

**PACARI CHOCOLATE, le chocolatier aux 5 médailles d'or internationales
participe au Mondial du Chocolat et du Cacao à Paris**



Reconnu en octobre 2013 comme l'un des meilleurs chocolatiers au monde pour ses chocolats biologiques PACARI CHOCOLATE, revisite la tradition de la chocolaterie à travers une gamme dédiée aux gourmets et issue du commerce équitable.

Pionnier du chocolat cru (torréfié à basse température pour conserver toutes les qualités nutritionnelles de la fève de cacao), Pacari Chocolate est le seul chocolatier au monde à utiliser du cacao issu de l'agriculture biodynamique. Le mariage de fèves d'exception et d'ingrédients savoureux et originaux comme des fruits anciens de la Cordillère des Andes confère aux chocolats PACARI un caractère inimitable.

Les visiteurs du Mondial du Chocolat sont attendus stand C53 pour découvrir la gamme. Une dégustation sera proposée le **1^{er} novembre de 13h00 à 13h45** au sein de l'espace Conférences du salon.

L'Équateur est un pays avec une histoire séculaire de producteur de cacao. Mais il n'a jamais pu prétendre aux plus hautes récompenses liées à la qualité de son cacao avant que Pacari Chocolate ne se lance dans l'aventure en 2008 et ne commence à exporter ses gammes aux saveurs exceptionnelles.

Fondée par Santiago Peralta en 2008, la société Pacari Chocolate a été reconnue deux années consécutives comme meilleure entreprise exportatrice de taille moyenne de l'Équateur par FEDEXPOR (la Fédération d'Exportateurs Équatoriens) et est maintenant distribuée dans plus de 27 pays autour de la planète. En 2012, Pacari Chocolate a obtenu la prestigieuse certification Biodynamique Démetér, reconnaissance suprême.

Pacari Chocolate a également été reconnu comme le meilleur fabricant de chocolat dans le monde aux International Chocolate Awards à l'occasion du premier Mondial du Chocolat de Londres en octobre 2013 - <http://www.internationalchocolateawards.com/> - avec pas moins de **six médailles** dont cinq d'or et une d'argent, dans des catégories multiples, y compris celle du **Meilleur Fabricant de Chocolat**. Un véritable plébiscite pour cet artisan qui est le seul à avoir reçu autant de distinctions lors d'une seule et même compétition.

Les deux tablettes gagnantes, classées comme les meilleures au monde parmi plus de 200 autres, sont des produits Pacari Chocolate avec **Puira Quemazon 70 % qui reçoit la médaille d'or** et **Pacari Raw 70 % la médaille d'argent**. De plus, Pacari Chocolate s'est vu attribuer quatre autres médailles d'or dans les catégories suivantes : Fabricant, Biologique, Producteur local et Négociant. Les récompenses ont été décernées par un jury international d'experts en chocolat indépendants après une dégustation à l'aveugle rigoureuse.

"Ces récompenses sont un immense honneur pour notre pays" déclare Santiago Peralta, le fondateur de Pacari Chocolate. "Ceci est une opportunité formidable pour l'Équateur de faire reconnaître la qualité de sa production mais également son savoir-faire de chocolatier grâce aux produits que nous fabriquons et exportons dans le monde entier."

L'entreprise utilise des ingrédients originaux en provenance d'Amérique latine dans ses variétés de tablettes tels que les anciens fruits issus des Cordillères des Andes « Goldenberries (Physalis-peruviana) » et des baies sauvages aussi bien que des arômes traditionnels de pays voisins comme le « merkén » chilien (une épice mélangée des Indiens Mapuche de du Chili) et du sel rose « Maras » en provenance de la vallée sacrée de Cuzco.

En France, ils sont distribués en exclusivité par la société ORGA France : <http://orga-france.com/>

PACARI CHOCOLATE, une success story familiale

Santiago Peralta, le fondateur de l'entreprise, est un homme de challenge qui a choisi de changer l'histoire du chocolat de son pays natal et d'en défendre la qualité. En moins de quatre ans, l'entreprise, une affaire familiale gérée par Santiago et sa femme Carla Barboto, a révolutionné l'industrie du chocolat tant en Équateur qu'en Amérique Latine en créant un modèle éco-responsable de la production à la chaîne de fabrication basée sur l'innovation, la responsabilité écologique et sociale et le commerce direct avec des fermes biologiques certifiées dans tout le pays.

Obsédé par la pureté des saveurs, Santiago Peralta passe une grande partie de son temps à parcourir les fermes historiques de production de cacao pour sélectionner les meilleurs saveurs et les meilleurs arômes issus des provinces de l'Équateur, grand producteur mondial de cacao de qualité. Acceptant d'acheter le cacao au prix fort pour des produits certifiés « agriculture biologique », Pacari Chocolate fait vivre plus de 3.000 familles agricoles.



"Nous travaillons étroitement avec les fermes de cacao et sommes attentifs à leurs besoins. Nous les soutenons dans leurs politiques d'amélioration des rendements, dans la mise en œuvre des programmes biologiques et de certification de biodynamique, y compris avec la création d'une école d'agriculture biologique (COLEGIO CEFA). Parfois, notre aide pourrait sembler intangible comme l'achat d'ânes pour un fermier handicapé pour atténuer sa charge de travail, ou comme pour la réduction du poids de sacs de cacao afin que les femmes puissent porter ceux-ci plus facilement aux marchés locaux. Toutes ces petites choses comptent à leurs yeux et sont la preuve de notre engagement sur un modèle direct d'interaction qui place le fermier au premier plan." commente Santiago.

Contacts presse :

Véronique PIGOT et Manuella Unal - Agence Kani RP - Tel. : 33 (1) 49 52 60 64 – email : manuellau@kanirp.com
Pamella REVILLA – ORGA France - p.revilla@orga-france.com

Retrouvez toutes les actus sur <http://www.kanirp.com>

PACARI AWARDS (2013)

International Chocolate Awards (World Final, October 2013)

GOLD: Pacari Puirá Quemazon 70% - Plain and Origin Dark Bars

GOLD: Chocolate Maker

GOLD: Organic

GOLD: Growing Country Chocolate

GOLD: Directly Traded Cacao

SILVER: Pacari 70% Raw Cacao – Plain and Origin Dark Bars

Americas Round - International Chocolate Awards (World Semi-final, October 2013)

GOLD: Chocolate Maker - Pacari Chocolate

GOLD: Growing Country Producer - Pacari Chocolate

GOLD: Organic Chocolate - Pacari Chocolate

GOLD: Directly Sourced Cacao - Pacari Chocolate

GOLD: Origen Dark Chocolate - Pacari Raw 70% Cacao

GOLD: Flavored Dark Bars - Pacari 60% with Lemongrass

GOLD: Plain and Dark Origen Bars - Pacari Raw 70% Cacao

SILVER: Plain and Dark Origen Bars - Pacari Guayacán 70%

SILVER: Plain and Dark Origen Bars - Pacari Piura-Quemazon 70%

Fine Chocolate Industry Association

Outstanding Chocolate Maker, 2013 (biennial award) – Santiago Peralta