

Communiqué de presse



LA CHOCOLOGUE

Paris



Découvrez le fruit du cacaoyer dans tous ses états...

Victoire Finaz, la Chocologue met le fruit du cacaoyer à l'honneur en cette fin d'année et vous invite à vivre une expérience immersive au coeur des plantations de cacao...

Ce voyage gourmand, ludique et pédagogique à la découverte de l'aliment des Dieux vous transportera sous la chaleur des tropiques...

Pour cette aventure inédite, Victoire a créé de nouvelles recettes et a imaginé une expérience de dégustation pour vous initier aux subtilités des saveurs du fruit du cacaoyer...





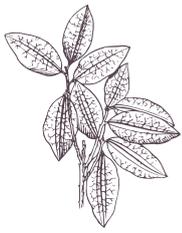
Nouveauté : le Nuancier 100 % fruit du cacaoyer...

Les voyages dans les plantations ont toujours émerveillé Victoire, à tel point qu'elle a voulu retranscrire les saveurs du fruit du cacaoyer...

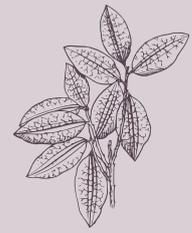
Avec cette nouvelle création, Victoire vous amène avec elle, au fin fond des forêts tropicales pour découvrir davantage les subtilités de ce fruit qu'elle aime tant.

Son nouveau nuancier comporte deux écrins : le premier écrin voit se déployer un assortiment de 12 palets chocolatés, tandis que le second écrin comporte une sélection de 8 ganaches fondantes et de pralinés croustillants...





Présentation du premier écrin



100 % CACAO

Puissant et intense

Palet de chocolat noir

100% de cacao,

0% de sucre



100 % FRUIT DU CACAOYER

Acidulé et chocolaté

Palet de chocolat noir

70 % de cacao,

30 % de mucilage (pulpe de cacao)

Dégustez ces chocolats et comparez leurs goûts... Ils vous offriront deux interprétations étonnamment différentes d'un chocolat dénué de sucre ajouté.

Vous découvrirez, d'un côté, la force de l'intensité du chocolat noir et, de l'autre, la douceur de la pulpe de cacao qui apporte une saveur sucrée de fruit : agrumes, mangue, fruit de la passion...

Pour développer vos sens et cultiver vos connaissances sur le chocolat, Victoire vous invite à tester vos papilles. Elle a sélectionné spécialement pour vous deux chocolats d'origines différentes : un chocolat noir d'Origine Madagascar et un chocolat noir d'Origine Equateur.

Ces chocolats, qui présentent un pourcentage de cacao à peu de chose près similaire, vous donneront deux expériences nettement distinctes du cacao. Le chocolat, à l'image des cépages en France, a une diversité de saveurs qui dépend à la fois du terroir, de la botanique et de la main du chocolatier... À vous d'identifier les profils aromatiques de ces chocolats...

FRUIT DE L'ÎLE ROUGE

Palet de chocolat noir Origine Madagascar

64 % de cacao,

36 % de sucre



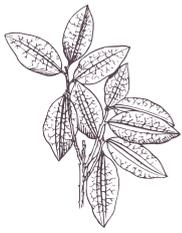
AU PAYS DES AZTÈQUES

Palet de chocolat noir Origine Mexique

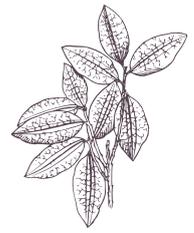
66 % de cacao,

33 % de sucre





Présentation du second écrin



BONBON TROPICAL
Crémeux et acidulé
Ganache parfumée au
mucilage (pulpe de cacao),
enrobée de chocolat noir

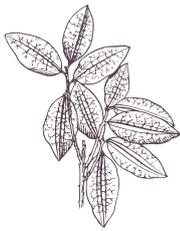
"Au coeur de la cabosse"

Dans les pays producteurs de cacao, les enfants apprécient tout particulièrement les périodes de récolte. C'est l'occasion pour eux de se faufiler dans les plantations et dévorer le précieux fruit du cacaoyer...

Sucer le bonbon sucré de la cabosse n'est pas chose facile. La cabosse pousse sur le tronc du cacaoyer : il faut couper la tige qui la relie à l'arbre à l'aide d'une machette. Un geste précis, d'un seul coup net, permet de récupérer le fruit tant désiré. Une fois la cabosse ouverte, les enfants s'en donnent à coeur joie ! La fine pulpe, qu'on appelle mucilage, enveloppe les fèves de cacao. Cette pulpe de cacao est si délicieusement sucrée, acidulée et juteuse qu'elle rendrait addictes.

