



## Une nouvelle façon de déguster

Depuis quatre ans, chaque dégustation organisée par le Club des amateurs de chocolats artisanaux d'origine réunit des dizaines de gastronomes passionnés de chocolats, issus de divers horizons socioculturels, journalistes pour la plupart et entre autres membres des rédactions (1) du groupe Mondadori.

A chaque occasion, plusieurs dizaines d'artisans chocolatiers français faisant de la VPC (vente par correspondance) envoient leurs échantillons de praliné au lait, de ganache au chocolat noir et de chocolat fantaisie. A l'issue de ces dégustations, qui s'effectuent exclusivement à l'aveugle (2), le club CACAO attribue des «Fèves d'or» aux chocolatiers dont les réalisations ont séduit les membres du jury.

(1) Grazia, Closer, Télé Poche, Télé Star, Pleine Vie, Modes et Travaux, Top Santé, Nous Deux, L'Ami des Jardins, Le Chasseur Français (autant de titres rassemblant plus de 21 millions de lecteurs AEPM)

(2) à l'aveugle et en suivant une grille de notation très précise élaborée par CACAO. Chaque dégustateur remplit cette grille en attribuant une dizaine de notes détaillant les spécificités visuelles de l'enrobage et de l'intérieur ainsi que les perceptions en bouche. Un total de 60 points pour chaque chocolat permet de bien distinguer les qualités respectives de chaque production.





## Un club d'hédonistes

CACAO, c'est un club né début 2011 et qui regroupe des amateurs de bons chocolats. Journalistes, notamment au sein du groupe Mondadori et amis gastronomes, nous nous rencontrons pour faire partager nos découvertes cacaotées. Une à deux fois par an, nous dégusterons les meilleures productions des artisans français assurant une vente par correspondance, un moyen simple de faire partager leurs créations aux six coins de l'Hexagone.

Notre credo ? Se faire plaisir.

Notre originalité ? La dégustation à l'aveugle, seule façon de faire des découvertes sans parti pris.

Notre club a un statut d'association Loi 1901, à but non lucratif, et n'est composé que de bénévoles n'ayant aucun lien de quelque nature que ce soit avec la filière économique du chocolat.

Patrick Revet, président-fondateur

## Palmarès des meilleurs chocolatiers 2014-15



### 8 «Fèves d'or» praliné au lait

- A la Reine Astrid, de Meudon (92)
- Bockel, de Saverne (67)
- Dufoux, de Lyon (69)
- Génin, de Paris (75)
- Hors des sentiers battus, de Besançon (25)
- Jovy, de Bourges (18)
- Pariès, de St-Jean-de-Luz (64)
- Yver, de Granville (50)



### 10 «Fèves d'or» ganache noire

- Antton, d'Espelette (64)
- Déclinaison Chocolat, de Strasbourg (67)
- Dousset, de Guérande (44)
- Génin, de Paris (75)
- Hors des sentiers battus, de Paris (75)
- Jovy, de Bourges (18)
- Le Roux, de Quiberon (56)
- Pariès, de St-Jean-de-Luz (64)
- Puyricard, de Puyricard (13)
- Yver, de Granville (50)



### 9 «Fèves d'or» chocolat fantaisie

- A la Reine Astrid, de Meudon (92)
- Aux doigts de Jean Bart, de Dunkerque (59)
- Constant, de Paris (75)
- Dousset, de Guérande (44)
- Génin, de Paris (75)
- Lahrer, de Paris (75)
- Le Roux, de Quiberon (56)
- Maiffret, de Sèvres (92)
- Yver, de Granville (50)

### Le DELAS, Un sponsor hédoniste

Il fut un temps l'importateur exclusif du meilleur chocolat espagnol. Une filière qui s'est transformée en impasse sans doute parce que sur notre territoire existent déjà de fabuleux chocolatiers. Il est aujourd'hui à la tête de l'entreprise Le Delas, installée sur le marché international de Rungis et qui diffuse 12 000 produits alimentaires de référence. Une adresse très gourmande. Il est aussi le directeur de la publication de G Mag, Gastronomie magazine, une parution traitant de haute gastronomie et rédigée par des journalistes de renom. Son nom est Antoine Boucomont et il est le sponsor officiel de CACAO.



Entre pros on se comprend !



Pour contacter CACAO - N'hésitez pas à nous faire part de vos coups de coeur, de vos découvertes ou de vos déceptions cacaotées :

- par courrier : CACAO, 160 Avenue de Clichy, 75017 PARIS.

- par e-mail : leclubcacao@hotmail.fr

- sur notre blog qui vous tient au fait des actualités du monde du chocolat et de nos dégustations récentes : leclubcacao.canalblog.fr