



34



58

# SOMMAIRE

## ACTU'S CHOC

- 8** Événement : Inauguration du second Centre d'Expertise Puratos
- 10** Le Salon du Chocolat fête ses 20 ans
- 13** Jubilé : Le Club des Croqueurs de Chocolat fête le jubilé de Pit Oberweis
- 14** Événement : Séminaire "Tradition Gourmande"
- 19** 42<sup>ème</sup> Grand Prix national de la Gourmandise
- 26** Voisin obtient le label EPV, l'excellence des savoir-faire français

## SUR LA ROUTE DU CACAO

- 36** Au Venezuela, le cacao attend sa révolution

## 26 À LA RENCONTRE DE...

Jacques  
**GENIN**



## DOSSIER MARCHÉ MONDIAL DU CACAO

- 42** Pousée de fièvre sur les fèves  
Partie 1. La production
- 47** Le tour du monde des 12 premiers pays producteurs de cacao
- 51** Le juste prix, meilleure arme contre la pénurie

## LES MÉTIERS CHOC'

- 56** Sourceur, le chasseur de fèves
- 58** Rencontre avec Nico Regout, Experte Cacao

## ENTREPRISE

- 62** La Chocolaterie Weiss

## RENCONTRE

- 64** Elsa d'Orgeval, chocolatière





34



58

# SOMMAIRE

## ACTU'S CHOC

---

- 8** Événement : Inauguration du second Centre d'Expertise Puratos
- 10** Le Salon du Chocolat fête ses 20 ans
- 13** Jubilé : Le Club des Croqueurs de Chocolat fête le jubilé de Pit Oberweis
- 14** Événement : Séminaire "Tradition Gourmande"
- 19** 42<sup>ème</sup> Grand Prix national de la Gourmandise
- 26** Voisin obtient le label EPV, l'excellence des savoir-faire français

## SUR LA ROUTE DU CACAO

---

- 36** Au Venezuela, le cacao attend sa révolution

## 26 À LA RENCONTRE DE...

---

Jacques  
**GENIN**



## DOSSIER MARCHÉ MONDIAL DU CACAO

---

- 42** Pousée de fièvre sur les fèves  
Partie 1. La production
- 47** Le tour du monde des 12 premiers pays producteurs de cacao
- 51** Le juste prix, meilleure arme contre la pénurie

## LES MÉTIERS CHOC'

---

- 56** Sourceur, le chasseur de fèves
- 58** Rencontre avec Nico Regout, Experte Cacao

## ENTREPRISE

---

- 62** La Chocolaterie Weiss

## RENCONTRE

---

- 64** Elsa d'Orgeval, chocolatière





62



70

## PORTRAIT

**66** Max Vauché,  
Apôtre du savoir-faire

## ZOOM SUR

**68** Le chocolat biologique :  
allier plaisir, bien-être  
et développement durable

**70** Le chocolat biologique par Kaoka  
philosophie et chocolat

## LIBRE PENSÉE

**72** Du bonheur, un voyage  
philosophique

**77 LES PETITES ANNONCES  
DE CHOCOLAT ET CONFISERIE  
MAGAZINE**

**78 LE CARNET D'ADRESSES**

**82 L'AGENDA**

Vous souhaitez  
vous abonner à  
**CHOCOLAT  
et CONFISERIE  
magazine**  
rendez-vous  
en page **83**

## QUESTIONS/RÉPONSES

**74** Jean-Pierre Richard

## 76 RECETTE GOURMANDE

**Ganache  
Grand-Marnier  
orange/cannelle**

Jean-Pierre Richard

CHOCOLAT  
et confiserie MAGAZINE

Bimestriel // N°463/464  
Septembre-Octobre 2014

### Abonnements

France 70 €  
étranger 88 €  
Avion Outremer 100 €  
Le numéro 15 €

Contact : Laurence Jegou 01 42 85 18 20  
l.jegou@chocolat-confiserie-magazine.com

### Administration générale

Rédaction / Abonnements  
Publicité / Petites annonces

### Les éditions de la Confiserie

64, rue Caumartin 75009 Paris  
Tél. 01 42 85 18 20  
Télécopie : 01 40 16 01 45  
Contact : Laurence Jegou  
l.jegou@chocolat-confiserie-magazine.com  
chocolatmagazine@chocolatiers.fr  
www.chocolat-confiserie-magazine.fr



### Société Générale

20029931 Paris

**Dépôt légal** : numéro double  
juillet-août / septembre-octobre 2014

Directeur de la publication :  
Jean-Luc Parendel

Maquette - réalisation :  
Spécifique - Charline Bautain  
Tél. 04 37 91 69 50

© Photo de couverture : © Argus - Fotolia.com

Impression : Imprimerie Chirat

Commission paritaire :  
0217T81230 - N° ISSN 1295-2567

Publicité : Anthony Faure  
Corine Ferraro  
Tél. : 07 88 11 95 57  
corineferraro@gmail.com

Spécifique  
33 place Décurel  
69760 Limonest  
Tél. 04 37 91 69 50

© La reproduction ou l'utilisation, sous quelque forme que ce soit, de nos articles ou informations est interdite, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.





62



70

### PORTRAIT

**66** Max Vauché,  
Apôtre du savoir-faire

### ZOOM SUR

**68** Le chocolat biologique :  
allier plaisir, bien-être  
et développement durable

**70** Le chocolat biologique par Kaoka  
philosophie et chocolat

### LIBRE PENSÉE

**72** Du bonheur, un voyage  
philosophique

**77 LES PETITES ANNONCES  
DE CHOCOLAT ET CONFISERIE  
MAGAZINE**

**78 LE CARNET D'ADRESSES**

**82 L'AGENDA**

Vous souhaitez  
vous abonner à  
**CHOCOLAT  
et CONFISERIE  
magazine**  
rendez-vous  
en page **83**

### QUESTIONS/RÉPONSES

**74** Jean-Pierre Richard

### 76 RECETTE GOURMANDE

**Ganache  
Grand-Marnier  
orange/cannelle**

Jean-Pierre Richard

CHOCOLAT  
et confiserie MAGAZINE

Bimestriel // N°463/464  
Septembre-Octobre 2014

#### Abonnements

France 70 €  
étranger 88 €  
Avion Outremer 100 €  
Le numéro 15 €

Contact : Laurence Jegou 01 42 85 18 20  
l.jegou@chocolat-confiserie-magazine.com

#### Administration générale

Rédaction / Abonnements  
Publicité / Petites annonces

#### Les éditions de la Confiserie

64, rue Caumartin 75009 Paris  
Tél. 01 42 85 18 20  
Télécopie : 01 40 16 01 45  
Contact : Laurence Jegou  
l.jegou@chocolat-confiserie-magazine.com  
chocolatmagazine@chocolatiers.fr  
www.chocolat-confiserie-magazine.fr



#### Société Générale

20029931 Paris

**Dépôt légal** : numéro double  
juillet-août / septembre-octobre 2014

Directeur de la publication :  
Jean-Luc Parendel

Maquette - réalisation :  
Spécifique - Charline Bautain  
Tél. 04 37 91 69 50

© Photo de couverture : © Argus - Fotolia.com

Impression : Imprimerie Chirat

Commission paritaire :  
0217T81230 - N° ISSN 1295-2567

Publicité : Anthony Faure  
Corine Ferraro  
Tél. : 07 88 11 95 57  
corineferraro@gmail.com

Spécifique  
33 place Décurel  
69760 Limonest  
Tél. 04 37 91 69 50

© La reproduction ou l'utilisation, sous quelque forme que ce soit, de nos articles ou informations est interdite, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.