



Le FESTIVAL International SENS & CHOCOLAT d'Afrique 2023, 6<sup>ème</sup> édition aura lieu au **SALON de la Pâtisserie**, au Parc floral **du 17-19 juin**, Paris 12<sup>ème</sup>

Le FESTIVAL International SENS&CHOCOLAT est le **Pôle événementiel Cacao&Chocolat**, au cœur de ce salon, dénommée '**Terres de Chocolat**', qui regroupe les exposants des secteurs du BEAN to BAR.

**Le PAYS producteur de cacao à l'honneur**, est **La Côte d'Ivoire**, avec 10 Pays producteurs de cacao pour proposer leur diversité des cacao aux chocolats, dits 'Pure origine', de Madagascar, Sao Tomé, Tanzanie...

L'ensemble de la communication des Pays et partenaires, du Programme est faite par le SALON de la Pâtisserie et **PLANETGOUT**, en Web et Print en relais, avec chacun leurs outils. **Les chefs chocolatiers et partenaires du FESTIVAL** sont impliqués dans un programme d'animations '*culturel, éducatif, pédagogique et ludique*', dans le but d'expliquer aux visiteurs *comment on élabore le chocolat, à partir de la fève de cacao de A à Z*. A chaque animation, des dégustations professionnelles sont proposées par les chefs en démonstration, par les conférences des intervenants et des experts du goût. L'objectif étant de faire découvrir les gammes de **qualité et de goûts, spécifiques des tablettes de chocolat dites 'Pure origine', à des Grands Crus**, sur le marché mondial; particulièrement élaborées, à partir des cacao de plus de 10 pays d'Afrique, sur une pré-sélection internationale. Ainsi de percevoir en bouche, les différences de saveurs, selon les variétés de leurs origines de production: *des forasteros aux trinitarios, aux criollos qui ont été identifiés et évalués, à travers notre AWARD mondial*.

Aux **COMPTOIRS** d'accueil **BEAN to BAR**, BTB, les visiteurs auront les informations sur *les fèves de cacao dégustés, leurs qualités, leurs certifications ; des planteurs présents aux chocolatiers en Bean to Bar, aux chocolats de couverture, beurre et poudre de cacao, jusqu'aux tablettes 'Pure origine à Grand cru'*, qu'ils pourront goûter aux animations, en lien aux pays, selon les chefs et partenaires participants.

**Un ChocoSalon**, avec un ChocoBar 'Mixologie' : MIXGOOD expert jus, Fruits rouges, Chocolat KAOKA.

L'équipe **PLANETGOUT** par son expertise Cacao&Chocolat, mettra en avant les planteurs des Pays avec les chefs impliqués de France, des chocolatiers en Bean to Bar, aux chocolatiers classiques qui utilisent des couvertures 'Pure origine' et bien sûr **des pâtissiers fans du chocolat**, sur l'espace LAB Sens&Chocolat et l'espace ChocFABRIK, animé sur le Pôle technique, selon des thématiques, par pays.

Comme l'œnologie, l'est aux vins, **PLANETGOUT** avec Véronique ANASTASIE ingénieur qualicien agro, formée à l'œnologie a développé la gastrologie pour 200 aliments, et particulièrement une expertise Cacao&Chocolat, dans 12 pays producteurs avec une expérience dans les plantations et les chocolaterie, expert en analyse sensorielle, depuis 25 ans. Fort de son expertise, elle a mis au point des méthodes de dégustation neurosensorielle, *ainsi la Cacaologie est née, pour les variétés de cacao par Pays d'origine, avec 50 paramètres identifiés sur des fèves de cacao d'un même lot. Aussi avec l'origine des cacao, la Chocolatologie pour les chocolats et produits dérivés, évalués selon les 5 critères qualité d'un aliment, avec un profil sensoriel&gout, des 5 sens, aux saveurs et aux roues aromatiques*.

Au **STAND** du FESTIVAL SENS & CHOCOLAT sur les 3 jours, nous accueillerons **les visiteurs professionnels et consommateurs, sur 2 zones de stand B2B et B2C sur 3 JOURS**

> Un **PROGRAMME SENS&CHOCOLAT 20 chefs-50 animations** riches, variées et toujours savoureuses : *Tables rondes RSE-Conférences BTB -Démonstrations recettes chefs-Ateliers- Tous avec Dégustations*

Espaces **LAB SENS&CHOCOLAT** et ChocoFABRIK : Ateliers et Masters Class CHOCOLAT, **avec les CHEFS**

COMMUNIQUE DE PRESSE PLANETGOUT – ORGANISATEUR 6EME EDITION FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2023

**Le pays à l'honneur cette année est la Côte d'Ivoire**, premier producteur mondial de cacao, avec les planteurs représentant de la SCOOPAPB, aussi de L'union BARA; la Chocolaterie MORIN représente les planteurs du Guémon et de Tanzanie, Chocolat ChocoBIO les planteurs de Daloa. Aussi la Chocolaterie ROBERT en Treetobar représente les planteurs de Sambirano de Madagascar et pour Sao Tomé, la Chocolaterie Bio&éthique KAOKA, tous impliqués pour chaque PAYS. **\*20 Chefs de renom** : médaillés, formateurs et jurys, tous passionnés au cœur des animations des Pôles éducatifs du Festival. Des démonstrations de pâtisseries & chocolats, avec des ateliers de fabrication, avec couvertures en chocolat,, des conférences et dégustations, selon chaque thème - tablettes, bonbons..., pâtisseries, avec la découverte de créations, à base de cacao et de chocolat, de différentes origines de ces 4 pays - à déguster ces 3 jours, en découvrant 10 pays. *(Programme on ligne sur le site)*

