



Présentation Véronique ANASTASIE - PLANETGOUT France and Usa

Véronique ANASTASIE a plus de 20 ans d'expérience, ingénieur agroalimentaire, qualitiennne, est **experte de l'alimentation, de la gastronomie et de la culture du goût**, en France. Consultante en stratégie et développement, et également formatrice, conférencière sur les produits de toutes les filières de qualité dans nos terroirs Français. Elle propose une nouvelle méthode d'apprentissage et d'évolution des êtres humains, grâce à des animations & événementiels dits 'Sensoriel&Gout'. Afin de développer 'l'homme gouteur' qui est en chacun de nous, ses animations passent par le goût avec ses 5 sens éveillés et qu'elle vous apprend à entraîner. Ses prestations permettent de découvrir le monde de l'alimentaire à celui du culinaire lors de dégustations d'exception, afin de connaître tous les bons produits sur terre, des aliments accordés aux boissons de qualité.

> **Services en conseil et formation pour les professionnels, en B2B** : Depuis 1990, fort de son expérience dans les services publics de contrôle et de recherche, ayant travaillé pour des laboratoires, des centres techniques et dans l'industrie agroalimentaire en tant que directrice qualité de groupe, elle a développé son savoir de **consultant qualitatif Agri et Agro, Viti et Vini**, en travaillant dans un organisme certificateur, étant chef du service qualité. C'est ainsi qu'elle a réalisé des audits qualité *de nombreux agriculteurs, producteurs agroalimentaires, et restaurateurs* en tant qu'ingénieur qualité en Agro-alimentaire, pour maintenir la qualité des produits en France, puis les a accompagnés par des programmes de Certification d'entreprise à la qualité du HACCP à l'ISO 9000 et de Certification de produits : *Label rouge, Bio, STG ; IGP...* Depuis 1995, elle travaille en indépendant ayant créé son entreprise, pour soutenir les Guides culinaires (*2500 chefs en France sur 46 départements*), puis en 2012 où elle a développé le Guide du Tourisme gastronomique pour Paris Ile de France. **L'Audit qualité des marchés** de la Ville de Paris, aussi de MIN et du marché de Rungis pour développer une école du goût, pour créer de nouveaux concepts que cela pour animer aussi bien dans le monde rural que dans le monde urbain, dans l'esprit d'une cité de la gastronomie, vivante et partout en France. Son parcours auprès des professionnels l'a amené à écrire des **dictionnaires du goût** sur les aliments avec l'invention de Profils Sensoriel&Gout pointu, à rédiger le contenu rédactionnel de fiches techniques de produits, avec ses fiches saveurs et ses fiches recettes cuisine, des sites internet..., aux réseaux sociaux multimédia. Aussi du **journalisme** pour promouvoir notre Patrimoine alimentaire et culinaire français pour la presse, magazines professionnels, la radio, la vidéo, la rédaction de guides gastronomie, et tourisme de terroir. Des formations professionnelles sur les 5 sens et le monde des saveurs (*odeurs, saveurs, arômes*), et des master Class Pro, des rencontres pour découvrir toutes les techniques de dégustations, pour 200 produits en France.

> **Services animations et événements pour entreprises et tourisme, en B2B** : de 2005 à 2023 avec une équipe d'experts pour éduquer **par la Culture Sensorielle et Gustative des aliments de qualité. Transmettre le Savoir Gout** sur les produits de qualité par la dégustation à l'aveugle à travers l'histoire de l'alimentation, selon nos techniques Sensoriel&Gout unique au monde. Aussi par la cuisine, faire découvrir les techniques et process de transformation selon tous les métiers de bouche jusqu'aux recettes des chefs, avec des dégustations des matières premières aux produits finis. **Apprendre à mieux manger** avec attention et à mieux se nourrir avec plus de plaisir, à chaque instant de la journée, et le faire partager en groupe. **Avec une sélection de professionnels et de chef de la gastronomie**, Planetgout anime des groupes pour des entreprises. Les prestations sont adaptées aussi pour le tourisme d'affaires. Nos prestations passent toujours par la dégustation, avec des visites de fabrication de produits, des découvertes des métiers de l'alimentaire, des **métiers de bouche artisanal de qualité et des techniques culinaires**, avec des chefs et en cuisine. Nos ateliers de dégustations et nos repas sont animés grâce à nos techniques sensorielle, qui permettent de faire passer la connaissance et **les émotions par le goût**.

Les concepts de nos animations Tastings et nos événements Sensory&Taste sont adaptés selon les objectifs du client, pour un groupe, ses équipes ou au service de toute l'entreprise. Ils se modulent selon le moment d'animation dans la journée, le timing prévu en heures passées, en fonction du nombre de personnes, du budget et selon un devis est fait.

Comme les **dégustations en Œnologie pour les Vins**, nous avons inventé et innové en développant **la Nouvelle Science de la Gastrologie Sensorielle**, pour apprendre les bases des aliments, de l'Alimentation & de la Gastronomie, par la dégustation de produits de saison vrais, frais et sain, et de niveaux variés de transformation.

