



PLANETGOUT CREATEUR ET ORGANISATEUR D'EVENT SENS & GOUT

A partir du savoir "Qualité, **Sensoriel & Goût**,
des matières premières aux produits"

Depuis 15 ANS, nous créons des événements avec **éthique pour une alimentation durable**
et depuis 5 ans sur la filière qualité des Cacaos fins, avec des pays producteurs,
à chaque fois invité **comme lors de notre 5ème FESTIVAL 'CULTUREL INTERNATIONAL'**

FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2018 avec Jacques PUISAIS Président du Festival
à EUROPAIN - INTERSUC en 2018, au service **des PRO** des artisans de qualité
soutenu par EKIP et GLevents, avec AB3C

Cette fois pour les passionnés du goût
Visiteurs du 1er SALON de la Pâtisserie à Paris

STAND POLE PLANETGOUT HALL 2.2 B13

PLANETGOUT propose
avec une équipe de CHEFS et de PRODUCTEURS
une Master Class Consommateur innovante à savourer

1 Espace éducatif : de la fève à la tablette, du cacao au chocolat pure origine ?

" de l'Equateur, de Madagascar et du Venezuela à l'honneur : 1 pays chaque jour"

Chocolaterie ROBERT - Cémoi - ARA

PARTENAIRE MATERIEL CHOCOLAT SAVY GOISEAU

1 Espace matières premières top quality :

Fruits rouges de saison frais, fourrages et fruits secs
FRUITS ROUGES & Co avec l'Atelier d2i Designer de Fruits
ROBERT vanille, noix de cajou - Le monde des délices L'hibiscus

1 Espace de démonstrations et dégustations sensoriel&goût

Les chefs dévoilent leurs secrets de fabrication en direct,
+ une gustation pédagogique pour savoir goûter comme un Pro!
Chef Compagnons Olivier Candotti-Besson et des chefs talentueux

POLE enfants Club Culture Goût ATELIER Sensoriel&Goût
'Du cacao au chocolat de 2 pays à savourer'

Véronique ANASTASIE pour animer et éduquer par les 5 sens éveillé
L'Equipe PLANETGOUT Caroline Pipard, Françoise, Thomas, Alice, Bruno
Conception et organisation de ce nouveau concept



Un Pôle animé autour du CACAO & du CHOCOLAT de 3 pays
avec des artisans du Goût au service des consommateurs

PLANETGOUT

Organisateur de l'évènement consommateur en BTOC pour soutenir

> **les Chocolatiers en BEAN TO BAR**
dans le monde entier
avec ce concept éducatif Nouveau
autour d'une **PLATE FORME** d'informations liée au **BEAN TO BAR**

AU PARC EXPOSITION Paris - Porte de Versailles

Comptoir **PLANETGOUT**
Informations sur nos 2 **PRIX AWARDS**

2 CONCOURS

Sélection de 120 chocolatiers dans le monde

AWARD MONDIAL

PRIX INTERNATIONAL DE LA TABLETTE GRAND CRU DU PAYS

AWARD FRANCE

PRIX NATIONAL DU BONBON GRAND CRU DU PAYS

Présidents ou membres du Jury des 2 AWARDS de 2012-2016

Président du Festival Sens & Chocolat Jacques Puisais

Fondateur de l'Institut Français du Goût

Nico Regout Expert cacao Le Cercle du Cacao

Jean-Pierre Richard Expert technique Pro Choc

Laurence ALEMANNI Expert chocolat Chocolatitudes

Anne-Marie SARGUEIL Présidente de l'Institut Français du Design
(Concours des Janus)

Véronique ANASTASIE Expert Profil Sensoriel & Goût des aliments

Informations sur nos événementiels professionnels

Informations sur nos formations

Centre de FORMATION - PLANETGOUT

> **Nouveau** Modules Sensoriel & Goût

(Possible aussi pour les consommateurs, à la demande en petit groupe)

> 'Sens & Chocolat' Bean to Bar



Les précédentes éditions



SALON DE LA PATISSERIE > **STAND** N° B13

Information pour les Visiteurs
Consommateurs et professionnels

sur le stand du POLE **PLANETGOUT**

> **Nouveauté** cette année CocoaChocoServices

Services **PLANETGOUT** proposés
INFORMATION - DEMONSTRATIONS & DEGUSTATIONS
CONFERENCES & FORMATION



INFORMATION pour les consommateurs

Comptoirs Cacaos & Chocolat 3 pays

EQUATEUR - MADAGASCAR - VENEZUELA

Les Cacaos & Chocolats pure origine de 3 pays

Découvrir les PLANTEURS & leurs cacaos fins et leurs couvertures

Valoriser les chocolateries & leurs chocolats Pure origine

de qualité des 3 pays invités à l'honneur

ROBERT - Cémoi – ARA

Déguster des fèves de variétés ancestrales de cacaos fins Criollo & Trinitario

Découvrir les PROFILS Sensoriel & Goût - spécifiques à chaque pays

Savoir QUI FAIT QUOI dans le monde du BEAN TO BAR en France ?

Informations sur les matériels liés au Cacao & Chocolat

PARTENAIRE MATERIEL **CHOCOLAT** SAVY GOISEAU

DEMONSTRATIONS & DEGUSTATIONS pour les consommateurs

PROGRAMME MASTER CLASS CONSOMMATEUR

1 JOUR = 1 PAYS avec 1 chocolaterie et 2 CHEFS

Vendredi 15 EQUATEUR - Samedi 16 MADAGASCAR - Dimanche 17 VENEZUELA

DEMONSTRATIONS avec des matières premières d'exception
CACAO FINS et COUVERTURES RARES des 3 PAYS producteurs

Identification et traçabilité du goût - Profil sensoriel & goût

Dégustation de la fève à la tablette aux créations des chefs, des bonbons au chocolat,
à la Pâtisserie et à la confiserie au Chocolat

Apprendre et comprendre par la dégustation l'impact sur le goût
d'une création chocolatées à partir de cacaos rares et de couvertures Pure origine,



Organisation et animation avec l'équipe **PLANETGOUT**
Véronique ANASTASIE

La Culture Goût du Chocolat par les 5 sens

Comment développer son métier, par son palais grâce à l'expérience du goût ?

Directrice de PLANETGOUT, Ingénieur qualicien agroalimentaire
Expert de la qualité, du sensoriel & du goût des aliments (200)
Formation en chocolatologie et gastrologie

Fondatrice du Festival Culturel International Sens & Chocolat depuis 2012
avec l'équipe PLANETGOUT et son réseau d'experts

Nos Partenaires FRANÇAIS



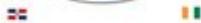
Planteurs CHOCOLATIER



Chocolatiers Bean to Bar



Chocolatiers de couvertures



Matériel Bean to Bar



Chocolatières-Fèves
Trophées en Porcelaine



Partenaires organisateurs



PÔLE PLANETGOUT Cacao & Chocolat

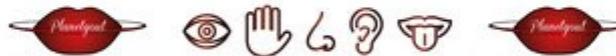
BEAN TO BAR de la fève à la tablette

Du cacao au chocolat > 3 PAYS à l'honneur



MASTER CLASS CONSOMMATEURS

Démonstrations de CHEFS CHOCOLATIER > Dégustations Sensoriel & Goût



COMPTOIRS DES PRODUCTEURS de Fruits, Hibiscus, Miel, Vanille, Noix de Cajou



Chef Confiseur Hibiscus

le monde des délices



Chef Apiculteur



AWARD PLANETGOUT gagnants des 3 pays

PRIX International de la TABLETTE Grand Cru Chocolat

<https://www.planetgout.com/cocoa-chocolate-events/>

Partenaires CHEF
Chocolatier Pâtissier



Chef Confiseur Hibiscus

Partenaire formation



Partenaires
Sensoriel & Goût



Diffuseur olfactif

Le petit sniff.



SALON DE LA PATISSERIE 2018
Partenaires organisateurs

SALON DE LA PATISSERIE 2018

PARTENAIRES OFFICIELS DU POLE **PLANETGOUT Cacao & Chocolat**
MATIERES PREMIERES & BEAN TO BAR

> COMPTOIR **PLANETGOUT** Informations Matières premières, Bean to bar et FORMATION
Présentation des AWARDS TABLETTES & BONBONS
Gagnants des PAYS > **PRIX INTERNATIONAL DE LA TABLETTE GRAND CRU d'origine**

> FORMATION > INTERVENANTS FORUM

COMPAGNONS du DEVOIR Institut des métiers du Goût :Eugène ABRAHAM
PLANETGOUT Formation Le Cerveau sensoriel, les 5 sens et le Goût : Véronique ANASTASIE

> **PARTENAIRES PLANTEURS CACAOS - CHOCOLATIER EN BEAN TO BAR**

- Pure origine CACAOS de Madagascar

CHOCOLATERIE ROBERT - Chocolat de couverture - Beurre de cacao - Poudre
Tablette noir, lait, blanc, et aromatisées

- Pure origine CACAOS d'Equateur

CHOCOLATERIE CÉMOI

Chocolat de couverture Gamme - Empreinte Equateur et Côte d'Ivoire

- Pure origine CACAOS du Venezuela

CHOCOLATERIE ARA (Gold French International Chocolate Awards 2018)

