



La Chocologue
Qui est Victoire Finaz ?

*La
Choco-
logue*



“ Sa culture dans le domaine est inouïe. Pour y parvenir, chose singulière, la jeune femme n’a pas suivi la voie professionnelle classique mais un apprentissage plus personnel, dicté par l’analyse de la dégustation, la connaissance technique et bien sûr, sa sensibilité propre. Elle s’est formée aux méthodes et au vocabulaire aux côtés des plus grands chocolatiers (Robert Linxe, Jean-Paul Hévin...). Elle a écouté, étudié, goûté. Patiemment. Obstinément. Exclusivement.

”
Juin 2018, Témoignage de Pierre Hermé pour le Livre CHOCOLAT de Victoire Finaz

VICTOIRE FINAZ, LES DATES CLÉS

1983 : Naissance à Paris

2006 : Diplômée d’un DESS de Psychologie à l’Ecole des Psychologues Praticiens. Thèse sur l’Expertise en Chocolat : comparaison entre experts et novices sur la dégustation et l’analyse sensorielle du chocolat

2007 : Création de sa société de Conseil Victoire Finaz Conseil

2008 : Premier voyage dans les plantations de cacao au Mexique

2008 : Première conférence au Salon du Chocolat (Victoire y intervient depuis chaque année)

2009 : Premier jury de dégustation à The Academy of Chocolate in London
Depuis 2009, Victoire éduque son palais avec les chocolatiers, confiseurs, chefs pâtisseries, experts, journalistes...

2009 : Lancement de sa propre marque de chocolats

2010 : Début de ses formations destinées aux professionnels

Depuis 2014 : Membre élue de l’Académie Française du Chocolat et de la Confiserie

2018 : Écriture de son premier livre CHOCOLAT

SON PARCOURS

2001 : Diplômée d'un Bac scientifique avec mention

2006 : Diplômée d'un DESS de Psychologie à l'Ecole des Psychologues Praticiens.

2007 : Diplômée d'un Master Spécialisée en Marketing à HEC Paris

2008 : Stage de Formation à la Haute Pâtisserie à l'Ecole Grégoire Ferrandi à Paris (Stage « Créations Chocolat » de Pierre Hermé)

2009 : Création de ses chocolats et de sa propre marque de chocolat

Depuis 2010 : Consultante pour des chocolatiers, confiseurs et industriels sur des problématique d'innovations, de développement produits, d'analyse sensorielle et de communication marketing

2015 : Voyage à Comalcalco, Tabasco, Mexique

2013 : Perfectionnement à l'analyse sensorielle au CIRAD, à Montpellier (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement) et voyage à Ilhéus – Bahia, Brésil

2017 : Voyage à San Fernando, Guayaquil, Equateur

2019 : Célébration des 10 ans de sa marque

2020 : Ré-édition de son livre SUPER CHOCOLAT, aux éditions Mango

La
Choco-
logue





SES ACTIVITÉS : LA FORMATION

“ Ses goûts et ses sens se sont affinés, et ont pris le pas sur sa voracité. Victoire Finaz est devenue «Chocologue», précise-t-elle tout sourire, en employant ce néologisme qu'elle a elle-même créé et déposé à l'INPI comme une marque à part entière. ”

Avril 2020, Portrait, Les Echos

A l'issue de sa thèse sur l'Expertise en Chocolat réalisée dans le cadre de ses études de psychologie en 2006, Victoire a créé sa société de conseil dans la foulée, à travers laquelle elle propose plusieurs prestations depuis 14 ans :

- Formations sur la Chocologie, de la récolte du cacao à l'analyse sensorielle, destinées aux professionnels qui souhaitent approfondir leurs connaissances du chocolat.

Clients : Planteurs de cacao, Chocolatiers, Pâtisseries, CMA (Chambre de Métiers et de l'Artisanat), CCIP (Chambre de commerce et de l'industrie de Paris), Fondations (Ferrero, L'Oréal), Hôtels palaces (George V, Four Seasons), Mairies et collectivités, Investisseurs.

- Formations sur-mesure pour des marques dans le cadre de séminaires internes où le chocolat devient un élément fédérateur et porteur de sens.

Objectifs : stimuler la motivation des équipes, mettre en lumière les relations managériales, donner du sens aux valeurs de la marque (et aider les salariés à se les approprier), encourager l'attachement des salariés à la marque (afin de les fidéliser)

Clients : Louis Vuitton, Guerlain, Cartier, LVMH, Longchamp, EDF, Orange, Nestlé Waters, Agences de formation et coaching (AKOR Consulting, MAD Academy).