Victoire a créé la ganache *Bonbon Tropical* avec de l'élixir de mucilage pour retranscrire ce souvenir : ce bonbon reproduit la texture, la couleur ivoire ainsi que la saveur acidulée de la pulpe de cacao.





Présentation du second écrin



PRALINÉ CACAO

Croustillant et cacaoté

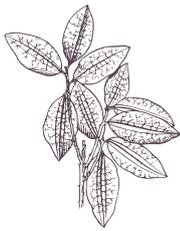
Praliné amandes noisettes
aux éclats de grué de cacao,
enrobé de chocolat noir

"Savourer l'intensité de la
fève de cacao"

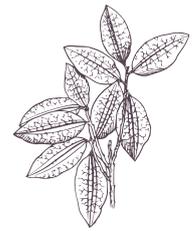
Le grué de cacao est l'essence de la fève de cacao qui vient tout juste d'être torréfiée. La torréfaction est une étape indispensable de la confection du chocolat pour révéler les précurseurs d'arômes des fèves. Dans sa chocolaterie, Victoire aime particulièrement les effluves de café, de fèves grillées, de pop corn, de marron chaud qui se répandent dans chaque recoin à cette étape de la fabrication de ses bonbons.

Victoire a créé le *Praliné Cacao*, une recette qui marie la gourmandise des fruits secs à la puissance et l'intensité du cacao à la perfection. Ce bonbon à la fois croustillant et croquant, enrobé de chocolat noir, vous laissera sur le palais un goût cacaoté d'une force et d'une profondeur insoupçonnées...





Présentation du second écrin



DOUCEUR DE LA CHOCOLOGUE

Croquant et fruité

Praliné amandes noisettes au
mucilage (pulpe de cacao),
enrobé de chocolat noir

"Balade dans une plantation
de cacao"

En balade au coeur des plantations de cacao, Victoire vous fait découvrir la pulpe de cacao pour un voyage gustatif inoubliable. Son bonbon praliné intitulé *Douceur de la Chocologue* souligne élégamment les notes fruitées et exotiques du mucilage.

Comme si vous étiez dans la chaleur des fermes, aux côtés des planteurs, ce praliné, d'une originalité singulière, révèle un parfum délicatement acidulé de fruits tropicaux...

À la différence des pralinés traditionnels, celui-ci éduquera vos sens et formera votre palais à reconnaître le goût de cette pulpe de cacao...



À propos de Victoire Finaz, La Chocologue

Victoire Finaz est passionnée par le chocolat depuis sa plus tendre enfance. Ses voyages, ses expériences et ses formations aux côtés des plus grands ont cultivé son expertise sur le cacao et ses subtilités aromatiques. Victoire se fascine pour la richesse sensorielle du cacao, qui à l'image des cépages de raisin, renferme une diversité sans limite de saveurs et de goûts... 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 cet art. Reconnue par ses pairs, Victoire devient Chocologue, experte du cacao, de l'art de la dégustation et de l'analyse sensorielle...

Après une formation en chocolaterie à l'Ecole Ferrandi en 2008 et à l'analyse sensorielle du cacao et du chocolat au CIRAD, Victoire se voit être élue Membre de l'Académie Française du Chocolat. En véritable experte, 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...



CREDIT : CHARLINE BRUSEGAN





CRÉDIT : CHARLINE BRUSEGAN

Elle anime des ateliers de chologie ludiques et interactifs, où le chocolat devient un élément fédérateur et porteur de sens, notamment dans les entreprises. En 2009, Victoire Finaz développe sa marque Les Carrés Victoire et ses recettes de bonbons en chocolat, résultat d'un subtile mariage de parfums équilibrés, créés dans le respect des méthodes traditionnelles artisanales françaises avec des matières premières de très haute qualité. Spécialisée dans les cadeaux d'affaires, Victoire ne cesse d'accompagner les sociétés dans la création de coffrets personnalisés à leur image et le développement de recettes sur-mesures pour susciter des émotions inoubliables...



Prix du nuancier : 25 euros

Disponible à partir du 1er Décembre dans la boutique Chocolat de la Chocologue,
au 9 rue Faraday dans le 17e arrondissement de Paris.

Le nuancier 100% fruit sera également disponible dans la boutique CinqSens Paris,
au 114 rue Saint-Charles dans le 15e arrondissement de Paris, dans le cadre de leur
collaboration sur le thème du cacao et du chocolat pour les fêtes de fin d'année.



CREDIT : GRÉGOIRE SEVAZ





CONTACTS:

Victoire Finaz
Tel : 06.60.75.78.67
victoirefinaz@gmail.com

Julie Bonetto
Tel : 06.18.17.01.72
contact@lescarresvictoire.com

CRÉDIT

Charline Brusegan
Grégoire Sévaz



@lachocologue @lescarresvictoire