**A l'ECOLE Sensoriel&gout : 'les sciences de la Cacaologie à la Chocolatologie'**, développées par PLANETGOUT seront proposées avec les chefs, et les intervenants, avec **toujours des dégustations** des cacaos aux chocolats, de niveaux éducatifs différents et par thème (C.Pipard - Rj Vasseur). **Au stand**, un service ChocoBar de boissons frappées sera servi en continu avec aussi des Ateliers, des accords Chocolats&Bières de la Mie C.Lugol, Chocolats&Vins, spiritueux D. Fischer. Les visiteurs pourront accorder leurs pâtisseries et leurs chocolats avec un choix exceptionnel de jus de fruits, ou de boissons uniques. Ainsi chacun pourra **faire 'sa propre expérience du goût'**, des cacaos aux chocolats 'Pure origine' !

**Un Pôle d'informations BEAN TO BAR - FORMATIONS** liés au secteur Cacao&Chocolat sera disponible : Informations : Programme du festival, par Pole Pays et partenaires, Chefs formateurs, Chefs BTB ; Partenaires : Machines BRAVO ; Matières premières : fruits secs, épices d'Afrique, fruits d'Ile de France. Formation initiale et continue des professionnels et des consommateurs : \*Modules de formation au perfectionnement de la Qualité, sensorielle et gustative \*Modules de formation Bean to BAR par les 5 sens. \*Modules de développement du palais sensoriel. – Plateau technique des chocolatiers ChocoFabrik >TournemainConsult : CAP - formations, professionnelles : Chocolatier - Pâtissier - Tourier. \*Rencontrer les CHEFS, stages, emplois : Léo Bardy, Thierry Besnault ; en Bean to Bar : Corine Maeght, Laurence Alves.

**1 CacaoEvent LUNDI 19 JUIN 15h > Un trophée spécial Cacao-Oscars** : la vocation de notre FESTIVAL SENS&CHOCOLAT étant de soutenir les planteurs, et leurs productions de qualité, avec les chefs en BTB. Ce Trophée symbolique est délivré aux planteurs et leurs familles du Pays à l'honneur et des pays présents d'Afrique. L'objectif est de **valoriser la filière cacao en difficulté pour une rémunération plus juste**, en soutenant les démarches qualité, au service du consommateur final. Sujets développés lors de conférences sur la qualité et le gout des cacaos, à travers les animations, **pour une éthique alimentaire, vers une alimentation durable, au service des consommateurs**. Table ronde animée qualité par l'expert Cathy Bou AGAPÉ, (démarches qualité, et signes de qualité, normes ISO, certifications.), économie circulaire - déchets Eric Chevailler. Un focus sur **la démarche RSE dans les métiers de bouche, la Responsabilité Sociale des Entreprises** des entreprises dans ces filières, avec les planteurs et les Chefs?

**1 ChocoEvent Finale le SAMEDI 17 JUIN 16h-18h, et remise des Trophées le LUNDI 19 JUIN 16h30**

WORLD CHOCOLATE AWARDS d'AFRIQUE **PLANETGOUT** > PRIX International de la Tablette 'Pure origine', d'AFRIQUE cette année 2023, impliquant 10 pays d'AFRIQUE, avec 100 chocolatiers sélectionnés. **Le SAMEDI 17 JUIN**, au Salon de la Pâtisserie : **La finale avec un GRAND JURY CHEFS**, professionnels et d'experts du cacao et au chocolat au palais entraîné des écoles de Compagnons du Devoir, du Cordon bleu, les jurys de Planetgout formés. **LUNDI 19 JUIN 16h30 > La remise des Trophées créés** par Christian COUTY Président Créateur d'**ESPRIT Porcelaine** : délivré aux chocolatiers gagnants de ce World Chocolate AWARDS, par pays, aux chefs présents, Diplôme...Un événement auquel le public des visiteurs pourra assister. L'accueil dans le stand, étant réservé aux chefs, professionnels participants du Festival, jurys, aux représentants des PAYS invités et aux journalistes, avec un ChocoCocktail de dégustations uniques de chocolats et pâtisseries, 'Pure origine' à Grands crus'.

**Venez nombreux savourer, partager la passion des CHEFS, leurs aventures avec les planteurs, apprendre en vous régaland !** <https://www.planetgout.com/cocoa-chocolate-events/2023-festival-sens-chocolat/2023-salon-patisserie-pole-planetgout/> Contact : Véronique ANASTASIE - Direction **PLANETGOUT** [planetgout.anastasia@gmail.com](mailto:planetgout.anastasia@gmail.com) > 06 10 92 64 30

COMMUNIQUE DE PRESSE PLANETGOUT – ORGANISATEUR 6EME EDITION FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2023

