

SUPER CHOCOLAT : La bible pour tout amateur de chocolat dans laquelle la chocoologue Victoire Finaz livre tous ses secrets sur l'art de la chocoologie

À l'instar de son premier livre CHOCOLAT, édité en octobre 2018, et vendu à plus de 4 000 exemplaires, sa petite sœur SUPER CHOCOLAT en est une réédition qui vise à démocratiser l'art de la chocoologie. L'ouvrage est un condensé d'expertise qui offre un voyage dans les plantations de cacao pour comprendre les étapes de récolte, une visite dans les coulisses de la chocolaterie, et regroupe tous les secrets de Victoire Finaz pour apprendre à déguster et apprécier le chocolat. La chocoologue livre ses meilleurs accords Vins et Chocolats, ainsi que ses recettes gourmandes et très chocolatées, de très faciles à sophistiquées, pour cuisiner le chocolat sous toutes ses formes ! Cette nouvelle édition invite à découvrir un manuel pratique truffé de conseils et bonnes astuces, doté d'une couverture souple facile à manipuler avec des mains couvertes de chocolat dans sa cuisine.

« Me concernant, elle m'a ouvert d'autres horizons. Un aspect du chocolat vu d'un autre angle, teinté de son cheminement très spécifique. Ce premier livre compilant recettes et bonnes adresses, est une nouvelle déclaration d'amour au chocolat. » - Pierre Hermé



Fort du succès du premier livre, les éditions Mango ont souhaité éditer SUPER CHOCOLAT le 16 mars dernier, mais au regard du confinement, sa réédition est décalée au 18 mai 2020.

La Chocoologie : un voyage dans les plantations de cacao

Victoire Finaz débute son ouvrage par un voyage au cœur de la récolte du cacao et les différentes étapes de fabrication du chocolat. Elle dévoile, pas à pas, un de ses plus grands rêves : celui de rencontrer les cacaoyers, de découvrir les coulisses, de comprendre le chocolat dans sa globalité : de la fève à la tablette.

L'art de déguster et de dénicher les meilleurs chocolats de France selon Victoire

Avec des notes de fleurs, de fruits rouges, de fruits secs ou d'épices, le chocolat est un trésor de la gastronomie française qui met en exaltation les sens et le plaisir. Comme le vin, il existe une méthodologie pour déguster et apprécier le chocolat. Le secret est de stimuler chacun de ses sens. Cette méthode est souvent une véritable découverte pour les amateurs que Victoire rencontre lors de ses ateliers chocoologiques. La bonne nouvelle est qu'il n'est pas trop tard pour apprendre à déguster et savourer le chocolat ! Aussi, ses voyages lui ont fait constater que les français sont très gâtés : la France est le seul pays au monde regroupant autant de chefs chocolatiers et pâtisseries artisans de grande qualité. Victoire livre ici des spécialités qu'elle a eu la chance de déguster récemment et qui sont devenues ses incontournables.

Ses recettes originales et irrésistibles, de faciles à sophistiquées, pour cuisiner le chocolat sous toutes ses formes !

Ce livre recèle de plus de 70 recettes chocolatées, dont 50 sont illustrées, pour embellir les repas de la vie quotidienne : recettes salées, goûters, desserts, mignardises. Parfois inspirés des plus grands chefs français que Victoire a rencontrés ou issus de recettes familiales revisitées, ces tours de main sont ultra-accessibles et faciles à faire. Victoire s'amuse à livrer l'astuce, l'ingrédient ou le détail qui apporte une note de bonheur et de gourmandise, pour le plus grand plaisir de tous.

Le livre à été réédité le 16 mars 2020. Il est vendu au prix de 17,50€ ttc. Disponible dans la boutique de Victoire Finaz au 9 rue Faraday, Paris 17e, sur l'e-shop www.lescarresvictoire.com/shop, partout en France et dans les pays francophones. Le livre Super Chocolat s'inscrit dans la collection "Super Recettes" qui connaît déjà un grand succès en librairie, notamment avec les ouvrages tels que "super barbecue" et "super légumes".



COMMENT DÉGUSTER LE CHOCOLAT ?

Un peu d'histoire...

La notion de « dégustation » a été inventée par la gastronomie de la cuisine moderne pour désigner l'acte de goûter un aliment. Elle est apparue au XVIIIe siècle, sous l'influence des penseurs de l'époque, qui ont cherché à définir une méthode pour apprécier la qualité d'un produit. Cette méthode a été formalisée par le gastronome français, Nicolas de Lamoignon, au XVIIIe siècle. Elle a été reprise et adaptée par les gastronomes modernes, qui ont cherché à définir une méthode pour apprécier la qualité d'un produit.

L'œnologie du chocolat

Le vin et le chocolat ont de nombreuses similitudes et peuvent être dégustés ensemble pour créer une expérience gustative unique. Les deux produits sont riches en arômes et peuvent être appréciés ensemble pour leur complexité et leur diversité. Les accords de saveurs entre le vin et le chocolat sont nombreux et peuvent être explorés pour créer une expérience gustative unique.



