉLICÉO offerts aux chocolatiers participants venus au cœur de la BIBLIOGOÛT, avec les grands livres des professionnels du chocolat à découvrir... Passion Pâques Gabriel Paillasson, Pâtisserie Les clés de la réussite : Germain Etienne, Denis Herrero, Art et Gastronomie... de beaux cadeaux pour célébrer la remise du Trophée des chocolatiers enchantés !



Un espace de création artistique pour inspirer le créateur du LIVRE mémoire du FESTIVAL Gérard GUY écrivain, poète et dessinateur... des mots du goût du chocolat de Jacques PUISAIS aux talents des chocolatiers. À découvrir chaque année dans cette nouvelle collection, au cœur de la gourmandise : une édition limitée sur un papier rare et prestigieux, en partie écrit à la plume et peint à l'aquarelle, rehaussé à la feuille d'or - Édition CASTALI -



Les mots du chocolat du Président avec Madame de Sévigné



Un premier festival riche en valeurs et en saveurs mis en scène avec Martine Delille en costume d'époque, avec des passionnés du chocolat : une belle équipe au service de tous !

Sous la Présidence de Jacques PUISAIS : un rendez-vous régulier à ne pas manquer, prévu sur 5 ans
À bloquer déjà les dates de l'an prochain : un autre pays et un autre sens à l'honneur ?

Le Festival aura lieu le jeudi 23, vendredi 24 et samedi 25 MAI 2013

Une manifestation **toujours basée sur la valeur** au service des professionnels avec **des Off** dans Paris !

Cette année a déjà pu rassembler des participants de grande qualité et des chocolatiers formidables, à tous bravo et un grand MERCI... Cet échange était vraiment exceptionnel entre professionnels riches et fascinants, tous unis autour du chocolat.

Pour les chocolatiers : une autre façon de communiquer par le sens, le design & le goût de leur chocolat

En 2013 ceux qui souhaitent concourir à ce PRIX PUBLIC Design & Goût CHOCOLAT pourront ainsi avoir un retour des professionnels et des consommateurs -> Contact au **06 10 92 64 30** - sur le site internet **www.planetgout.com** - **LIEU DU FESTIVAL à l'Espace Mobalpa.** (15 Bd Diderot 75012)

Remerciements à Valrhona, Délicéo, Castali, **Déco Design Paris** et toute l'équipe de **l'ESPACE MOBALPA**
La Maison du Limousin, La Confiserie Limousine, Michèle Villemur, Guyapi, Le Pain Poilâne, L'instant culinaire, See'Up.