



COMMUNIQUE DE

PRESSE

FESTIVAL 2014

Dans le cadre du salon Européen qui ouvre ses portes du 8 au 12 mars 2014 à Paris Nord Villepinte, le Syndicat Ekip « *Les équipementiers du goût* » accueille la 3^{ème} session du Festival Culturel International Sens & Chocolat, le propulsant sur la scène internationale. Un Festival jusqu'alors organisé par Planetgout depuis 2011 dans Paris en partenariat avec Mobalpa pour le Brésil, puis en 2012 avec Le Lieu du Design pour l'Equateur et soutenu par Le Cercle du Cacao. Cette année 'la Master Class Professionnelle' du Festival est installée au cœur d'Intersuc pour une action encore plus proche de tous les artisans du goût. **Site web Guide** www.europain.com/festival-sens-chocolat.

Le Président du Festival

Jacques Puisais, Professeur du goût reconnu par tous ceux qui ont pu écouter sa capacité de descripteur du goût avec *les mots des 5 sens pour le dire*, apprécié des professionnels comme les institutions. Fondateur de l'Institut Français du Goût et à l'origine de nombreuses initiatives d'éducation au goût de l'enfant comme les Classes du Goût relatives au PNA ... il est auteur de nombreux ouvrages pédagogiques. Acteur de la protection des bassins de production, du maintien des savoirs des paysans aux métiers de bouche à la restauration, aux sites remarquables du goût. Très impliqué dans le monde des vignerons, œnologue à l'international, il a grandement participé à la préservation des cépages non hybridés pour le vin, aux délimitations des terroirs en lien aux AOC à l'INAO...



« *C'est la raison pour laquelle il prend à cœur la Présidence du Festival car du vin au cacao, c'est exactement la même démarche qu'il soutient.* » Un passionné, toujours de concert avec ceux qui dédient leur vie « *au goût juste* » comme lui, en France et aussi dans le monde entier, au service de l'homme pour apprendre à bien savoir goûter toute sa vie « *les richesses savoureuses et les plaisirs de la terre !* ».

Le soutien de la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France

Aux côtés des artisans Français du goût, le Président Tanguy Roelandts défend les valeurs de la qualité artisanale des Chocolatiers, des chocolats élaborés par leurs talents qui évoluent de la tablette de Grands Crus au Design. Favorable à l'initiation au cacao d'origine par la dégustation, il soutient les chocolatiers participants au Festival, à faire des **Ateliers du goût** en boutique.



La Vocation du Festival : maintenir la qualité la biodiversité des cacaoyers et favoriser la reforestation

Sensibiliser à la qualité et au goût de la fève de Madagascar, le pays mis en valeur en 2014



Soutenir les planteurs de cacaoyers qui maintiennent une production « éthique » ainsi que la biodiversité des cacaoyers et la reforestation à partir de variétés ancestrales ou endémiques. Aider et orienter les professionnels dans leurs choix de la qualité des matières premières pour élaborer leurs produits à base de chocolat et leurs chocolats à partir d'une meilleure connaissance du Cacao. Informer selon les étiquetages sur les niveaux de qualité et de goût du cacao sur le marché, selon les terroirs d'origine et le type de variétés de cacaoyer ainsi que sur le chocolat.



L'équipe d'experts et membres du Jury

Un festival qui se développe grâce et surtout à la qualité des intervenants pour les conférences et les expériences de dégustations ainsi que les 2 PRIX qui illustrent les valeurs des métiers liés au chocolat. Des experts du Cacao et du Chocolat comme Nico Regout (*Fondatrice Le Cercle du Cacao, de la Maison Marcolini*) ; des pro du Chocolat et des chocolatiers qui soutiennent le festival (Puyricard, Pierre Marcolini, Jacques Génin, Rémi Henry...); des experts de la Qualité, du Sensoriel et du Goût comme Jacques Puisais (*Fondateur de l'Institut Français du Goût*), Philippe Bourguignon (*Académie du Vin de France*), Véronique Anastasie (*Ingénieur qualité agroalimentaire*), direction de Planetgout.

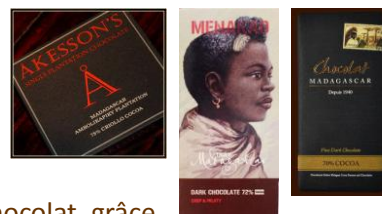
Des experts consultants, chercheurs, Sonia Collin (université de Louvain), ainsi que des experts du Design comme Anne-Marie Sargueil (Présidente de l'Institut Français du Design), Marc Brétilot (Designer Culinaire International), JC Boulard (DG, Institut National du Design Packaging). Des grands professionnels des métiers de bouche, Meilleurs Ouvriers de France : le MOF Chocolatier Confiseur Pierre Mirgalet, le MOF Chocolatier Consultant Jean-Pierre Richard et Eric Verger Pâtissier Chocolatier Traiteur (Les Compagnons du Devoir). Barbara Dufresne Théologue (Grand Crus), Elisabeth Pierre Zythologue (Bières de terroirs). Journalistes Périco Légasse (Marianne), Patrick Revet (Club Cacao, Mondadori), Philippe Boé (VSD). Organisation Planetgout - Une équipe pour coordonner chacun selon son expertise, impliquée à travers les thèmes abordés lors des conférences, animations, certains aussi en tant que membres du Jury, pour l'un des 2 PRIX.