Chocolat ganache pure origine et tablette

PARTENAIRE MATIERES PREMIERES

- FRUITS ROUGES & Co de l'aisne avec Atelier d2i Fruit designer

Fruits frais, purée fraîche, coulis, fourrages, surgelés

- Le Monde des Délices Chef Confiturier

L'Hibiscus d'Afrique dans tous ses états

Chocolats Joël Volcoq dégustation (Gold French International Chocolate Awards 2018)

>**INTERVENANTS MASTER CLASS CONSOMMATEUR**

Démonstrations chocolat CHOCOLATIER ECOLE CENTRE DE FORMATION CHEFS

Responsable des chefs **Olivier CANDOTTI-BESSON** Tournemain Consult

Compagnons du Devoir : Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier

Chef Pâtissier Ahmed NAIT-BRAHIM Gâteau contre la faim

Chef Chocolatier Borhane MESSACI Les petits chocolats Maison

Chef Confiturier Jean-Christophe MICHELET Le Monde des Délices

Chef Chocolatier en Bean to bar Andres ZAKHOUR ARA

PARTENAIRES OFFICIELS MATERIELS

Le P'tit Sniff Outils pédagogiques et de bien être olfactif

SAVY GOISEAU MATERIEL de chocolaterie pour l'artisanat: Pâtissiers et chocolatiers

Démonstration sur le stand Tempéreuse, broyeuse en lien avec la Master Class

PARTENAIRES OFFICIELS des 2 AWARDS FESTIVAL SENS & CHOCOLAT PLANETGOUT

ESPRIT PORCELAINE Créateur et défenseur de la porcelaine dans le monde : chocolatières

PARTENAIRE RECEPTION 2018

Tous les exposants pour les dégustations des journalistes

> PARTENAIRES PLANTEURS CACAOS - CHOCOLATIER EN BEAN TO BAR

- Pure origine CACAOS d'Equateur CHOCOLATERIE **CÉMOI**
Chocolat de couverture Gamme - Empreinte Equateur et Côte d'Ivoire



TOUS LES JOURS SUR LE POLE PLANETGOUT

LA CHOCOLATERIE CÉMOI

AU SALON DE **LA PATISSERIE** Porte de Versailles
HALL 2.2 STAND B13

COMPTOIR **PLANETGOUT BEAN TO BAR**

CACAO & CHOCOLAT D'EQUATEUR

Journée Pays à l'honneur EQUATEUR Vendredi 15 juin 2018

 **POLE PLANETGOUT**
Du cacao au chocolat > 3 PAYS à l'honneur

 EQUATEUR  VENEZUELA

MASTER CLASS CONSOMMATEUR
De la fève à la tablette > BEAN TO BAR



CHOCOLATIER CÉMOI

Dévoile ses nouvelles couvertures
avec sa gamme Empreinte

> Réservez **Save the DATE** sur votre AGENDA

Vendredi 15 juin

Tout sur la démonstration du CHOCOLATIER CÉMOI

Des cacaos d'origine identifiés avec une traçabilité

dans un esprit 'durable'

Un programme pour les planteurs soutenus

Un engagement de Cémoi

à travers la transparence [Cacao](https://www.transparence-cacao.com/fr/) : <https://www.transparence-cacao.com/fr/>

ORIGINE mise en avant dans le cadre de la démonstration

'Pays à l'honneur EQUATEUR'

Autres couvertures de Cémoi Côte d'Ivoire et République Dominicaine



OLIVIER CANDOTTI-BESSON
Formateur Consultant

Intervenant avec les couvertures d'Equateur

lors de la Master Class

Chef Candotti-Besson Compagnons du devoir
Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier
TournemainConsult

Chef Ahmed Nait-Brahim
Pâtissier



HISTORIQUE DU CHOCOLATIER CÉMOI

CÉMOI : 200 ans de savoir-faire au service du chocolat « Made in France »

Présent dans plus de 50 pays à travers le monde, le Groupe familial indépendant est l'héritier de plus de 200 ans d'histoire chocolatière française. Ses chocolats 100% Made in France associent savoir-faire traditionnel et innovation. Ils sont issus de sa maîtrise totale de la filière : depuis le cacaoyer sur les zones de production jusqu'à la fabrication du produit fini, dans ses ateliers hexagonaux. CÉMOI propose ainsi du chocolat de caractère, pur beurre de cacao.

INNOVATIONS CÉMOI

Focus **sur les innovations** CÉMOI a lancé de nombreuses nouveautés au SIRHA

Les nouveautés de l'offre Gourmet à l'international, destinées aux Chefs et pâtissiers :

- **Gamme « Empreinte »** de CÉMOI : du cacao Pur Origine pour une signature aromatique intense. 3 recettes de chocolat de couverture noir et 3 pures pâtes de cacao issues de notre Sélection Cacao Frais.

- **Gamme « Succession »** de CÉMOI: 8 recettes de chocolat de couverture héritier du savoir-faire historique de CÉMOI.

Découverte de La Gamme « Empreinte » de **CÉMOI**
du cacao Pur Origine pour une signature aromatique intense.

La gamme Empreinte : source de **goût**

Bérengère NIEROP-COPIN Global B2B Communications Manager

+33(0)468950945 **+33(0)689888785**

b.nierop@cemai.fr

CEMOI **Group** 2980 av. Julien Panchot 66968 PERPIGNAN Cedex 9

www.cemai.fr



La GAMME EMPREINTE : source d'excellence

Héritier d'une tradition et d'un savoir-faire de plus de 200 ans, Cémoi met son expertise au service des professionnels du chocolat. Grâce à ses 23 sites de fabrication, dont 14 en France, le Groupe s'affirme comme le Premier Chocolatier Français, maître dans l'art de la transformation du cacao en chocolat.

Engagé dans des programmes de développement durable depuis plus de 20 ans, Cémoi a lancé son propre programme : **Transparence Cacao**. Le Groupe affiche sa volonté de maîtriser l'ensemble de la filière cacao en gérant chaque étape, de la cueillette à la transformation du produit, **du planteur au consommateur**.

La traçabilité et la qualité sont au cœur du programme Cémoi. L'objectif du Groupe est d'offrir un cacao de qualité qui dévoilera un chocolat au goût unique. Cet objectif se retrouve au sein du concept « **Cacao Frais** », laissant au planteur le choix des fèves de cacao fraîches qu'il va ensuite transmettre dans les centres de fermentation et de séchage Cémoi le jour même de la récolte.

La « **Sélection Cacao Frais** » permet de tracer 100% les fèves, de la récolte jusqu'au produit fini. Elle permet donc de savoir d'où vient le chocolat, qui l'a produit et de quelle manière.

La volonté de Cémoi est de **produire durablement du cacao** dans un but de respect de l'environnement, du planteur et aussi des chefs.



La GAMME EMPREINTE et % de cacao selon l'origine

Equateur, 72% République Dominicaine et 68% Côte d'Ivoire

Découvrez la gamme Empreinte, composée de recettes **100% Cacao Frais** qui marquent le caractère d'un terroir noble et puissant. Cette gamme se compose de différents produits issus de différentes origines : des chocolats de couverture, 75% **Equateur**, 72% **République Dominicaine** et 68% **Côte d'Ivoire** et des pure pâtes de cacao provenant de chacune de ces origines. Ces pures pâtes de cacao démontrent **un goût intense** pour un chocolat sur mesure, donnant un profil aromatique pour chaque recette.

Cette gamme est **fabriquée exclusivement en France**, développée en collaboration avec de grands chefs et approuvée par les **Meilleurs Ouvriers de France**. Elle est conservée dans des sacs 100% hermétiques, fabriqués avec la matière triplex PET/PET métallisé/PE, d'un zip et d'une résistance à la perforation, garantissant une conservation optimale des caractéristiques techniques et aromatiques du chocolat et le protégeant de l'air et de l'humidité.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à aller sur le site internet pro.cemoi.fr et sur nos réseaux sociaux.

Les merveilleuses recettes des grands chefs créatifs pour Cémoi Franck MICHEL et Olivier BAJARD

A télécharger

**Souvenirs des démonstrations Cémoi faites pour les PRO
au LAB INTERSUC à EUROPAIN 2018**

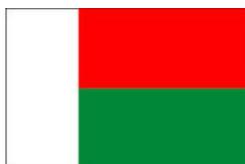
lors de notre Festival Sens & Chocolat 2018

avec d'autres couvertures et d'autres recettes à découvrir
du grand chef MOF Pâtissier chocolatier Franck MICHEL

A télécharger

> PARTENAIRES PLANTEURS CACAOS - CHOCOLATIER EN BEAN TO BAR

- Pure origine CACAOS de Madagascar **CHOCOLATERIE** ROBERT - Chocolat de couverture -
Beurre de cacao – Poudre Tablette noir, lait, blanc, et aromatisées



TOUS LES JOURS SUR LE POLE PLANETGOUT

LA CHOCOLATERIE ROBERT

AU SALON DE **LA PATISSERIE** Porte de Versailles
HALL 2.2 STAND B13

COMPTOIR **PLANETGOUT BEAN TO BAR**

CACAO & CHOCOLAT DE MADAGASCAR

Journée Pays à l'honneur Samedi 16 juin 2018

CHOCOLATERIE ROBERT

Du cacao au chocolat > PAYS à l'honneur



MADAGASCAR



CHOCOLATERIE ROBERT

CHOCOLATIER DE MADAGASCAR

en Bean-to-Bar

Maitrisant toute la chaîne

"de la fève au chocolat"

> Contact :

Satrana RABEARIVELO

chocorobert.france@gmail.com

Tél : 06 11 23 17 16

CHOCOLAT de MADAGASCAR sélectionné
pour le PRIX DE LA TABLETTE GRAND CRU
de MADAGASCAR - CHOCOLAT
en TABLETTE GRAND CRU élaboré par eux mêmes



Cacaos fins : issus de variétés ancestrales ou endémiques de type Criollo et ou Trinitario ces Fèves sont proposées pures ou en mélange par les planteurs selon les demandes des chocolatiers.



