

FESTIVAL SENS & CHOCOLAT

Organisé par PLANETGOUT de l'artisanat de bouche
à la restauration STAND 6C126



Le Festival Sens et Chocolat a pour dessein de sensibiliser « l'artisan acheteur de cacao et de chocolats » à la qualité et à l'importance de ses choix 'éthiques', dans le maintien de la biodiversité pour un chocolat savoureux & 'durable'. Le visiteur pourra par des rencontres aux différents comptoirs des 4 pays à l'honneur, lors des mini-conférences, démonstrations du Bean to Bar et rendez-vous gourmands, se faire « sa propre expérience du goût ».



PROGRAMME COMPTOIR PLANETGOUT : Qui fait quoi de la fève à la tablette?

PLATEFORME d'informations **BEAN TO BAR** 'L'univers du cacao au chocolat'
9h30-13h00 – 14h17h30

- Découverte guidée du process Bean to Bar
- Savoir acheter des cacaos de qualité : conseil d'experts sur profil sensoriel & goût
- Formations et conseils : de la fabrication à la vente de chocolats
- Informations et dégustations sur les chocolats grand cru

COMPTOIRS PAYS : Madagascar – Equateur – Venezuela – Brésil

- Découverte des planteurs **WCFO FarmGate**, par pays, présentation sélection des variétés de cacao fins du **Cercle de Cacao**
- Dégustation toute la journée de fèves, des chocolats 'pure origine' sélectionnés lors des 4 précédents Festivals.
- Rétrospective des **2 Awards PLANEGOUT**, concours 'pure origine'
 - Prix International de la **Tablette Grand cru**
 - Prix National du **Bonbon** design & goût
*en partenariat avec **HydroProcess***

LAB SENS & CHOCOLAT / PROGRAMME de Master Class professionnelles

- Chaque jour = 1 pays : Rencontres, démonstrations et dégustations
 - Samedi 3: **Madagascar**
 - Dimanche 4: **Equateur**
 - Lundi 5: **Venezuela**
 - Mardi 6: **Brésil**
- Espace machines : démonstration en continu des machines de conchage FBM '*Découvrir le Process du chocolat et devenir chocolatier en Bean to Bar?*'
- Espace lounge :
 - En continu : Dégustations de fèves rares et de chocolats
 - 10h45 -12h15 : Tous les jours - Mini conférences par **un Chef chocolatier**
Bean to bar : de le fève à la tablette, un pays à l'honneur
 - Samedi 3 : **Christophe Berthelot-Sampic**
 - Dimanche 4 : **Patrick Gelencser**
 - Lundi 5 : **Franck Morin**
 - Mardi 6 : **Gilles Coolen**
 - 13h-17h30 : Tous les jours - Rendez-vous d'affaires gourmands et démonstrations par un Chef chocolatier **Compagnons du devoir**

- o Dimanche 4 : 16h-17h30 - **Weiss**: Démonstration et goût d'origine 'chocolat et pralinés'

LA FETE DES CHOCOLATIERS EN BEAN TO BAR : Lundi 5 février 10H-18H stand Festival

15H-16h30: Cérémonie **PLANETGOUT** : Remise des Trophées « Cacao-Oscars » aux autorités ambassadrices des 4 pays (chocolatiers, experts, jurys des 4 Festival Sens & Chocolat)



Lieu: Stand de la Confédération des pâtissiers chocolatiers **6D134**



Réservation

Plus d'information: www.planetgout.com



PARTAGER CETTE PAGE :

