

**OBSERVATEUR PERMANENT
DU SAINT-SIEGE AUPRES DE L'UNESCO**

**Du palais au nez,
la route du bonheur pour une même note :**

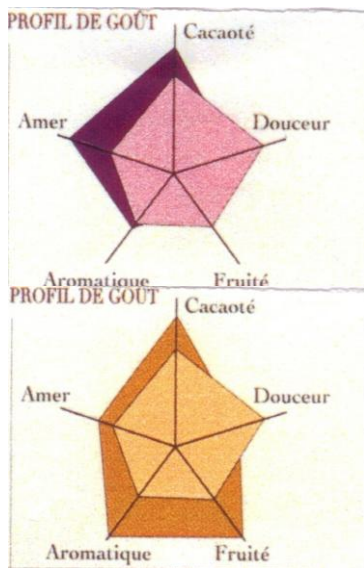
LE CHOCOLAT

« Devenez ce que vous mangez ! »

Nonciature UNESCO – NOËL 2007

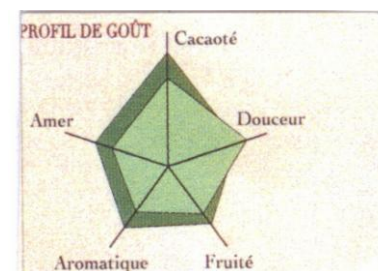
Description de la route du bonheur : le chocolat et ses descripteurs.

Exemple de caractérisation de 5 différents chocolats d'origine (diagramme foncé), par rapport à une moyenne générale (diagramme clair) :



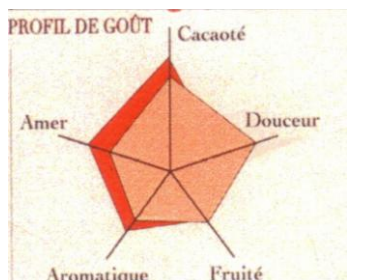
Chocolat « violet » : 75% min. Cacao.

Un goût de cacao intense, une amertume et un boisé subtil



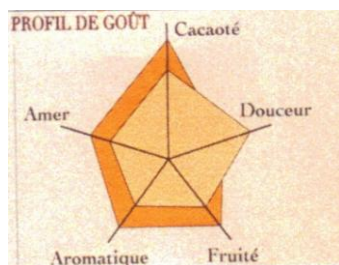
Chocolat « ocre » : 75% min. Cacao.

Chocolat acidulé et puissant aux notes fruitées et épicées



Chocolat « vert » : 70% min. Cacao.

Bel équilibre entre amertume et rondeur, avec une note épicée



Chocolat « rouge » : 70% min. Cacao.

Chocolat noir exotique au goût très prononcé de cacao



Chocolat « orange » : 66% min. Cacao.

Chocolat amer et légèrement acidulé, dont les parfumées révèlent un note de réglisse

Le chocolat : l'enchantement pour le nez à travers le monde de la parfumerie

- Présentation de différentes notes de chocolat
- Exemple d'application dans la parfumerie fine et la cosmétique

Avec nos chaleureux remerciements

- Au Monastère « La Joie Notre Dame » à Campénéac, pour son moulage et fabrication de tablettes de chocolat.
- Monsieur Feriault et Madame De Talle de la Société Barry – Callebaut, fournisseur du Monastère « La Joie Notre Dame » pour sa contribution en produits de chocolat et son expertise en analyse sensorielle.
- Madame Menu, de la Société Givaudan, pour son expertise en composition aromatique et parfumistique.