Les Saveurs et les arômes de fruits rouges et des agrumes, explosent en bouche du Criollo le meilleur cacao cultivé à l'ombre de la forêt tropicale humide biologique Sambirano. Le terroir cacao de nord-ouest pur origine de Madagascar. Nous sommes maintenant certifiés "Bio" avec Ecocert depuis octobre 2013. 85 farmers Bio for 50 tonnes each year ! 100 ha sur 400 ha sont bio. 1/4 de la production.



President Marcel Ramanandraibe

CHOCOLATIER de MADAGASCAR en Bean-to-Bar
Maitrisant toute la chaîne
"de la fève au chocolat"

en TABLETTE GRAND CRU élaboré par eux mêmes

CHOCOLATIERS ROBERT sélectionné
pour le PRIX DE LA TABLETTE GRAND CRU
de MADAGASCAR - CHOCOLAT

Chocolaterie Robert S.A. (MADAGASCAR)...



...Une équipe de 125 personnes au service du chocolat



MADAGASCAR

PLANTEURS 

CHOCOLATIERS BEAN TO BAR



Chocolat
MADAGASCAR
Depuis 1940

Remise des cacaos Oscars par PLANETGOUT
à l'Ambassade de Madagascar avec toute l'équipe de la chocolaterie ROBERT

FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2018



Ces dernières années, la Chocolaterie Robert a fait ses preuves de la connaissance de la production de chocolat avec l'expertise de renommée française Chocolatier Rosset André qui a conseillé la société dans les dernières tendances et technologies dans l'art de la fabrication du chocolat. Tous les produits de la Chocolaterie Robert sont classés comme pure origine Malagasy.

Le chocolat noir fait par la Chocolaterie Robert est riche en flavonoïdes qui se produisent naturellement dans les fèves de cacao Croille. Contrairement à d'autres chocolats noirs dérivés du cacao cultivé ailleurs, la variété Madagascar est faible dans l'amertume et naturellement sucré. En outre, la société se consacre à la négociation équitable et prend en charge plusieurs petits producteurs de cacao à travers des programmes de microfinancement.

Aujourd'hui, l'unité d'usine Chocolaterie Robert est une opération semi-industrielle dont la gestion, dans un âge de systèmes automatisés, préfère encore travailler avec les populations locales plutôt que des machines.

> PARTENAIRES PLANTEURS CACAOS - CHOCOLATIER EN BEAN TO BAR

- Pure origine CACAOS du Venezuela CHOCOLATERIE **ARA** (Gold French International Chocolate Awards 2018) - Chocolat ganache pure origine et tablette



TOUS LES JOURS SUR LE POLE PLANETGOUT
LA CHOCOLATERIE **ARA**

AU SALON DE **LA PATISSERIE** Porte de Versailles
HALL 2.2 STAND B13
COMPTOIR **PLANETGOUT BEAN TO BAR**

CACAO & CHOCOLAT DU VENEZUELA

Journée Pays à l'honneur Dimanche 17 juin 2018

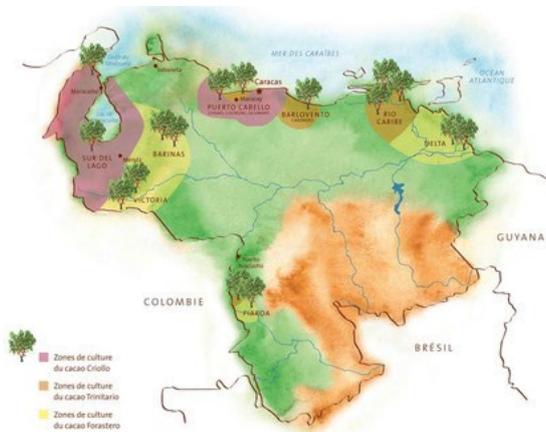
 **POLE PLANETGOUT**
Du cacao au chocolat > 3 PAYS à l'honneur

 EQUATEUR  VENEZUELA

MASTER CLASS CONSOMMATEUR
De la fève à la tablette > BEAN TO BAR



Photos cartes dessinées extraites du Livre de Michel BAREL que nous remercions



Les chocolatiers du VENEZUELA invités lors du salon de la Pâtisserie

Créateur de TABLETTES GRAND CRU
et de bonbons ganache grand cru du VENEZUELA

Comptoir CACAO et CHOCOLAT du Venezuela les 3 jours du 15 au 17 juin

Dimanche 17 juin Conférence et dégustation

CHOCOLATIER en BEAN TO BAR ARA à Paris

Master Class Consommateurs

**'Le goût des cacaos du Venezuela'
avec Andres et Sabrina Zakhour**

Tous leurs produits **sont** élaborés par eux-mêmes !

54 Rue de Dunkerque Paris 75009 +33 6 70 09 87 75
ou +33 7 85 14 92 57

<http://www.arachocolat.com>

Pendant la Master Class Consommateur

en dégustation comparative Juan ALVARADOS - Franck MORIN

- CHOCOLATIERS en Bean-to-Bar au VENEZUELA

A déguster les fèves du Planteur Chocolatier en Bean to Bar Juan ALVARADOS

Chocolate El Canto - Groupe de Planteurs de la Région Sur Del Lago

- CHOCOLATIERS en Bean-to-Bar en France

A déguster les chocolats de Franck MORIN de Sur Del Lago et autres variétés

Une appellation d'origine Cacao à découvrir absolument le summum du goût!



Définition du Chocolatier en Bean to Bar

Chocolatier en Bean to Bar : un chocolatier maîtrisant toute la chaîne de A à Z, "de la fève à la tablette de chocolat". Pour ses chocolats dits Pure origine, avec la variété identifiée au planteur. Il crée ses propres couvertures pour faire tous ses chocolats à partir des fèves de variétés différentes d'un même pays ou de pays différents, avec un contact direct aux planteurs ou auprès d'experts qui les conseillent afin de bien savoir sélectionner ses achats de fèves. Ainsi il peut développer leurs atouts aromatiques avec un choix énorme de possibilités contrairement aux autres chocolatiers qui achètent les couvertures sur le marché. Les autres chocolatiers achètent des couvertures pure origine proposées par les planteurs chocolatiers de couverture, les couverturiers (Valrhona, CacaoBarry) ou les négociants.

Les meilleurs cacaos fins du monde les plus réputés sont cultivés au VENEZUELA. Une grande variété de cacaos fins existe selon les terroirs au VENEZUELA du Nord au Sud dans le Pays...certains plus réputés en France comme le Porcelana ou le Chuao , mais il y en a bien d'autres, une centaine identifiés, près de 25 connus sur place, exportés une dizaine.

Définition des Cacaos fins : Des Cacaos qui sont issus de variétés ancestrales ou endémiques de type Criollo et ou Trinitario du pays. A découvrir ce merveilleux pays et ses plantations riches de toutes ses variétés, une centaine, avec 10 vraiment produites en quantité variables en fonction des terroirs.

Ces Fèves sont proposées pures ou en mélange par les planteurs dans leurs tablettes, selon les besoins des chocolatiers et leurs goûts. Chacune ayant des saveurs particulières que chaque chocolatier peut sublimer dans sa chocolaterie qui élabore son goût de chocolat à partir des fèves, en créant leurs tablettes ; ces chocolatiers sont dits en "Bean to bar" peuvent proposer des saveurs extraordinaires avec des arômes typiques de la variété de Criollo ou de Trinitario qui explosent en bouche.

Le Profil Sensoriel&Goût peut énormément changer selon la variété, la zone de production, la biodiversité et le savoir du planteur en termes de maîtrise des procédés de production.

PLANETGOUT propose des Profils Sensoriel&Goût aux professionnels des fèves, des liqueurs, beurre et poudre jusqu'aux tablettes et bonbons ou autres produits dérivés à base de cacao et de chocolat.

Contact pour en savoir plus, se former Alice : services.planetgout@orange.fr

(*Eu égard, au travail que cela représente d'études de documents..et de synthèse, toute reproduction et traduction des textes de Planetgout est interdite, sans accord préalable écrit avec la direction, ces textes repris avec la mention de l'auteur Véronique Anastasie, direction de Planetgout)

Aussi au comptoir du VENEZUELA



FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2016
VENEZUELA

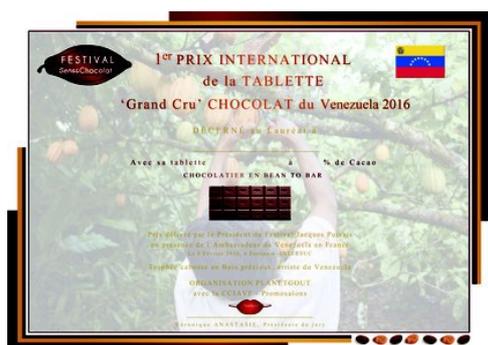


CHOCOLATIERS BEAN TO BAR



Valorisation des CHOCOLATIERS du VENEZUELA
ayant participé à la compétition et des Gagnants
DES AWARDS DE LA TABLETTE GRAND CRU DU VENEZUELA
organisé par PLANETGOUT

Présentation de leurs tablettes



1er PRIX Lauréat Rózsavölgyi Csokoládé LE CACAO variété CHUAO
2ème MORIN LE CACAO variété GUASARE
3ème BONNAT LE CACAO variété CHUAO

Organisé avec le concours de [M. Federico Jimenez Rivas](#), [Delegado Promosalons](#),
Chargé du projet avec la Chambre de Commerce de Caracas CCAV

FRUITS ROUGES & Co

TOUS LES JOURS SUR LE POLE PLANETGOUT

FRUITS ROUGES

AU SALON DE **LA PATISSERIE** Porte de Versailles
HALL 2.2 STAND B13

COMPTOIR **PLANETGOUT MATIERES PREMIERES**



FRUITS ROUGES & Co.