La Mise en scène du Festival autour de la fève à la tablette de Madagascar



Faire découvrir le fil de la qualité des fèves de cacao des planteurs **comme AKESSON'S** et des chocolatiers **MENAKAO, ROBERT...**

de Madagascar ou les chocolatiers d'Europe, au goût de leur chocolat de cette 'Appellation d'Origine Cacao'. Faire percevoir auprès des professionnels **le profil sensoriel de la fève et la typologie du goût** du chocolat, grâce aux techniques de dégustations, pour faire apprécier la force des goûts des Grands crus de ce pays, des variétés ancestrales du Trinitario au Criollo.



S'informer aux comptoirs > L'actualité des normes, **l'identification et traçabilité du Cacao au Chocolat -l'étiquetage**

A l'ère du ravioli, comme dans toutes les filières végétales, ce que font déjà les céréaliers, les chocolatiers, pâtisseries, doivent apprendre à bien **identifier la qualité** d'origine des fèves du cacao ou de la couverture qu'ils achètent et qui entrent dans leurs fabrications, avec une traçabilité, *responsable de ce qu'ils donnent à manger*. Aussi afin d'élaborer un **chocolat goûteux** naturellement, le professionnel doit mieux connaître la valeur ajoutée du goût, intrinsèque à la variété, afin de sublimer ses atouts, par la maîtrise technique dans ses créations chocolats.

> **Bon à savoir : une commission avance sur la normalisation AFNOR dite de « Cacao durable et traçable »**

A découvrir à l'école du Goût > **Tendances actuelles dans le monde entier : retour aux sources cacaos**

Le chocolatier de demain doit évoluer vers « **le Bean-to-Bar** » pour se différencier, pour créer autrement, pour donner « *son coup de sa pâte de chocolat* »... en maîtrisant toute la chaîne de A à Z : de la fève à la tablette, bien savoir quelles fèves choisir pour élaborer ses Grands crus ? *Certains chocolatiers qui participent au Festival le font déjà et sont des exemples à suivre; d'autres s'interrogent,... mais comment faire pour passer à l'acte ?*

S'informer aux comptoirs > **Développer ses chocolats en Bean to Bar**

Le challenge du 'chocolatier du futur' pour innover : devenir « *le créateur de son goût* » selon le choix de ses assemblages de fèves de cacao au départ, au-delà de la maîtrise technique à torréfier la fève, comme on le fait déjà dans le café, puis bien savoir élaborer sa liqueur... enfin avoir une **autonomie de 'sa qualité' artisanale**.

A découvrir à l'école du Goût > **Créer son univers Design Sens & Chocolat**

L'évolution du Chocolatier vers un **Design** en perpétuelle mutation ? Le PRIX du Bonbon Design & Goût Chocolat sur l'exercice de l'œuf à voir. L'expertise du Designer Culinaire, la qualité et le goût intégrés dans la création ?

S'informer au stand > **Créer sa nouvelle Chocolaterie en Bean-to-Bar avec Design**

Conseil d'experts : possibilités selon son laboratoire et sa boutique... **Formation professionnelle** : intégration de nouvelles méthodes, selon les équipements adaptés à des petites quantités, pour élaborer ainsi « *ses saveurs de demain* », avec une traçabilité des fèves des planteurs aux chocolats. Matériels et innovation en ChocoDesign.

La Master Class professionnelle du Festival au salon EUROPAIN – INTERSUC du 8 au 12 mars

Rencontres organisées entre planteurs, chocolatiers, experts et les visiteurs sur Européen.

Créer l'événement pour interpeller la profession sur la qualité et le goût de la fève identifiée.

> *Informé sur le cacao et le chocolat de Madagascar*

Former : Programme de mini conférences avec l'expérience du goût : dégustations proposées.