- Conférences et animations ludiques au sein des entreprises lors de séminaires, team-building, soirées corporate.

Clients : Mairies et collectivités, DHL, Banques (HSBC, Société Générale, Pictet, Tradition Weil, APAX), Disney, Dormeuil, Sage, L'Oréal, ADECCO, SODEXO, Assureurs (Malakoff Humanis, Allianz, AG2R La Mondiale, Gan Assurance, Sanlam), Cabinet d'avocats (Shearman), Manuel Peyronnet MOF Sommelier, Traiteurs et Agences événementielles.

LE CONSEIL

- Conseil auprès de professionnels en terme d'analyse de marché, sourcing, contrôle qualité, innovation et développement produits.

Clients : Chocolatiers, pâtisseries, confiseurs, industriels, épicerie fines, etc.

- Participation régulière à des jurys de dégustation au niveau international pour déguster et évaluer des produits sucrés (chocolats, pâtisseries, confiseries).

Jury au Club des Croqueurs de Chocolat de 2008 à 2010, jury à the Academy of chocolate à Londres depuis 2009, jury à la Mairie de Paris depuis 2009, jury à l'Académie du Chocolat et de la Confiserie depuis 2015, jury aux Chocolate International Awards depuis 2018.



COLLABORATIONS AVEC LES CHEFS

- Immersion dans l'univers sucré depuis 2006
 - Interviews de Chefs/Cheffes (chocolatiers, pâtisseries, cuisiniers) et dégustation de leurs créations
 - Animation d'un compte Instagram @lachocologue pour promouvoir les talents des Chefs, leur créations, leur personnalités, les nouveautés, les actualités (compte suivi par plus de 26k de personnes)
 - Analyse des tendances du marché depuis 2006
 - Participation aux lancements presse et ouvertures de boutique
- L'analyse sensorielle est une gymnastique qui se pratique quotidiennement pour éguiser ses sens et élargir son vocabulaire descriptif. Ces échanges et partages réguliers avec ces professionnels nourrissent l'expertise que Victoire s'est créé autour du chocolat sous toutes ses formes.

*En haut : Bryan Esposito, Yann Couvreur
En bas : Laurent Duchêne, Jimmy Mornet*

*La
Choco
logue*



SA MARQUE : LES CARRÉS VICTOIRE



LES
CARRÉS
VICTOIRE

CHOCOLATS
PARIS

- En parallèle de sa société de conseil, Victoire gère une entreprise de vente de chocolat fins depuis 2009 (4 tonnes de chocolat vendus en 2019, 4 salariés)
- Création de ses propres chocolats à l'issue de la formation à l'Ecole Ferrandi - Pierre Hermé, et lancement de sa marque Abanico Chocolats en novembre 2009
- Considérée comme une orfèvre du chocolat dont la créativité n'a pas de limite
- La qualité de ses chocolats est reconnue et appréciée parmi ses pairs
- Depuis 2013, Victoire se tourne vers les entreprises et renomme sa marque Les Carrés Victoire avec une spécialisation forte dans la personnalisation de cadeaux d'affaires.
- Créations sur-mesure pour des entreprises issus de différents secteurs : Luxe (Cartier, Christofle, Longchamp), Cosmétique (Clarins Group, Guerlain, YSL), Pharmaceutique (Sanofi, Lunbeck, Axess Research, Spineway), Finance (Société Générale, HSBC, OPI, Banque Transatlantique), Agences de Communication & Marketing, Professions libérales...