La passion du fruit

Atelier d2i Designer de fruits

AU SALON DE LA PATISSERIE

FRUITS ROUGES & Co. est spécialisée dans la production et commercialisation d'une gamme complète de petits fruits frais, de fruits surgelés et de fruits transformés (purées, coulis ...) à destination des professionnels du goût.

Cette large gamme de produits permet ainsi de nourrir la créativité des pâtisseries, glacières, chocolatiers et confiseurs mais aussi des cuisiniers, traiteurs et plus récemment des barmen.

« Nous déployons tout notre savoir-faire au service de nos clients : sourcing, recherche et développement, marketing, qualité, afin de répondre aux cahiers des charges les plus précis. »

FRUITS ROUGES & Co. développe ainsi de nouvelles créations grâce à des innovations et reste à l'écoute de vos besoins

La maîtrise de la production

FRUITS ROUGES & Co. est engagée, depuis sa création, dans une démarche de maîtrise du fruit dès l'amont. Cette maîtrise passe par une sélection variétale rigoureuse, des producteurs partenaires spécialisés, le développement d'une filiale de production/conditionnement au Maroc, et par des engagements concrets dans le développement durable.

Des hommes et des femmes passionnés par leur métier

C'est avec passion que FRUITS ROUGES & Co. accompagne les professionnels du goût, avec des produits de qualité mais aussi avec une expertise, des services et des conseils. Du champ au produit fini, chaque acteur de la filière est soucieux de la maîtrise de son métier, des contraintes et exigences requises (en matière de qualité et sécurité alimentaire).



Au service de votre créativité.

Chez **FRUITS ROUGES & Co.** un service recherche & développement est dédié à la création de nouveaux concepts : des recettes innovantes, des préparations sur-mesure, des nouvelles variétés de fruits, des textures différentes ...

Pascale Grosy Responsable commerciale **FRUITS ROUGES & Co**
06 83 25 67 89 p.grosy@lesfruitsrouges.com

FRUITS ROUGES & Co

Rue Jean Bodin 02000 Laon - FRANCE+33 (0)3 23 28 49 49

Entièrement dévoué AUX PROFESSIONNELS

FRUITS ROUGES & Co

FRUITS ROUGES & Co propose une large gamme de produits :

Purées de fruits, coulis de fruits, fruits surgelés ...

L'ensemble des produits sont proposés dans des conditionnements variés afin de répondre à l'ensemble des attentes des clients.

D2i propose :

Une offre innovante et design de fruits cuits, confiturés, préformés
avec des recettes goûteuses qui simplifient la vie des Pro,
avec une belle finition et qui se savoure en bouche!
caramel fleur de sel, pomme coupées en dés façon tatin...
morceaux de fruits fruitissimo!



La réussite ensemble : une chaîne de transformation intégrée de A à Z
avec des partenariats dans la distribution pour une gamme large et attractive!

Au service des métiers de bouche et de leurs chefs Pâtissier, Chocolatier, Confiturier, Glacier,
et chefs Traiteur, Restaurateur...

Pour en savoir plus à découvrir toute la gamme des fourrages
avec le transformateurs de fruits frais ATELIER d2i Designer de fruits
ci-dessous son histoire et ses fiches techniques

Atelier d2i est une entreprise familiale créée il y a plus de 20 ans. L'entreprise fabrique des préparations de fruits de grande qualité : compotée de fruits, fourrages, zestes d'agrumes semi-confits , préparations de fruits pour yaourt ...

Centrée sur la qualité et l'innovation, l'entreprise fournit des produits prêts à l'emploi pour les professionnels de la pâtisserie, des produits laitiers et des métiers de bouche.

Le savoir-faire de l'entreprise est le fruit d'un mariage singulier, la maîtrise rigoureuse de procédés industriels précis et la passion d'un artisan attaché à répondre aux attentes bien spécifiques de ses clients pour un rendu optimal et constant.

Pendant le salon de la pâtisserie, l'entreprise présentera sa gamme de fourrages de fruits en morceaux ainsi que ses dernières compotées (banane citron vert, mangue passion pitaya, rhubarbe fraise ...).

Contact > Hélène RICHARD 06 09 13 67 62

helene.richard@atelierd2i.com

FICHE TECHNIQUES à télécharger sur le site des idées de fourrages avec des produits adaptés aux besoins des chefs sans sacrifier le Goût de par la qualité des produits frais fournis par les producteurs passionnés **FRUITS ROUGES & CO.**

Le Monde des délices



le monde des délices

PAR JEAN-CHRISTOPHE MICHELET

TOUS LES JOURS SUR LE POLE PLANETGOUT

Le Monde des délices

AU SALON DE **LA PATISSERIE** Porte de Versailles
HALL 2.2 STAND B13
COMPTOIR **PLANETGOUT MATIERES PREMIERES**





Le Monde des délices La passion de l'Hibiscus

AU SALON DE LA PATISSERIE

Le Monde des délices est spécialisé dans la production et commercialisation d'une gamme complète à base de fleur d'Hibiscus d'une variété rare d'Afrique ramenée par Jean-Christophe qui est devenu là-bas planteur et maintenant transformateur. Entrepreneur passionné il va jusqu'au bout de sa passion pour cette fleur qu'il a su sublimer dans tous ses états avec une gamme complète très savoureuse.

Des consommateurs aux professionnels du goût, la qualité et le goût sont au rendez-vous, cela ne trompe pas dès la première cuillère de gelée, de confiture ou de goulée de sirop, sans oublier la fameuse liqueur d'hibiscus au cacao. Un accord parfait pour tous les chocolats élaborés en direct sur le stand du **POLEPLANETGOUT** lors de la **Master Class Consommateur**.

Cette large gamme de produits permet ainsi de nourrir la créativité des pâtisseries, glacières, chocolatiers et confiseurs mais aussi des cuisiniers, traiteurs et plus récemment des barmen, mais connaissent-ils vraiment cet Hibiscus...rien à voir avec le Bissap de base ! Il faut juste goûter pour le comprendre, venez donc au stand le rencontrer.

Douceur tactile veloutée et fonte délicate en bouche, une gelée presque qu'évanescence qui nous laisse tout en fleur, le palais ravi, sans nous morfondre les capteurs enfoncés dans le sucre, mais une roue des saveurs de fruits rouges, nous anime cette gustation avec un va et vient subtile de notes cassis mures framboise...

On part dans la forêt dense...par la concentration du goût comme la densité végétale ... à la recherche ... de ses saveurs très ensoleillées d'un jardin de fleurs d'hibiscus rares !

Venez découvrir ce talentueux Chef Confiturier qui se présente au MOF cet été... à la demande des professionnels, sa gelée est d'une douceur... hors du temps .. Celui du pays du goût. Attendez-vous à faire un voyage sensoriel au cœur de l'Afrique transporté par le raffinement de ce nectar !



Avis aux amateurs de saveurs qui nous apaisent !

Master Class Consommateur

Dimanche 17 juin à 10h30-12h
Chef confiturier Jean-Christophe MICHELET

Vous saurez tout sur l'hibiscus et comment on élabore
la gelée, la confiture, les **siropes**, la liqueur...

avec Véronique Anastasie de PLANETGOUT
pour animer et éveiller vos sens par le goût

Pour finir en beauté de saveur crescendo
vous dégusterez un accord rare

Les chocolats ganache hibiscus le Bissap
Médaille d'or Gold French International Chocolate AWARDS
du chocolatier **Joël VILCOQ**
avec une liqueur de cacao à l'Hibiscus Made in Jean-Christophe

Partages et convivialité autour de cette fleur qui nous embarque
dans des saveurs subtiles et chaleureuses!
Comme l'amitié africaine... cette fleur nous renvoi cette âme rare
pour profiter du temps ... celui du goût de vivre et savoir savourer la vie!



Le Monde des délices

**L'art de savoir sublimer les saveurs de cette fleur
d'une variété ancestrale rare**

Contact Jean-Christophe MICHELET
> contact@lemondedesdelices.com - 06 80 98 27 37

DEPUIS PLUS DE 40 ANS, AU SERVICE DE L'ARTISAN CHOCOLATIER ”

Savy Goiseau constructeur de matériel de chocolaterie depuis 40 ans au service de l'artisan chocolatier. La société Savy Goiseau apporte aux artisans chocolatiers des solutions pérennes et réellement adaptées à leurs besoins. Elle s'impose aujourd'hui comme le leader français du matériel de chocolaterie et crée ainsi pour les professionnels du chocolat, des tempéreuses, mouleuses, doseuses, enrobeuses, extrudeuses, fondoirs, turbines, tunnels de refroidissement et autres machines.

