



L'International Taste & Quality Institute (iTQi) réunit un Jury de 120 experts en goût pour évaluer près de 1200 produits alimentaires vendus dans le commerce de détail !

Pour la 9ème année consécutive, l'**International Taste & Quality Institute (iTQi)** a réuni un jury exceptionnel composé de 60 Chefs étoilés et de 60 Sommeliers de réputation internationale, afin de tester à l'aveugle des produits de consommation courante venant des quatre coins du monde.

Leur expertise professionnelle dans l'évaluation des produits alimentaires en fait le jury d'experts en goût le plus qualifié et le plus étoilé du monde !

Les dégustations se sont déroulées comme en 2012, à la Erasmushogeschool Brussel avec l'aide des étudiants de la section « Gestion Hôtelière ».

L'International Taste & Quality Institute (iTQi) est l'organisme mondialement reconnu de Chefs et de Sommeliers qui a pour mission de tester, récompenser et promouvoir les produits alimentaires et les boissons de goût supérieur. Les membres du Jury, leaders d'opinion en matière de goût, sont sélectionnés au sein des associations culinaires et de sommellerie européennes les plus prestigieuses.

Les produits ayant obtenu une évaluation organoleptique supérieure à 70 % se voient décerner le prestigieux « **iTQi Superior Taste Award** » (Award du Goût Supérieur), une reconnaissance qui consacre l'excellence de leur goût et qui permet aux producteurs de recevoir un avis extérieur sur leurs produits mais aussi, d'utiliser un outil de communication crédible pour attirer et convaincre de nouveaux clients.

Le Superior Taste Award couronne les produits ayant rencontré ou dépassé les attentes du Jury en terme de qualité, gagnant ainsi le respect de l'industrie alimentaire.

Près de 1200 produits en provenance des cinq continents

Durant trois jours en mars pour les Sommeliers et en avril pour les Chefs, près de 1200 produits, originaires de 89 pays et de 480 producteurs, ont été soumis aux palais exigeants des membres du Jury.

Le Japon à l'honneur

Depuis l'édition précédente, iTQi met chaque année un pays à l'honneur. Ce faisant iTQi cherche à mettre en avant une culture culinaire différente.

Après la Colombie en 2012, c'est au tour du Japon dont la gastronomie et la qualité des produits sont aujourd'hui reconnues mondialement.

Depuis 2004, 725 produits japonais ont reçu un **Superior Taste Award**.

Service de presse :

Patricia Raes (Par Hasard scri) - patriciaraes@scarlet.be - 0476/34.42.04 – 02/772.34.26

En mettant cette année le Japon à l'honneur, iTQi a souhaité inviter un Chef japonais comme membre du Jury. Il s'agit de Monsieur Tateru Yoshino, Chef du restaurant étoilé Stella Maris à Paris, qui a notamment travaillé avec Joël Robuchon. L'Ambassade du Japon à Bruxelles et JETRO, organisation japonaise du commerce extérieur ont apporté leur soutien à cette initiative.

Un jury d'experts en goût qui se réunit annuellement

Selon qu'il s'agisse d'évaluer des boissons ou d'autres produits alimentaires, deux sessions de trois jours réunissent successivement une soixantaine de Sommeliers et autant de Chefs. Tous sont membres des associations culinaires européennes les plus prestigieuses parmi lesquelles les Maîtres Cuisiniers et l'Académie Culinaire de France et de Belgique, l'Academy of Culinary Arts, Euro-Toques, la Federazione Italiana Cuochi, l'Asociaciones des Cocineros de España, le Verband der Köche Deutschlands ainsi que de l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI).

La liste des Chefs et des Sommeliers est visible sur la page Jury du site www.itqi.com.

Parmi les Chefs de l'édition 2013, on compte sur la présence de :

- Michel Blanchet : Président d'honneur des Maîtres Cuisiniers de France
- Alain Reix : Chef du restaurant de la Tour Eiffel
- Alessandro Circiello : Chef à la RAI, télévision nationale Italienne
- Yves Delplace : Chef à Matignon, Cabinet du Premier Ministre Français
- Domenico Maggi : Chef de la World Association of Chefs Societies
- Guy Legay : Chef au Ritz, Paris
- Jean Sabine : Chef au Quai d'Orsay, Ministère Français des Affaires Etrangères
- Andreas Rhode : Vice-président de l'Association des Chefs d'Allemagne (VKD)
- Alan Coxon : Chef à la BBC ; British Broadcast Corporation
- Fikret Ozdemir : Président World Master Chefs de Turquie
- Luciano Parolari : Chef à la Villa d'Este, Como, Italie
- Richard Cubbin : Chef anglais du Queen Elisabeth Jubilee
- Christophe Baert, Chef de "La Blommerie", Mouscron
- Ben Van Beurten : Maître Chef des Pays-Bas
- Koen Devos, Chef belge de « La Cravache », Menin