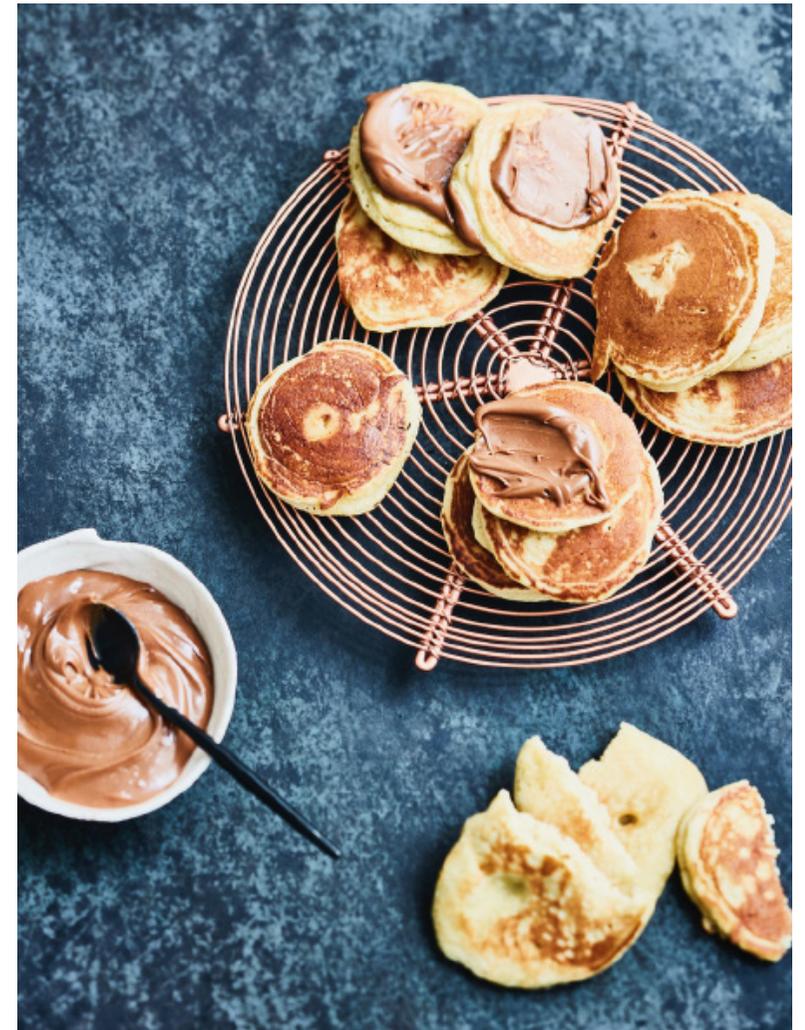
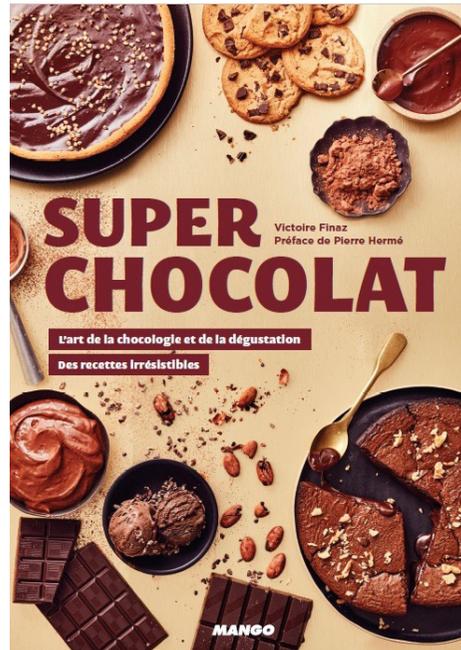
SON LIVRE

La "chocologie" désigne la connaissance du chocolat de la culture du cacao à l'art de la dégustation.

Animée par son amour pour le chocolat, Victoire FINAZ a inventé son métier. Elle manie à la perfection l'art de la Chocologie : la connaissance du chocolat, de la culture du cacao et de sa dégustation. A travers ce livre unique et révolutionnaire, Victoire Finaz partage sa passion et toute son expertise sur le chocolat. Ce livre vous propose d'acquérir tous les outils nécessaires qui n'existent nulle part ailleurs pour déguster le chocolat comme on peut le faire avec le vin.

Dans son nouveau livre au design croustillant faisant partie de la collection SUPER des éditions *Mango*, la chocologues explique 70 recettes incontournables, très faciles ou plus sophistiquées, pour tous les amoureux du chocolat.

la
Choco-
logue



Retrouvez Victoire sur
les réseaux sociaux :

FACEBOOK

[https://www.facebook.com/
LaChocologue.VictoireFinaz/](https://www.facebook.com/LaChocologue.VictoireFinaz/)

INSTAGRAM

[https://www.instagram.com/
la_chocologue/](https://www.instagram.com/la_chocologue/) (suivi par plus
de 26k personnes)

SA CHAÎNE YOUTUBE

Le métier de Chocologue
[https://www.youtube.com/
watch?v=sdThef8p1iw](https://www.youtube.com/watch?v=sdThef8p1iw)



La
Choco-
logue

CONTACT PRESSE

Audrey Cadieux

Tél. 06 47 02 38 38

presse@lescarresvictoire.com