Depuis 1972 l'entreprise Savy Goiseau a connu une croissance rapide. Ses équipes expérimentées sont à la conception et au développement de l'essentiel des lignes de production ci-après et vous fournissent en toute circonstance, expertise technique, savoir-faire, main d'œuvre et assistance dans les plus brefs délais pour répondre à vos exigences en matière de qualité dans l'utilisation quotidienne de ses machines et la production de produits finis irréprochables.

Venez découvrir NOS GAMMES **GOLD**

A qui s'adressent nos machines ? Nous fournissons des solutions clés en main aux artisans chocolatiers, confiseurs, pâtisseries, boulangers.

Des machines pérennes car évolutives :

Si nos machines sont livrées prêtes à l'emploi, elles peuvent être complétées par un certain nombre d'équipement comme des tunnels de refroidissement, des Trans mouleurs - Doseurs. Outre le fait que ces équipements complémentaires améliorent et augmentent la polyvalence des machines et la quantité de produits, ils permettent aussi d'optimiser le rendement de votre ligne de production.

Couvrir tous vos besoins :

En plus des machines traditionnelles telles que les enrobeuses, tempéreuses, mouleuses, nous couvrons tous les besoins autour de la fabrication du chocolat:

Fondoirs, mélangeurs de chocolat, extrudeuse, etc...

**Nous créons des machines qui vous ressemblent
et qui travaillent pour vous !**



PARTENAIRE OFFICIEL

STAND B13

De 10h à 18h/19H

ESPACE CHOCOLAT

Découverte des machines pour le chocolat
pour voir les machines en démonstration

Master Class Consommateur

Programme de démonstration
avec l'équipe **PLANETGOUT**
et les CHEFS invités

Découverte du métier chocolatier avec les chocolatiers participants

Présentation SAVY GOISEAU associée

AU STAND DU POLE **PLANETGOUT**

Présentation en marche de certaines machines de la **chaîne du process
de transformation du chocolat**

La tempéreuse enrobeuse

Avec des produits pure origine fourni des pays invités à l'honneur chaque jour
Equateur Madagascar Venezuela



La tempéreuse enrobeuse

> pour tempérer, égoutter, doser et enrober.

Présentation
SAVY GOISEAU
associée

AU STAND DU POLE **PLANETGOUT**
Présentation en marche de certaines machines
avec **transformation des matières premières fruits secs...**

La broyeuse
de cacao de chaque pays,
chaque jour de noix de cajou...
réalisation de pralinés



SAVY GOISEAU
1 rue des Entrepreneurs
ZA de la Grosse Pierre
78 540 VERNUILLET - FRANCE
Tél. 33 (0)1 34 90 90 00
Fax. 33 (0)1 34 90 99 00
info@savy-goiseau.fr

Contact > Gérard Sébastien

➤ gsebastien@savy-goiseau.fr - 06 03 45 28 27

Présentation **FOUR SALVA** depuis 70 ans au service des métiers de bouche

salva

Le four Kwik-co ouvre une nouvelle ère dans la cuisson face au client. Le design affirmé aux lignes droites, les matériaux de dernière génération, comme le verre trempé, et la qualité.

Four KWIK-CO KX9 STANDARD ENSEMBLE COMPRENANT :

- Four KX9 STD 60x40 • Support sur roulettes KXS-10.



Appareil livré avec un système d'économie d'énergie intégré et connecté pour maîtriser à distance les paramètres de cuisson, avec les commandes bien paramétrées.

Franck MICHAUD Responsable île de France – RUNGIS 06 24 28 51 45

Tél 01 45 15 27 70 franck.michaud@salva.fr – www.salva.fr

BEAN TO BAR de la fève à la tablette

Du cacao au chocolat > 3 PAYS à l'honneur



SALON DE LA PATISSERIE du 15 AU 17 JUIN 2018 à Paris

STAND DU POLE PLANETGOUT B13

Du Cacao & le Chocolat avec 3 pays à l'honneur

« LES CACAOS FINS, LA BIODIVERSITÉ maintenue sur terre
pour une alimentation durable »

PAYS à l'honneur

EQUATEUR - MADAGASCAR - VENEZUELA

Ce Pôle animé éducatif et Culturel a pour vocation de défendre d'abord la qualité artisanale, les planteurs de cacaos fins 'goûteux' aux chocolats dits de pure origine, identifiés à zone de production ou à la plantation, dits de grand cru identifiés à la propriété. *LES CACAOS FINS, les plus savoureux, aussi leur rôle dans le maintien des forêts, d'équilibre des écosystèmes afin de maintenir la biodiversité la plus grande du monde* »



POLE PLANETGOUT

Du cacao au chocolat > 3 PAYS à l'honneur



EQUATEUR



MADAGASCAR



VENEZUELA



Le PÔLE PLANETGOUT CACAO & CHOCOLAT

- Aux comptoirs d'accueil PLANETGOUT Côté BEAN TO BAR :

Ce comptoir PLANETGOUT du Pôle, va pouvoir apporter aux visiteurs consommateurs de l'information objective sur ces filières cacao par pays, sur la qualité du cacao et du chocolat selon son métier. Du Chocolatier dit 'fondeur' de couvertures pure origine achetées en France ou des couvertures de chocolatiers du pays, au Chocolatier 'en Bean to Bar' qui achète ses fèves aux planteurs, une gamme de qualité variés selon l'identification et la traçabilité de l'arbre à la bouche.

Ce comptoir PLANETGOUT du Pôle, va pouvoir apporter aux visiteurs consommateurs une explication pour comprendre comment on fabrique le chocolat de A à Z, mieux comprendre ce qu'est un chocolatier en BEAN TO BAR, et sur les formations aux métiers

FORMATION COMPAGNONS DU DEVOIR – TournemainConsult

FORMATION Sensoriel&Goût PLANETGOUT

Ce comptoir PLANETGOUT du Pôle, va pouvoir apporter aux visiteurs consommateurs des informations sur les matériels de chocolat

SAVY GOISEAU MATERIEL DE CHOCOLAT

Le PÔLE PLANETGOUT MATIERES PREMIERES

Aux comptoirs d'accueil PLANETGOUT Côté MATIERES PREMIERES :

Ce comptoir PLANETGOUT du Pôle, va pouvoir apporter aux visiteurs consommateurs de l'information objective sur ces filières autres de matières premières de qualité comme celle des producteurs de Fruits rouges, purées, coulis, fourrages...l'Hibiscus....

FRUITS ROUGES avec l'ATELIER d2i Designer de fruits

Le monde des délices L'hibiscus

ROBERT épices vanille, noix de cajou

Le p'tit sniff®

Partenaire sensoriel avec cette innovation pédagogique,



Le p'tit sniff comme son nom l'indique

une éducation et un éveil sensoriel olfactif, à découvrir

pendant notre Master Class Consommateur

Adulte sur notre stand et au Pôle aussi enfant en face,

avec un certificat de petit goûteur de CHOCOLAT Grand cru!!

PROGRAMME de la Master Class Professionnelle

Programme MASTER CLASS CONSOMMATEUR avec les CHEFS & PRODUCTEURS
POLE PLANETGOUT du Cacao au Chocolat BEAN TO BAR
 Dégustations et animations gratuites en continu au STAND B13

TOUS LES JOURS 15 AU 17 JUIN 10h - 18h

ESPACE MASTER CLASS *Présentation* sur place
Démonstrations de Chef Chocolatier Pâtissier
 En direct Pâtisseries & Chocolats créatives design
 Creative demonstrations Design Pâtisseries/Chocolates

COMPTOIRS *ACCUEIL PLANEGOUT > Cacao & CHOCOLAT
 Caroline PRASO - Dégustations de fèves de cacao fins présentées, couvertures et tablettes de chocolat 'Pure origine' identifiées de 3 PAYS
 Discovery of the fine cacao for the varieties of 3 countries
 *MATIÈRES PREMIÈRES : FRUITS ROUGES, Hibiscus, MEL, Vanille, Noix de cajou

Tous les jours 12-12h30 / 16h30-17h **SENSOGOUT** après
Démo des CHEFS Dégustations Sensoriel & Goût Expert
 aliment VANASTASE 13h45-15h Mini Conférence avec
 Chef CHOCOLATIER et dégustations 'pure origine' des 3 PAYS

ESPACE BEAN TO BAR - Découverte du process
MACHINES Comment fait-on LE VRAI chocolat ?
 > SAVY Gousseau - Technique de broyage et tempérage
 Discovery of the Bean to Bar process with us and machines

VENDREDI 15 EQUATEUR COTE D'IVOIRE

10h-12h Chef Pâtissier
 Ahmed NAÏT-BRAHIM
 Gâteau chocolat design
 L'opéra Pure origine cacao

13h45-15h Céréal Chocolaterie
 en Bean to bar Couvertures
 "Le goût des cacao d'Equateur"
 Bérandère NIEROP-COPIN *VA

15h15-17h Chef Chocolatier
 Olivier CANDOTTI-BESSON
 Bonbon chocolat pure origine
 Fourrage FRUITS ROUGES & CO

SAMEDI 16 MADAGASCAR

10h-12h Chef Chocolatier
 Olivier CANDOTTI-BESSON
 Nougat au miel - Bonbon
 chocolat Miel Pomme-Tarte

