

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



VOUS PROPOSENT

UNE EXPÉRIENCE IMMERSIVE DANS L'UNIVERS DU CACAO



CETTE ANNÉE À NOËL, PARIS SERA PLACÉ SOUS LES TROPIQUES...

Pour les fêtes de fin d'année, le cacao sera mis à l'honneur chez **CinqSens Paris** ! Offrez-vous un voyage gourmand et ludique à la découverte de cet aliment des Dieux.

Dans leur aventure tropicale, **CinqSens Paris** et son **Chef Nicolas Paciello** se sont unis à la **Chocologue Victoire Finaz**, pour vous initier à la culture du cacao et à l'art de la dégustation du chocolat.

De leur passion commune pour le voyage et le cacao naît cette collaboration, créative et follement chocolatée, marquée par quatre temps :

- Une invitation au voyage,
- La sortie de la bûche de Noël : « La cabosse »,
- La découverte du coffret 100% fruit du cacaoyer,
- Les ateliers de chocologie.





UNE INVITATION AU VOYAGE...

À partir du **1er Décembre 2021**, CinqSens Paris transforme sa boutique du XVème arrondissement en une véritable plantation de cacao pour vous faire vivre une expérience exceptionnelle et inédite d'immersion au cœur de l'univers du chocolat...

LA BÛCHE DE NOËL : « LA CABOSSE »

Spécialement conçue pour l'occasion, Nicolas et Victoire ont imaginé une bûche de Noël **sans lactose** et **ultra-gourmande** en forme de cabosse. Elle met en scène les deux ingrédients phares de cette dernière : le cacao et le mucilage.

La composition de cette bûche invite au voyage et à la découverte de l'essence du goût du cacao. Le Chef pâtissier et la Chocologue souhaitent offrir une dégustation inédite du chocolat à l'état pur.



*Bûche cabosse pour 8 personnes
au prix de 79 euros.*

Disponible du 14 au 26 décembre 2021.

*Bûche cabosse en format individuel,
au prix de 9,90 euros*

*Disponible du 4 décembre 2021
au 2 janvier 2022.*

Composition : enveloppée d'une fine coque de beurre de cacao craquante, « La cabosse » se compose d'une mousse de fèves de cacao non torréfiées, d'une ganache au mucilage (la fameuse pulpe de cacao) et d'un cœur gourmand intense en chocolat, le tout reposant sur un lit croustillant de riz soufflé au grué de cacao.



PHOTOGRAPHE : G.MARTENS

LE COFFRET 100% FRUIT DU CACAOYER

Pour que l'expérience gustative soit la plus complète possible, un coffret de bonbons en chocolat a été imaginé par la Chocologue pour déguster le chocolat dans tous ses états...

Le coffret Nuancier spécial dégustation
2 écrins – 20 chocolats, est au prix de 22 euros.

–
Disponible du 1er au 31 décembre 2021



LES ATELIERS CHOCOLOGIE

Des ateliers d'initiation à la chocologie et à l'art de la dégustation seront proposés au grand public dans la boutique CinqSens le vendredi 3, les mercredis 8 et 15 décembre 2021. Ces ateliers sensoriels seront animés par Victoire qui dévoilera tous les secrets pour apprécier le chocolat et ses mélodies aromatiques.





À PROPOS DE CINQSENS PARIS

CinqSens est un concept de pâtisserie unique en son genre, une invitation à un voyage sensoriel, depuis la découverte des matières premières jusqu'à la dégustation de créations raffinées. En créant **CinqSens Paris**, le duo formé par le chef **Nicolas Paciello** et **William Assouline** se positionne ainsi en véritable créateur d'expériences.

Nicolas Paciello compte parmi les chefs pâtisseries les plus doués et influents de sa génération. Après avoir fait ses classes dans les plus grandes maisons (Fauchon, Le Crillon, Cyril Lignac, Prince de Galles), c'est désormais à l'Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris qu'il officie, en parallèle à l'ouverture de sa propre boutique.

Un parcours imaginé pour mettre vos sens en éveil – sentir, toucher, goûter, voir et écouter – où les subtilités des produits se dévoilent à travers le mur d'expériences de la boutique de la rue Saint-Charles. À Pantin, au cœur de la Manufacture, vous admirerez les pâtisseries à l'œuvre grâce au laboratoire, entièrement ouvert sur la boutique. Au-delà de l'expérience, **CinqSens Paris** propose des pâtisseries épurées et délicates dont une large sélection de choux aussi beaux que gourmands et des incontournables de la pâtisserie, réinterprétés en part individuelle ou à partager. À l'instar d'un « menu du jour » pour un restaurant, la carte est revue tous les mois.

www.cinqsensparis.com

À PROPOS DE LA CHOCOLOGUE

Victoire Finaz est passionnée par le chocolat depuis sa plus tendre enfance. Son amour du chocolat la pousse à se lancer rapidement sans vraiment suivre la voie conventionnelle. Voyages, expériences et formations parmi les plus grands noms seront ses clés pour apprendre, connaître les subtilités du chocolat et acquérir une réelle expertise sur tous les plans, tant sur le côté diététique, gustatif et aromatique, historique, géographique que technique sur la matière noire tant appréciée. La richesse sensorielle du chocolat devient l'objet de sa fascination. Mettre les mots sur les sensations éprouvées lors de la dégustation du chocolat, trouver le vocabulaire le plus développé et adapté... L'analyse sensorielle de la dégustation deviendra son domaine de prédilection. C'est en écrivant sa thèse de Psychologie sur l'Expertise en Chocolat, que Victoire se passionne pour l'art de la dégustation.

Après une formation en chocolaterie à l'Ecole Ferrandi en 2008 et à l'analyse sensorielle du cacao et du chocolat au CIRAD, Victoire devient **Chocologue**, autrement dit, une experte sur le sujet du cacao et du chocolat. Elle donne des conférences dans de nombreux salons et événements clés pour le marché du chocolat et est régulièrement nommée jury pour déguster et évaluer des douceurs sucrées lors de concours internationaux. Elle met sa maîtrise de l'art de la dégustation et de l'analyse sensorielle au service d'activités diverses de consultante pour les acteurs du secteur de la gastronomie d'aujourd'hui et de demain.

Elle anime des ateliers de chologie ludiques et interactifs, où le chocolat devient un élément fédérateur et porteur de sens, notamment dans les entreprises lors de team-building.

En parallèle de sa société de conseil, **Victoire Finaz** crée sa marque de chocolats, **Les Carrés Victoire** en 2008 et se spécialise dans la personnalisation de chocolats, les cadeaux d'affaires et la confection de chocolats sur-mesure pour les entreprises.



www.lachocologue.com

CONTACTS PRESSE

CINQSENS PARIS

Jehanne Gherrak

Tel : 06.81.47.56.18

jehanne.gherrak@cinqsensparis.com

LA CHOCOLOGUE

Julie Bonetto

Tel : 06.18.17.01.72

contact@lescarresvictoire.com

ADRESSES

CINQSENS PARIS

114, rue Saint-Charles

75015 Paris

Tel : 01.45.79.00.77

CINQSENS LA MANUFACTURE

16, rue de Méhul

93500 Pantin

Tel : 01.48.10.10.78

LES CARRÉS VICTOIRE

9, rue Faraday

75017 Paris

Tel : 09.81.42.41.43

CRÉDITS PHOTO

Laurent Fau

Grégoire Sévaz

Géraldine Martens

Stéphane de Bourgies



@cinqsensparis @nicolaspaciello @lachocologue