Pour les professionnels en B2B et pour les consommateurs en B2C
Une nouvelle façon d'apprendre est proposée à chaque dégustation, afin de mieux savoir acheter en dégustant des matières premières et des aliments sélectionnés par nos soins, avec des niveaux de transformation, variés. Des aliments de **niveau de gamme de qualité différentes et de recettes** selon les métiers de bouche, les techniques et le type de cuisine en fonction aussi d'un rapport qualité et prix, suivant le besoin d'utilisation et l'objectif du goût à atteindre. **Un entraînement des 5 sens est proposé au chef et son équipe, à chaque dégustation**, aussi en testant chacun de ses capteurs sensoriels et le fonctionnement de son cerveau sensoriel. **Cette méthode de dite de Management NeuroSensoriel** permet d'apprendre d'abord beaucoup sur soi, afin d'évaluer soi-même sa capacité de perception, sur le **plan qualitatif et quantitatif** pour acheter par le développement d'un Savoir Gout. Nous avons **inventé des Quizzes, des blinds tests**, et des questions sur les techniques sensorielles, la cuisine, avec des saveurs particulières à ressentir. L'objectif étant de **transmettre notre Savoir Gout sur les aliments** et comment profiter du **monde fantastique des aliments**, afin de découvrir les plaisirs de tous les goûts, sur terre!

> **Innovation éducative, pédagogie sensorielle par des concepts de transmission via a la Culture du Goût :**
Atelier ou Buffet Sensoriel - Repas culinaires sensoriels, animations & événements Sensoriel&Gout,
Atelier Sensoriel&Cuisine - Dégustations à l'aveugle sur 20 produits sucrés et salés, accords mets et vins... -
Ateliers sur la Pâtisserie, sur la Chocolaterie, et sur la Cuisine - Gourmet Trip - Educ'Taste Tours à Paris et en France, également à Las Vegas, avec des dégustations de haut niveau. **Apprentissage des niveaux de qualité de la nourriture, pour chaque famille d'aliments**, sous forme de modules, avec des dégustations à l'aveugle. **La connaissance des règles d'or d'une bonne alimentation et des nutriments** suffisants, pour un bon équilibre alimentaire de ses Menus. **Apprendre à bien se comporter et mieux manger**, en ayant un meilleur apport nutritionnel. Utiliser ses 5 sens en cuisine, pour créer des recettes savoureuses et connaître toutes les techniques culinaires en cuisine, en exploitant ses talents de gouteur. Nos ateliers combinent des jeux autour des 5 sens; des Quizzes et des énigmes.

> **Services animations et événements pour les consommateurs en B2C :** en 1997, la création d'un **Centre de Nutrition Sensorielle Alimentaire** par les 5 sens éveillés par le goût. Animé comme un Club pour développer la **Culture du Gout**, en faisant des expériences avec une équipe d'experts des sens. Ceci afin d'analyser nos dégustations à travers le plaisir des dégustations de haut niveau et d'en voir l'impact pour mieux apprendre, comprendre ce qu'est **une alimentation de qualité, son incidence sur la diététique du cerveau** et ainsi sur le développement de l'être humain. **Découvrir la science du Savoir Gout et trouver son chemin du gout** pour décider et choisir une bien meilleure alimentation, ayant plus de connaissances sur les aliments, les 5 sens, la gastronomie, assurer son développement personnel par le **Neuro Bonheur cérébral** atteint par les plaisirs de la dégustation en bouche. Prestations conférences et intervenant en Congrès, sur les thèmes : sur la qualité de chaque famille d'aliment : *les légumes, les viandes, les poissons, les fromages, les pains, les gâteaux, chocolats...*

Références Événementiels Entreprises et Groupes : Réalix, Eads, Airbus, Cnes, Thales, GIF, Samsung, Clubs Professionnels... Conseil Régional de Paris, Ile-de-France - Comité de promotion de Paris et sa région (*8 départements*), guides, presse, critique culinaire - Les marchés de Paris, le MIN Rungis Conseil régional du tourisme de Paris et sa périphérie, ville de Paris - Le guide des restaurants du Paris pour les Agences pour les groupes, autour des pôles de tourisme de la ville. Événement sur la gastronomie et le patrimoine culinaire à Paris et en France. Festival international sur les cacao et chocolats (*Brésil, Equateur, Madagascar, Venezuela*) pour les confédérations artisanales (*10 000 professionnels*), pour défendre la biodiversité, la durabilité alimentaire et les chocolats de qualité avec 2 AWARDS - Shows cooking pour la promotion sur les artisans et les bons chefs. Expositions culinaires et événements culinaires pour les entreprises. - Foire et Fête des régions Animation dans la ville - Formations : écoles alimentaires et culinaires, universités, entreprises, restaurants - Animations des réseaux dans les Hôtels - Animation des restaurants Guy Savoy Bistrots de Paris, Las Vegas - Alliance Française - Promotions dans les grands salon telles que EUROPAIN - SIRHA en tant que partenaire de GLevents (*Groupe N°1 en France : organisateur du SIRHA dans le Monde, également Jeux Olympiques, Exposition Universelle de Milan, Coupe du Monde de Foot, Rugby..*) - Pâtisserie, Salons du chocolat.
*In France www.planetgout.com - (Paris) e mail : planetgout.anastasia@gmail.com +33(0)610 926 430

Aux USA www.planetgout-usa.com (Site en construction) (A Las Vegas : Visites & Dégustations le meilleur des chocolats, pâtisseries, macarons, foie gras, caviars... Dégustations à l'aveugle - Visite gourmande, découverte d'une sélection de restaurants, animation pour les groupes en Hôtels, en congrès - Ateliers chocolat & cuisine...