13h45-15h Producteurs Fruits
 "La qualité et le goût des FRUITS en
 Pâtisserie" Stéphanie Decourcelle
 Pascale Grosy FRUITS ROUGES & CO

15h15-17h Chef Chocolatier
 Borhane MESSAGI Les petits
 chocolats Maison Bonbon
 chocolat ganache pure origine
 Gâteau vanille - Praliné noix de cajou

DIMANCHE 17 VENEZUELA

10h-12h Chef Confiturier
 Jean-Christophe MICHELET
 Technique & dégustation d'Hibiscus
 Gelée - Sirop - Liqueur de cacao - Fleur
 cristallisée et Chocolats Vicoq AWARDS

13h45-15h ARA Chocolaterie en
 Bean to bar Chocolats Grands Crus
 "Le goût des cacao du Venezuela"
 Chef Andres & Sabrina ZAKHOUR
 Variétés rares à goûter *VA

15h15-17h Chef Chocolatier
 Olivier CANDOTTI-BESSON
 Bonbon chocolat pure origine
 Bonbon chocolat Fourrage pure
 origine Hibiscus - Praliné Décor CR

ESPACE FORUM

Vendredi 15 18h-18h45 Conférence
 interactive - Le cerveau Sensoriel & Goût,
 des 5 sens au goût * Technique VANASTASE
 en gustation des gammes Chocolats
 Robert et Produits Hibiscus

Samedi 16 11h15-12h30
 Table ronde "La formation en
 Pâtisserie" Eugénie ASSAÏRAHIM
 Directeur Institut des métiers du goût
 Compagnons du dévoué

ESPACE ENFANTS Tous les jours ATELIER
 Sensoriel & Goût du cacao au chocolat
 Chefs et producteurs CLUB CULTURE GOÛT
 Vendredi et dimanche 10h-12h Samedi 12h-14h

* PLANEGOUT Consommateur: Groupe in Paris : Gourmet meetings-Parcours du goût - Professionnel Conseil développement stratégie qualité achat
 Formation qualité et goût, achat, et vente, profil Sensoriel chef homme, produits, recettes > Contact 06 10 92 64 30 - services.planetgout@orange.fr

Le Master Class Consommateur est installée au cœur de notre stand pour une action encore plus proche des visiteurs.

Le marché de la qualité du cacao au chocolat sur ces 3 PAYS ?

- Comment élaborer son chocolat selon ses choix de cacao, se mettre **en Bean To Bar**, comment faire ?
- Comment veiller à l'identification et la traçabilité des origines des cacao aux chocolats 'Pure origine'?
- Quelles variétés, quelles qualités selon les régions, les terroirs, et quels goûts du Chocolat de ce pays.

Echanger avec les professionnels des questions sur ?

Avec l'intervention de chocolatiers expérimentés qui fabriquent déjà ainsi, maîtrisant les procédés de "la fève à la tablette" pour créer des **Pâtisseries, Chocolats et Confiserie à leurs goûts**. Le marché encore majeur est celui des chocolatiers dits "fondeurs" qui préfèrent ce choix afin d'utiliser ces bases de qualité de couvertures toutes prêtes à fondre, concentrés plus sur l'élaboration leurs produits finis, le design et toujours soucieux du goût final.

Au stand du POLE **PLANEGOUT**
 Espace lounge : Démonstrations & dégustations

Des Mini conférences - démonstrations et toujours des dégustations avec les chefs pâtisseries, chocolatier et confiturier avec les experts et les intervenants du Pôle des planteurs et chocolatiers des pays, des **chocolatiers** en Bean to Bar, sur les sujets d'actualité et tendance Bean to Bar de la fabrication du chocolat,

Présentation des étapes clés du Bean to bar : le rôle de chacune des étapes clés de
la fermentation, la torréfaction, le conchage, le tempérage...
selon les qualité de cacao...de chaque pays,
présentée grâce à **une sélection de fèves d'exception Grand Cru de Propriété...**
vous dégusterez e Romanée conti l'excellence à venir goûter,
grâce à la qualité des fèves sélectionnées
par le **Cercle de Cacao, de Nico Regout.**

Le monde du goût du Cacao de l'Equateur à Madagascar au Venezuela

Rencontres organisées avec **des professionnels** producteurs, chefs tous **passionnés** qui défendent
les mêmes valeurs de la qualité avec éthique :

Chocolatiers, experts du cacao & du chocolat, acteurs économiques du commerce et de l'artisanat
ainsi que du tourisme du cacao dans ces pays.

Tous au service des consommateurs pour un chocolat "vrai, sain et bon"
avec la personnalité de chaque PAYS > Venez goûter!



Eugène ABRAHAM

Directeur Institut des métiers du goût

Les Compagnons du devoir

Membre du Grand Jury de nos Prix,

participant et dynamisant nos démonstrations

sur notre stand du Pôle PLANETGOUT 2018

les CHEFS Compagnon Pâtissier CHOCOLATIER

Olivier CANDOTTI-BESSON

CHEF Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier

Tous les jours présent et intervenant à la Master Class Consommateur
et en suivi avec nous des **6 Apprentis Compagnons**

Vendredi Audrey Fruteau de Laclos Melchior Bayle,
Samedi Alizée Artu, Flavio Campanella,
Dimanche Yann Petitpain et Axelle Ruz

A découvrir

Nouvelle formation de CHEF Compagnon CHOCOLATIER à Bordeaux

aussi de CHEF Compagnon VIGNERON Tour de France

Tous les détails de leur participation sur le programme

Démonstration et dégustation
de la Master Class Consommateur



Intervenant au SALON DE **LA PATISSERIE**

Eugène ABRAHAM

Directeur du Centre de formation

AU FORUM

Table ronde samedi 16 juin à 11h15-12h30

La formation en Pâtisserie ?

Professeur de tous les métiers
Pâtisserie Glacerie Chocolatier Confiseur
Pâtisserie Restauration Biscuiterie

Un parcours sans faute
chez les Compagnons du Devoir

**Sa passion les jeunes et la transmission
de la qualité au métier du goût**

**Master Class Consommateur
du 15 au 17 juin 2018**



Rappelons ce qu'est le compagnonnage
d'abord l'esprit des valeurs et du partage

" Le compagnonnage est inscrit
au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

10 000 jeunes en formation dans **28** métiers...
38 000 entreprises partenaires "

Les Compagnons Boulangers et Pâtisiers :
380 chefs d'entreprise et ouvriers qualifiés.

Le seul organisme proposant une formation de niveau Bac+3.

Une institution connue et reconnue pour la valeur professionnelle,
aussi humaine de ses membres. La transmission aussi aux jeunes
avec passion et éthique, aussi le respect du métier.

Près de 300 amoureux de la boulangerie et de la pâtisserie.

Votre contact > **Eugène Abraham**
Institut des métiers du goût 06 37 82 35 51

Rencontre- Recherche- Mémoire- Formation.
eabraham@compagnons-du-devoir.com

www.compagnons-du-devoir.com



Remise du Trophée des Cacaos-Oscars pour le pays EQUATEUR

Olivier CANDOTTI-BESSON

Chef Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier

Compagnons du devoir

TournemainConsult

Master Class Consommateur



OLIVIER CANDOTTI-BESSON
Formateur, Consultant



Olivier Candotti-Besson

CHEF Pâtissier, Chocolatier,
Glacier, Confiseur

aussi APICULTEUR

Un parcours sans faute
chez les **Compagnons du Devoir**

AU SALON DE LA PATISSERIE

VENDREDI 15 JUIN DIMANCHE 17 JUIN 2018 10H30-12H30

Couverture d'Equateur de chez Cémoi (et Côte d'Ivoire)

Couverture du Venezuela de chez El Canto Chocolat

et SAMEDI 16 JUIN 15H-17H

Couverture de Madagascar de chez ROBERT

Démonstration au stand, l'occasion de mettre en avant ses talents créateurs de bonbons aussi bon que beau,,,, avec des Pâtisseries,.. aussi. Des recettes basées sur le goût des variétés des cacaos selon les pays, et des couvertures de chocolat mais aussi selon ses choix d'autres matières premières comme son miel. Il nous a promise des guimauves et nougats au miel trempés dans du chocolat, mais aussi des pralinés à la noix de cajou... On en a les capteurs déjà tous éveillés!

Rappelons que Olivier a la maîtrise de tous les métiers de bouche en tant que Pâtissier et chocolatier pour réaliser des merveilles. Comment va - t - il interpréter la matière cacao et chocolat de l'équateur , de Madagascar ou du Venezuela dans l'exercice de 3 démonstrations à partir de ces pays d'origine aux goûts bien différenciés !?.

La Pâtisserie et la chocolaterie sont des professions en mutation qui évoluent toutes vers le bean to bar, qui se développe pour créer son chocolat de couverture à son goût, selon la qualité et les variétés de cacaos. La démonstration 'Pure origine' pour chaque pays sera un mix de ses savoirs et ses métiers, alors que va t-il créer sous nos yeux ?

Que nous a-t-il préparé avec toutes ces matières premières
ces tous ces **fruits rouges frais**, ces fourrages, ce caramel fleur de sel, ses pommes, caramélisées, son
pralinés Noix de ???

Et surtout selon le choix des couvertures 'Pure origine' identifiées, choisies par recette ?