10 SECRETS POUR GARDER LA LIGNE EN AIMANT LE CHOCOLAT

- 1/ Abuser des légumes**
Le sucre transforme les légumes en calories. Si vous mangez beaucoup de légumes, vous pouvez profiter de leur goût sans craquer sur la balance. Les légumes sont riches en fibres et peuvent aider à réduire l'appétit.
- 2/ Boire beaucoup d'eau**
Boire beaucoup d'eau aide à contrôler l'appétit et à éviter les calories vides. L'eau est essentielle pour maintenir un métabolisme sain et favoriser la perte de poids.
- 3/ Éliminer les sucres irrésistibles**
Les sucres ajoutés sont les ennemis de la ligne. Essayez de réduire votre consommation de produits sucrés et optez pour des alternatives plus saines. Les sucres ajoutés sont souvent cachés dans de nombreux produits alimentaires.
- 4/ Pratiquer un sport**
Le sport aide à brûler les calories et à maintenir un poids santé. Essayez de trouver une activité que vous aimez et que vous pouvez pratiquer régulièrement. Le sport est essentiel pour maintenir un métabolisme sain et favoriser la perte de poids.
- 5/ Manger à votre faim**
Manger à votre faim aide à éviter les calories vides et à contrôler l'appétit. Ne mangez pas parce que vous êtes triste ou ennuyé, mais parce que vous avez faim. Écoutez votre corps et mangez quand vous avez faim.

DÔME CHOCOLAT-FRAMBOISE

Ingrédients :
- 100g de chocolat noir
- 100g de framboises
- 50g de sucre
- 100g de crème fraîche
- 100g de mascarpone
- 100g de chantrelles
- 100g de crème anglaise
- 100g de crème fouettée
- 100g de crème glacée
- 100g de crème liquide
- 100g de sucre
- 100g de framboises
- 100g de chocolat noir

Préparation :
1. Préparez la crème anglaise en chauffant le lait avec le sucre et les œufs. Laissez refroidir.
2. Montez la crème fouettée en fouettant la crème liquide avec le sucre.
3. Mélangez la crème anglaise et la crème fouettée.
4. Ajoutez le mascarpone et le chantrelles.
5. Ajoutez le chocolat fondu et la framboise.
6. Montez le dôme en versant la préparation sur une base de chocolat fondu.



La Chocologue

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 à sa dégustation. À travers ce livre unique et révolutionnaire, Victoire partage sa passion et toute son expertise sur le chocolat. Ce livre 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.

Préface de Pierre Hermé *Livre CHOCOLAT, Ed. Mango Juin 2018*

" Victoire aime le chocolat. Elle ne l'aime pas un peu, ni beaucoup. Elle l'aime infiniment. Passionnément. Elle l'aime tant qu'elle a dessiné sa vie autour de lui. Comme une évidence. Comment aurait-elle pu faire autrement, elle qui n'a que le cacao à la bouche.

De notre première rencontre, il y a une quinzaine d'années, alors qu'elle était étudiante et travaillait sur sa thèse autour de l'Expertise du Chocolat : dégustation et évaluation sensorielle, à aujourd'hui, Victoire n'a cessé de régler son pas sur celui du cacao, pour devenir à ce jour une figure incontournable du genre. Soit une critique de chocolat reconnue parmi ses pairs. Une Chocologue®. La seule au monde à ma connaissance. Aussi, c'est elle que j'appelle lorsque j'ai une question qui me taraude sur le sujet, je sais qu'elle aura inmanquablement la réponse. 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 s'est rendue à la source, au contact de la matière première, au cœur des plantations de cacao, lors d'un voyage initiatique. Elle a écouté, étudié, goûté. Patiemment. Obstinément. Exclusivement.

Je suis admiratif de ce genre de parcours. Réussir à rentrer dans ce milieu par un autre biais que le métier est un coup de maître. L'œuvre d'une passionnée. Victoire a beaucoup apporté à la profession. Me concernant, elle m'a ouvert d'autres horizons. Un aspect du chocolat vu d'un autre angle, teinté de son cheminement très spécifique.

Ce premier livre compilant recettes et bonnes adresses, est une nouvelle déclaration d'amour au chocolat. Un autre moyen, encore, de partager sa passion avec le plus grand nombre."

Le livre Chocolat de Victoire Finaz est une vraie mine d'or pour les amateurs de cacao. Au-delà de 70 recettes irrésistibles, cette passionnée de chocolat, que nous pourrions même appeler "chocologue", a dédié sa vie à ce dernier et nous apprend comment le déguster. - Mars 2019, Le Bonbon.fr



MANGO ÉDITIONS



Contact - Audrey Cadieux

Tel : 06 47 02 38 38

Mail : presse@lescarresvictoire.com