



**ALAIN
CHARTIER**
ARTISAN CHOCOLATIER



COMMENT DÉGUSTER DU CHOCOLAT

1



SENTIR

Observez la couleur et sentez avant de goûter pour détecter les premiers arômes.

2



ÉCOUTER LA CASSURE

Cassez le carré : un son net et franc révèle une bonne structure et un chocolat bien tempéré.

3



LAISSER FONDRE

Déposez le carré sur la langue et laissez-le fondre sans croquer pour libérer tous les arômes.

4



APPRÉCIER

Laissez les arômes s'exprimer et utilisez la roue pour les nommer : cacao, fruits frais, agrumes, fruits bruns, notes florales, boisées, épicées, de noix, caramel, acidité ou amertume.