L'art du Goût sous les hospices du Miel

Venez goûter, surprises gourmandes à savourer



Découvrir [le parcours](#) de ce CHEF passionné COMPAGNONS DU DEVOIR

Contact Olivier CANDOTTI-BESSON > 06 72 76 81 39

contact@tournemainconsult.fr

Ahmed NAIT-BRAHIM

Chef Pâtissier
Master Class Consommateur



Découvrir ce CHEF qui se lance

avec un concept généreux
Gâteaux contre la faim

Contact Ahmed NAIT-BRAHIM

> 06 72 76 81 39

contact@tournemainconsult.fr



Ahmed NAIT-BRAHIM

CHEF Pâtissier designer

Un parcours hors des sentiers battus
de passionné, la Pâtisserie est venue à lui!

Un jeune talent
Designer en herbe à ne pas manquer

AU SALON DE LA PATISSERIE

VENDREDI 15 JUIN 2018 10H30-12H30

Couverture d'Equateur de chez Cémoi (et Côte d'Ivoire)

Démonstration au stand, l'occasion de mettre en avant ses talents créateurs de Pâtisserie qu'il portera pour montrer le panel de ses réalisations raffinées et soignées aussi bon que beau,,,,,

Des recettes basées sur le goût des variétés des cacaos selon le pays à l'honneur le jour de sa venue l'EQUATEUR avec des couvertures de chocolat de chez Cémoi, aussi de Côte d'Ivoire.

Il a décidé de revisiter l'Opéra, un classique en Pâtisserie avec ces couvertures Pure origine, et il développera ses choix et sa technique devant les auditeurs de la Master Class Consommateurs.

Rappelons que Olivier a la maîtrise de tous les métiers de bouche en tant que Pâtissier et chocolatier pour aussi soutenir ce jeune talent.

Comment va -t- il interpréter la matière cacao et chocolat de l'équateur, dans l'exercice de sa démonstration à partir de ces pays d'origine aux goûts bien différenciés !

Comment va -t-il structurer la texture selon les couvertures et quelle décision pour obtenir l'équilibre de sa roue aromatique ?

La Pâtisserie qu'il va réaliser avec ces 2 couvertures de chocolat haut de gamme va être décidée aussi selon les atouts des profils sensoriel de ses 2 couverture et selon son goût. Ainsi pourquoi aura -t-il choisi l'Equateur pour le fourrage et la Côte d'Ivoire pour l'enrobage ?

C'est la qualité selon les variétés de cacaos de ces 2 origines qui va le guider dans ces choix pour finaliser ce gâteau lors de la démonstration de cette création d'Opéra 'Pure origine' qu'il va-t-il créer en conscience?

Que nous a-t-il préparé surtout selon le choix des couvertures

'Pure origine' identifiées, quelle recette, quel décorum et design ?

Le Designer en lui qui s'éveille quand il pâtit sera à n'en pas douter une belle expérience d'une démonstration de Goût, car à n'en pas douter Ahmed a du talent et beaucoup de goût!

**Venez découvrir la construction de ce gâteau élaboré en live
et savourer l'Opera Design Made in Equateur!**

Borhane MESSACI

Chef Chocolatier

Master Class Consommateur

Samedi 16 juin journée Madagascar



Une explosion de saveurs à l'image de la passion
que ce chef aime à transmettre pour tous les goûts!





Borhane MESSACI

CHEF Chocolatier,

Un parcours hors normes
appelé par le monde gourmand
une reconversion réussie



AU SALON DE LA PATISSERIE

SAMEDI 16 JUIN 15H-17H

Couverture de Madagascar de chez ROBERT



Démonstration au stand, l'occasion de mettre en avant ses talents créateurs de bonbons aussi bon que beau,,, avec que des matières premières de Madagascar,.. aussi.

Il nous a promise des guimauves à la vanille de Madagascar, une ganache vanille si douce et des Pralinés aux noix de cajou trempés dans du chocolat avec des couvertures si délicieuses 'Pure origine'... de la chocolaterie ROBERT. On en a déjà envie de goûter !

Comment va - t - il interpréter la matière cacao et chocolat de Madagascar dans l'exercice de 3 démonstrations à partir de ce pays d'origine aux goûts bien différenciés !?.

La chocolaterie sont des professions en mutation qui évoluent toutes vers le Bean to bar, qui se développe pour créer son chocolat de couverture à son goût, selon la qualité et les variétés de cacaos.

Mais aussi des planteurs et chocolaterie sur place dans les pays commencent à proposer aux professionnels en France leurs couvertures aux saveurs très raffinées issus des grands criollos de Madagascar. La démonstration 'Pure origine' pour chaque pays sera un mix de ses savoirs et ses métiers, alors que va-t-il créer sous nos yeux ?

Que nous a-t-il préparé avec toutes ces matières premières il peut aussi y associer des fourrages, comme ce caramel fleur de sel, ses pommes, caramélisées, à son pralinés Noix de Cajou.

Et surtout selon le choix des couvertures 'Pure origine' à un % de cacao précis, bien identifiées car on sait d'où cela vient chez ROBERT, qu'aura-t-il choisit pour ses 3 recettes ?

Les petits chocolats Maison porte bien son nom!
Tout est fait Maison vraiment avec une vraie construction du goût! Bravo

**Venez goûter, un voyage sensoriel
en Equateur à Madagascar au Venezuela
en direct à savourer**



CULTURE GOÛT France avec ses fameuses chocolatières
d'Esprit PORCELAINE

> LE BAR à CHOCOLAT Chaud

PLANETGOUT et le chocolat en poudre de chocolateries artisanales en Bean to Bar

CHOCO-CHAUD Pure origine

Dégustation Sensoriel & Goût de chocolat chaud de chaque pays chaque jour
au POLE PLANETGOUT Cacao & Chocolat organisé par PLANETGOUT

Chocolat en poudre Pure origine sans lait, à l'eau

Vendredi Equateur - Samedi Madagascar - Dimanche du Venezuela



Chocolatières de Créateurs





Chocolatières de Créateurs



En salon aussi possible avec le concept du **CHOCO-KIOSQUE**

UN BAR DE CHOCOLAT FROID OU CHAUD selon la saison qui éduque au goût,
par chaque sens éveillé sur chaque comptoir, par pays pour savourer aussi des recettes, avec
des épices en **CHOCO-MIXOLOGIE**



Créations par Christian COUTY grand créateur porcelainier de nos Trophées Cacaos-Oscars pour chaque pays au Festival Sens & Chocolat 2018, remis aux Ambassades de chaque pays, pour sensibiliser les gouvernements à respecter et préserver leur or Brun en soutenant leurs planteurs.

BRESIL - EQUATEUR - MADAGASCAR – VENEZUELA





PLANETGOUT

Véronique ANASTASIE
Direction PLANETGOUT

Expert International Qualité, Sensoriel & Goût
Cacao & Chocolat - Gastrologie 200 aliments

Conception et organisation

Festival Culturel International Sens & Chocolat depuis 2012 -2018

Choco Show Cooking 'Le Chocolat en cuisine' au SIRHA depuis 2015

Organisation French International Chocolate Awards 2017



> 5ème édition du FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2018

Véronique Anastasie avec la team PLANETGOUT
et les experts * partenaires

Organisatrice du Festival Sens & Chocolat

Organisation des 2 Prix

Véronique Anastasie * en fonction des experts à chaque Festival selon les pays - Jurys et membres depuis 2012 précisés dans chaque rubrique par année du Festival Sens & Chocolat selon chaque pays.

Présidente du Jury du PRIX du Bonbon Design & Goût CHOCOLAT depuis 2013

Présidente du Jury du PRIX de la Tablette Grand Cru du pays à l'honneur depuis 2012

120 chocolatiers sélectionnés, 10 chocolatiers à chaque finale

> 1ère édition des French International Chocolate Awards 2017 et 2^{ème} édition à Paris

45 médaillés chocolatiers Français, qualifiés pour les World Awards!

Tablettes fourrées, aromatisées naturellement, bonbon, truffes, spécialités. Pâtes à tartiner.



"Expérience Cacao & Chocolat

"homme - produit - entreprise"

Participation à des événements

Création d'événementiel qualité & goût

Congrès des Pâtisseries Chocolatiers, des Boulangers,...

Salons professionnels Chocolat... Intersuc....

