



24.9.17

Première des International Chocolate Awards à Paris

Les artisans hexagonaux du cacao sur le "devant de la Seine"



Du 15 au 18 septembre, dans la jolie cave voûtée de la brasserie "**Rendez-vous Saint-Germain**" située juste en face du Musée de Cluny, un panel d'experts sensoriels se sont relayés pour goûter et juger "à l'aveugle" une grande variété d'échantillons présentés par plusieurs dizaines de chocolatiers français. Les International Chocolate Awards sont un concours mondial totalement indépendant de chocolats surfinés créé en 2012 par **Martin Christy** (également à l'initiative de la "Chocolate Week" de Londres), entouré d'une équipe internationale de passionnés, et couvrant près de 50 pays en Europe, d'Amérique du Nord et Latine. Le premier avènement en France de cette compétition doit beaucoup à l'admirable énergie déployée par **Véronique Anastasie**, fondatrice de Planetgout et fervente disciple de **Jacques Puisais** ("le Pape des papilles"), soutenue par un duo de "charme et de choc..." (**Caroline et Salomé**). Cette compétition d'envergure est exemplaire à bien des égards, à commencer par son désir de valorisation des producteurs vertueux et ses exigences de qualité pour les matières premières utilisées par les participants dans l'élaboration de leurs spécialités cacaotées. Ceux-ci pouvaient concourir dans 17 catégories et sous-catégories, allant de la simple "tablette au chocolat noir" à la "pâte à tartiner au chocolat au lait" en passant par divers types de ganaches et pralinés, cette segmentation poussée apportant un supplément d'homogénéité favorable à l'objectivité du jugement des dégustateurs. Un système de notation informatique sophistiqué et performant, mis au point par **Alex Rast**, permet d'apprécier avec justesse et cohérence l'ensemble des aspects techniques et gustatifs intrinsèques de chacun des produits. Les Jurés sont équipés d'une tablette (électronique !) afin d'attribuer une note à chaque critère d'évaluation en sélectionnant sur l'écran les termes descriptifs s'appliquant le mieux à l'échantillon anonyme qu'ils dégustent. Ils choisissent ensuite dans une liste les expressions qualifiantes les aspects positifs et négatifs du produit avant de synthétiser leur jugement global par l'attribution d'une note sur 10 (utilisée uniquement à des fins statistiques). Les chocolats les mieux notés ("finalistes") par le Jury d'experts sont ensuite réévalués, toujours "à l'aveugle", par un Grand Jury qui désigne en dernier ressort les gagnants du concours. Les noms des 45 lauréats nationaux de cette première édition française ont été

dévoilés à l'issu du concours lors d'une soirée presse conviviale : 7 médaillés d'or (que nous avons eu le plaisir de regoûter !), 14 d'argent et 24 de bronze. Ces gagnants pourront donc participer à la finale mondiale qui se déroulera à Londres début octobre. La remise des French International Chocolate Awards aux 45 chocolatiers français aura lieu le 30 octobre au moment du Salon du Chocolat de Paris. Les talentueux acteurs de la scène planétaire du chocolat n'ont donc pas fini de régaler tous nos sens avec une constellation de créations cacaotées.

Gastronomie et bien-être, Rémy VASSEUR <http://gastronomie-bien-etre.blogspot.fr/>