> *Découvrir les atouts de la fève du pays de Madagascar et de son goût valorisé dans le chocolat*

Le Pôle d'animation du Festival Sens & Chocolat - Concept en 3 espaces * évènementiels

Animer au cœur d'Intersuc pour apporter une dynamique au secteur, en valorisant le savoir faire des métiers et de leurs équipements adaptés « **de la fève de Cacao aux Arts de la Haute Chocolaterie** »

1. L'espace « POINT informations Qualité & Goût Cacao & Chocolat » : accueil au stand du 8 au 12 mars

- Le Comptoir des fèves de Cacao : découverte et dégustations de la fève au grué (identification Madagascar)
- Le Comptoir du Chocolat grand cru et cru de propriété : information qualité, traçabilité et étiquetage *Tablette du pays

2. L'espace « L'ECOLE du Goût du Cacao & du Chocolat » : dans le stand fermé le 8-9-10-12 mars

Programme en ligne sur les 5 jours : mini conférences Sens&Chocolat et dégustations de chocolats

Sur inscription en ligne et sur le stand en fonction des places disponibles. (Limité à 20 personnes)

> Bon à savoir : en cours la « Révision de la norme ISO 13299 Analyse sensorielle - Méthodologie - Directives générales pour l'établissement d'un profil sensoriel » depuis seulement avril 2012.

3. L'espace « PRIX Cacao & Chocolat » en compétition et des chocolatiers participants : dans le stand

Les évènementiels : les 2 concours avec les 2 PRIX présentés sur le stand du 8 au 12 mars

Les 2 PRIX du chocolat ont été conçus pour mettre en avant les talents des planteurs à la créativité des artisans chocolatier, selon leurs savoirs respectifs et leur éthique dans leur métier. (Dégustations des 2 Jurys à Européen)

- **La présentation des chocolats en compétition pour le Prix de la Tablette Grand Cru Madagascar**

- Le Prix de la Tablette Grand Cru, avec le pays producteur Madagascar dont la pré-sélection a démarré en 2013 avec 30 tablettes Grand Cru, de plus de 70 % de Cacao de Madagascar, selon le règlement du concours, avec la priorité au Bean-to-Bar, aux cacaos fins & rares.

Seuls 10 chocolatiers internationaux seront retenus sur 30, pour entrer en compétition.

> Le Jury de dégustation avec des experts renommés et des MOF se réunira le 10 mars 10h-12h.

- **La présentation des chocolats en compétition pour le Prix du Bonbon Design & Goût Choc**

- Le Prix du Bonbon Design & Goût Chocolat sur le thème de **l'Œuf en chocolat et fourrage praliné de chocolat noir**. Nous dévoilerons bientôt quels sont les chocolatiers qui participent.

Seuls 10 chocolatiers en France seront retenus sur 20, pour entrer en compétition selon le règlement du concours et le niveau de leur Création d'un Bonbon au design d'un Œuf qui est vendu en boutique à Pâques et non pas une œuvre unique.

> Le Jury de dégustation avec des experts renommés et des MOF se réunira le 9 mars 16h-18h.

Délibération des 2 chocolatiers gagnants des 2 PRIX des concours sur les 50 sélectionnés : lundi 10 Mars 2014-16h. Des cadeaux offerts : par **JACARANDA** - un voyage d'une semaine à Madagascar, des œuvres en bois sculpté par **AMPALIS**, des ChocoCréations et tableau de Marilyn en chocolat à la Warhol **HUJAC** artiste peintre Français et le Trophée Tablette, Christian COUTY, le Trophée Bonbon d'**Esprit Porcelaine**.

L'évènementiel de clôture du Festival le 11 mars La Fête des Chocolatiers et la remise des PRIX à 16H

Le temps fort sera aussi « **La Fête des Chocolatiers** » prévue, échanges BtoB entre les chocolatiers et professionnels du cacao et du chocolat invités avec la **délégation de Madagascar** ; mini conférences et dégustations de grands Crus ; expériences vécues avec des planteurs, dans l'esprit du Bean to Bar.

Accessible au stand 16h. Remise des PRIX avec leur Trophée : la Tablette Grand Cru œuvre d'**Hujac** et le Bonbon Design œuvre d'**Esprit porcelaine**, en présence des présidents, chocolatiers, intervenants, expert et nos partenaires. > **Apéro'CHOC** et surprises gourmandes, à déguster pour célébrer les gagnants des prix avec le traiteur **La Toque de Jacques**. (Sur invitation presse et VIP dans le stand fermé)

La Finalité du Festival Sens & Chocolat au salon Européen & Intersuc

Une équipe au Pôle d'animation au service des artisans qui utilisent le cacao ou le chocolat dans leurs produits, afin défendre à leurs côtés les valeurs de **l'éthique alimentaire**, d'un bon produit fini, dit véritablement 'artisanal'.

Un chocolat de qualité élaboré avec le talent créatif du chocolatier, à partir de matières premières de qualité au goût naturel, propre au terroir d'un pays, pour mieux satisfaire les consommateurs et savoir l'informer sur le cacao bien identifié.

Contact > 06 10 92 64 30 – V.Anastasia - festival.planetgout@gmail.com Programme, inscription en ligne

Hall 5 STAND 5 L80 www.planetgout.com/festivals/