Conseil en stratégie, développement

Marketing & communication par le goût

Magasin, salon et marché des chocolatiers

Conseil et Formation Sensoriel & Goût

- Mise en place de laboratoire d'analyse sensorielle, de protocoles, méthodes
- Techniques de dégustations selon les spécificités des produits alimentaires
- Développement des roues aromatique, des accords par "le savoir goût"

Concept d'école du goût itinérante [Kiosque SENS & CHOCOLAT](#)

- Dégustation mono sensorielle par chacun des 5 sens de chocolats et roues des saveurs

Conseil en communication chocolat

- Rédactionnel des outils de communication, plaquette marketing
- Aide à la mise en place marque et protection produits INPI
- Rédactionnel pour magazine sur le chocolat, à l'international

Conseil création et conception laboratoire boutique par le savoir goût

- Conception vitrine à thème - vitrine éducative - concept mobile à roulette (Pillon)
- Création du Royaume du chocolat : pôle d'animation - créations design - dégustation

Création boutique pédagogique "école chocolat"

- Présentation fabrication du chocolat et produits en direct - machines mobiles



Références Conseil qualité du CACAO au CHOCOLAT

Conseil normes ISO 34101 - 2 - 3 - 4

Normes 'Durable & Traçable Cacao'

Meeting en Côte d'Ivoire

Suivi groupe ISO Groupe Certification à Amsterdam

Conseil pour un groupement de planteurs WCFO sur 12 pays

Stratégie et développement par la qualité des cacaos

Conseil Certification ISO 2200 - HACCP - ISO 9000 Filière cacao & chocolat

Expertise Profil Sensoriel & Goût fèves, tablettes, bonbons

Organisation de concours, compétitions AWARDS Grand cru du Festival et CHOCOLATE AWARDS

Programme Ministère de l'Artisanat et MISSION en région > Conseil Régional Midi-Pyrénées

Audit entreprises artisanales 15 entreprises Pâtisserie - Chocolaterie - Confiseur Glacier

Accompagnement et mise en place organisation suivant les normes ISO 9002 sur 3 ans

avec Robert MARTY sous la Présidence de Jean MILLET

* exemple : création boutique laboratoire innovation PILLON (Devenu THURIES)

* exemple : informatisation identification & traçabilité CASTAN

* exemple : Gestion achat MP SAUNAL

Présentation organisation qualité ISO entreprise artisanale

Journalisme rubrique qualité Journal du Pâtissier et Hubert Magazine

* **Audit qualité** entreprise industrielle Casino cacao * - Cemoi et Cantalou chocolat
Test des points de la norme - mise en place des méthodes d'organisation de type ISO 9000
Conception et rédaction de tous les outils de démonstration et preuve - Manuel qualité

* **Management qualité** - Organisation des équipes en saison laboratoire et boutique
(Livret d'accueil plusieurs boutiques) - HACCP - identification et traçabilité informatisées
- suivi Dluo - DLC - Sécurité sanitaire. > ISO 14001 > ISO 22000 -

Autres produits : MISSIONS d'audit, de management par la qualité, **sur 200 produits**,
Accompagnement de dirigeant et de groupe d'entreprises : **stratégie & développement**

> **Filière végétale tous les fruits et légumes**

> Filière animale sauvage et élevage

MONTAGE de programme d'amélioration de la qualité de filières, agri et agro de région en France, à l'export pour leur développement économique, dans une logique de développement durable et d'alimentation durable.

MISSIONS de tourisme d'affaires et de terroir à Paris Île-de-France et régions de France sur des concepts sensoriel & goût locavore,



CONSEIL "Sensoriel & Goût" Cacao & Chocolat

aux entreprises - FILIERE DE PRODUCTION -

Rapport Audit: Plan stratégique et de développement

Accompagnement : Soutien à la mise en oeuvre de plan d'actions sur un territoire, un terroir

Services en communication, promotion par le Sensoriel & Goût

Conseil en communication Sensorielle, éthique & Goût

Développement des équipes par le sensoriel

Plan formation - services Pro goût et management sensoriel

Outils de communication, de marketing, de promotion..- Exposition sensorielle itinérante

Rédactionnel Sensoriel - Fiche Sensoriel & goût - PressBook du goût

Références - *Guide Hubert : produit, chef, restaurant et terroir*

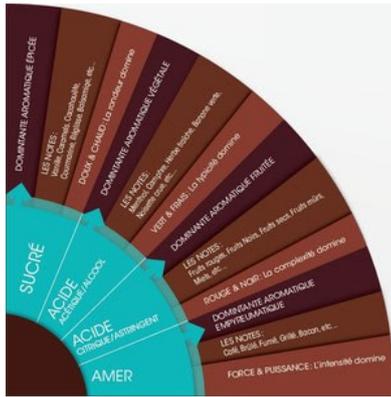
- *Développement de la Sauvegarde du Patrimoine culinaire*

- *Guide de vins, tourisme oenologique - Fêtes de village*

- *Audit produit, production de la terre aux professionnels*

- *Filières (200 produits), A.O.C : identification et traçabilité du goût variétés, espèces, productions*

- *Marché Kiosque du goût, MIN , Rungis - Ecole du goût, cité de la gastronomie*



FORMATIONS Professionnelles adaptées du cacao au Chocolat

AUDIT GRATUIT pour faire le PLAN de FORMATION

+ option COACHING de PROJET

Professionnel Goût et Gastronomie,
*adapté à leur métier et leurs produits
selon leurs objectifs*

Contact : * Formation Professionnels du Goût > services.planetgout@orange.fr

CYCLE COMPLET : Démarche qualité, sensoriel & goût

Pour les métiers de bouche : **les chocolatiers, les confiseurs, les pâtisseries**, les boulangers, traiteurs et restaurateurs, cuisinier, les responsables dans l'agriculture, l'agroalimentaire de TPE PME PMI

Module 1 L'homme CHEF- Module 2 Le produit GAMME - Module 3 L'entreprise MAISON

3 Modules suivant les Techniques 'Sensoriel & Goût'

Il est conseillé de suivre **les 3 modules en suivant** : pour les chocolatier - pâtissier
du chef aux matières premières aux produits finis à fabriquer puis à vendre.
Ils seront personnalisés au dirigeant, selon sa gamme de produits et son métier, son niveau

Module 1. Apprendre à savoir quels sont ses talents sensoriel & goût en tant que chef chocolatier?
Lors de différents tests et questions, évaluer son profil alimentaire sensoriel

Module 2. Apprendre à exploiter ses 5 sens et ses capacités à goûter dans son métier de chocolatier?

Lors de la sélection de ses matières premières, pendant la mise au point de ses recettes, pour se comparer et se différencier de la concurrence, par son savoir goût spécifique 'maison'.

Module 3. Apprendre à exploiter ses atouts sensoriel & goût de ses produits ?

Utiliser son Savoir goût pour mieux vendre avec les mots du goût, en intégrant des animations gustatives dans votre boutique, lors de vos événements, ou en salon.

*** COACHING sur le terrain et SUIVI après la FORMATION en ENTREPRISE
au service des Professionnels du Goût et de la Gastronomie**

**Le suivi de la mise en pratique de la formation acquise 'sur le terrain',
à mettre en place en équipe, en entreprise**

Conseil aux professionnels du goût avec des concepts d'animation goût
Le soutien à la stratégie et une aide au développement de la fabrication à la vente,
du laboratoire à la boutique, de la cuisine à la salle, selon vos marchés et vos cibles.

INFORMATION pour les professionnels

Les Cacaos & Chocolats pure origine ?
Savoir QUI FAIT QUOI , les chocolatiers en BEAN TO BAR en France,
en Europe et dans le monde ?
*Vous cherchez des matières premières de qualité, des couvertures d'origine,
vous voulez passer en Bean to bar ?*
Selon vos demandes et vos besoins, nous vous répondons
Des questions par e-mail ou en rendez-vous e Learning ?

FORMATION PLANETGOUT

Nouveau Modules Sensoriel & Goût > 'SENS & CHOCOLAT'

3 Modules: 'Savoir mieux Acheter, mieux fabriquer, mieux vendre' par le goût ?
La dégustation des cacaos, chocolats de couverture et tablettes : le savoir goût

Modules métier et goût : Découvrir le process Bean to Bar par la dégustation,
les Profils sensoriels 'de la fève à la tablette' ?
Devenir Chocolatier en BEAN TO BAR : La maîtrise du goût de son chocolat ?

Rappel du ChocoEvent Professionnels

La fête des chocolatiers en BEAN TO BAR
REMISE officielle des Cacaos-Oscars pour chaque 'PAYS' à l'honneur
lors du FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2018 (EUROPAIN 2018)



Tous les chocolatiers invités dont ceux
en Bean to Bar, de France et du monde

Echanges Pays Institutions Ambassade Professionnels
MOF Confédérations Artisanales Experts Jurys
Délégation des planteurs des pays,
Partenaires et invités VIP

Oscars réalisés par **Christian COUTY**
Président fondateur créateur d'ESPRIT PORCELAINE

Références Paris Régions en France

Entreprises agro-alimentaires Pme et Groupe filière animale et végétale Légumes, fruits (75 sociétés)
CRM - **Syndicats** boulangerie, pâtisserie, traiteur, cuisine, chocolatiers et confiseurs
Filière cacao & chocolat Distribution Industriel - Artisans de chocolat - Pâtissier - Boulanger

Syndicats vignerons - **Evénementiel** œnologie et gastrologie sur différents AOC
Conserves, traiteur, restaurant traditionnel, cuisine centrale, collective, cafétéria...

Récemment

Formation Sensoriel & Goût aux Compagnons du Devoir / **CYCLE de 3 MODULES**

1. > Formation profil sensoriel du Compagnon,
2. > Formation aux achats des matières premières par le goût
3. > Formation à la vente en boutique des produits par le sensoriel

Formation d'expert d'un produit aux techniques Sensoriel & Goût

Formation cacao & chocolats auprès des délégation étrangères :

Brésil, Equateur, Madagascar, Venezuela (à Caracas)

Formation d'animateur sur des produits ou sur une filière :
agro - agri - viti - vino, ou des types de restauration

Formation à l'Animation goût : artisans Confédération des chocolatiers et confiseurs,
métiers de bouche

Formation aux techniques Sensoriel, goût, éthique & Design Culinaire
auprès de centre de formation, écoles : ISTECS - ESAD

BEAN TO BAR de la fève à la tablette

Du cacao au chocolat > 3 PAYS à l'honneur



Contact : Véronique ANASTASIE **PLANETGOUT**

+33(0)610926430

services.planetgout@orange.fr

Toute l'équipe **PLANETGOUT** vous remercie
de la réussite ce beau salon de la PATISSERIE 2018