

BON à savoir : mais comment s'y retrouver quand on achète du chocolat dit 'pure origine' ?

Les chocolatiers classiques qui ne sont pas en Bean to Bar, comme aussi les pâtisseries, et autres métiers de bouche, qui utilisent du chocolat achètent des couvertures de chocolat à des industriels, des chocolateries en Bean to bar, et peuvent aussi choisir des artisans en Bean to Bar aujourd'hui selon leur niveau de gamme et de prix. Les industriels proposent des gammes variées de couverture de chocolat qui sont souvent des mélanges de qualité variables, de cacaos issus de différents pays d'Afrique pour les plus basiques.

COUVERTURES INDUSTRIELLES 'pure origine'

Certaines couvertures sont des couvertures dites 'pure origine' d'un pays; avec aussi des niveaux d'identification et de traçabilité des lots des cacaos qui dépendent des marques et selon les pays sont précisées selon leurs démarches RSE, leur éthique, en Bio et selon leurs certifications de cacaos à leur entreprises suivant les référentiels normatifs et les normes ISO.

Cela aboutit à des couvertures de chocolat ayant des roues aromatiques spécifiques par pays selon la typicité aromatique des fèves de cacao du pays, et certains précisent les variétés de cacaos dans leur mélange en % de Forstero, de trinitario, de criollo.

ARTISANS CHOCOLATIERS en Bean to Bar

Les artisans chefs chocolatiers en Bean to Bar proposent des chocolats élaborés avec leur couverture de chocolat faite par eux mêmes, avec une origine d'une plantation, d'une coopérative selon des variétés précisées avec un lien fort au terroir, aux planteurs, ils créent leurs saveurs avec amour et passion, selon une chaîne de valeur qui développent des chocolats vrais, frais et sains.

Remarque comparons le monde du vin et du chocolat : vrac, VDQS, AOC, Grand Cru ?

Ces chocolats élaborés avec des cacaos sélectionnés de qualité, bien identifiés avec une traçabilité aux planteurs, tree to bar, sont comme pour les vins des AOC du Cacao, quand on achète une tablette de chocolat d'origine d'un pays, c'est comme si on achetait un vin de France, là où nous avons 450 AOC, des cépages dans tous nos terroirs différents qui donnent à nos vins des arômes réputés dans le monde entier. Il en est de même pour le chocolat 'pure origine' d'un chocolatier en Bean to Bar qui maîtrise tout de A à Z et développe avec ses talents sensoriels propres ses gammes de chocolat.

On a donc sur le marché des tablettes 'pure origine' dont il faut bien lire l'étiquetage pour savoir ce que l'on achète.

C'est pourquoi dans le monde du Bean to bar, un monde du goût s'ouvre à vous !

Le FESTIVAL SENS & CHOCOLAT propose la découverte de ce monde des professionnels aux consommateurs, car le goût est révélateur de tout!

Le marché de la couverture de chocolat 'pure origine' est donc très large en termes de qualité, sensoriel & goût, on trouve des couvertures bien identifiées de cacaos venant du pays globalement, sans savoir d'où vraiment dans le pays, ni de quelle région. Selon le cas ce sont des variétés de cacaos qui sont mélangées de plants hybridés, voir hyper productifs pour certains, pour d'autres des variétés ancestrales, natives venant de zones de production bien précisées, à des groupements de coopératives, une seule coopérative, à des plantations précises, à une seule plantation....

On pourrait penser qu'un homme, une plantation, un chocolatier = un grand cru comme dans le vin ?

La législation dans le chocolat, contrairement aux vins, ne précise rien sur les chocolats dits 'pure origine' et non plus rien sur les chocolats 'dits 'Grands crus' ?

Alors sachez lire l'étiquette du chocolat que vous voulez acheter, si il n'y pas écrit fèves de cacao, ce n'est pas un chocolatier en Bean to Bar, si il n'y a pas d'identification de la plantation, non plus.

S'il y a marqué Pate de cacao, c'est une couverture industrielle, après lisez bien le reste de l'étiquetage pour en évaluer le niveau de qualité ! N'oubliez pas vos loupes pour lire les étiquetages écrits très petits.

Chaque couverture de chocolat sur le marché dit 'pure origine' propose un niveau de la qualité, des goûts qui sont variables sur le marché selon le niveau de qualité des cacao initial, d'abord, puis de la qualité de la maîtrise des procédés de la cueillette aux fermentations jusqu'au séchage.

Ainsi chaque lot transformé varie en niveau de qualité et donc de goûts, qui les talents des acheteurs de cacao, les savoirs faire techniques des maisons de couvertures varient. Elles proposent des gammes de couvertures de chocolat aux saveurs très variées, pour un même pays d'origine, cela va de roues aromatiques standardisées à des roues aromatiques d'exception, selon aussi des tarifs qui vont du simple au triple.

APPRENDRE en GOUTANT - COMPRENDRE en GOUTANT du CHOCOLAT !?

DECIDER de ses CHOIX ALIMENTAIRES pour une ALIMENTATION SAINTE et DURABLE

Si on achète un vin en vrac dans une bouteille plastique, on ne peut espérer goûter un grand cru de ... c'est exactement dans la même éthique d'un vigneron en AOC, que développe un chocolatier en Bean to Bar, en créant de A à Z ses chocolats, des couvertures à toutes ses gammes. Il le fait de façon sincère avec ses tripes il transforme la valeur ajoutée d'un cacao d'un planteur qu'il connaît, et il veille à sublimer la fée cacao et ses atouts gustatifs, pour notre plus grand bonheur en ravissant nos palais !

C'est en gouter, gouter que l'on apprend à choisir, à aimer...et enfin à décider de ce que l'on met dans sa bouche, aussi dans son cœur et dans son corps. Et n'oublions jamais que le chocolat est un aliment, qui a beaucoup d'atouts pour bien nourrir notre cerveau, il faut qu'il soit de qualité.

C'est ainsi qu'en se régaland on peut améliorer ses performances cérébrales en alimentant correctement son cerveau, en éveillant son cerveau neurosensoriel, en gouter, ce qui permet alors de faire des choix conscients et de décider de toute sa vie : le neurobonheur est à votre portée, apprenez à goûter !

Cela ne peut être qu'avec des aliments vrais, frais et sains...

Le chocolat étant un très bon éducateur d'éthique alimentaire et de savoirs goût, comme disait mon Jacques Puisais il est sincère et juste à l'image de celui qui l'élabore !

Bonnes dégustations au FESTIVAL SENS & CHOCOLAT, vous étonnerez vos papilles !

**Ces informations sont générales et relèvent de notre expertise sur ce marché, elles sont à la base de nos études, selon les normes et les offres du marché, n'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus.*

Véronique ANASTASIE Ingénieur qualificateur agro, expert qualité ISO, sensoriel&gout depuis 20 ans