Des étoiles et du Cristal

Comme dans le cadre du guide Michelin, iTQi n'organise pas un concours mais récompense les produits pour leurs mérites propres. Seuls les produits qui obtiennent une cotation gustative minimale de 70% reçoivent un **Superior Taste Award**:

- 1 étoile d'or: score entre 70 et 80 %: bon goût
- 2 étoiles d'or: score entre 80 et 90 %: goût remarquable
- 3 étoiles d'or: score au-dessus de 90 %: goût exceptionnel

De plus, les produits ayant obtenu 3 étoiles 3 années de suite se voient décerner le « **Crystal Taste Award** », la plus haute distinction pour des produits ayant ainsi démontré une qualité d'une constance exceptionnelle.

Service de presse :

Patricia Raes (Par Hasard scri) - patriciaraes@scarlet.be - 0476/34.42.04 – 02/772.34.26

Une analyse sensorielle basée sur l'intensité du plaisir gustatif !

Durant les tests, chaque produit fait l'objet d'une évaluation individuelle à l'aveugle selon un processus rigoureux d'analyse sensorielle.

Les testeurs évaluent les produits comme s'ils les dégustaient en famille et non pas pour être servis dans leurs restaurants.

Chaque produit testé fait l'objet d'un rapport d'analyse sensorielle pour lequel les critères olfactif, visuel, de goût, de sensation en bouche, d'arrière-goût, de texture, etc... sont minutieusement évalués par chacun des membres du Jury. Ceux-ci font également des commentaires et suggèrent le cas échéant des améliorations.

A l'issue de la session, iTQi établit un graphe détaillé des différentes cotations et rédige, à l'attention des entreprises participantes, une synthèse des commentaires et des suggestions faites par le Jury. Ces informations sont très appréciées par les sociétés participantes pour mieux comprendre le verdict du Jury et connaître les points susceptibles d'être améliorés.

L'iTQi Superior Taste Award: plus qu'une récompense

De plus en plus d'entreprises soumettent leurs produits aux tests car les produits couronnés d'un Superior Taste Award bénéficient d'une reconnaissance prestigieuse qui permet aux producteurs:

- d'obtenir pour leur Département Qualité, une évaluation neutre et avisée par des experts du goût,
- de se doter d'un argument de négociation professionnelle pour développer leur chiffre d'affaires sur le marché local et à l'exportation,
- de renforcer la présence de leurs marques au sein des réseaux sociaux et sur internet,
- de disposer d'un outil de marketing envers les medias, internet et les consommateurs. L'Award se retrouvant sur les emballages des produits lauréats permet aux consommateurs de les choisir en confiance.

Une initiative belge mondialement reconnue

L'International Taste & Quality Institute (iTQi) est un organisme indépendant, créé en 2004 par Louis Frère et Christian De Bauw.

Les deux « Managing Partners » poursuivent l'objectif suivant: sachant que le goût est le critère d'achat numéro un avec le prix, promouvoir les produits alimentaires et les boissons particulièrement savoureux en leur octroyant la certification d'un Jury d'exception.

Louis Frère est issu de la Solvay Business School. Il fut Assistant Vice-President à la Chemical Bank puis Financial Advisor chez Solvay & Cie avant de rejoindre GIB Group comme Chief Financial Officer durant plus de 16 ans.

Christian De Bauw a fait ses études en Economie aux Facultés Universitaires à Namur et à l'INSEAD. Son parcours professionnel passe notamment par Comelog, Paris, où il fut General Manager Europe durant 3 ans, Directeur chez AkzoNobel (en Colombie et Belgique) pendant 8 ans et, enfin, par Saint-Gobain Glass où il fut Business Unit Manager.

Service de presse :

Patricia Raes (Par Hasard scri) - patriciaraes@scarlet.be - 0476/34.42.04 – 02/772.34.26

Ils furent rejoints en 2010 par **Jean-Pierre Goeseels**. Issu de la Solvay Business School, Jean-Pierre a notamment été Directeur Marketing chez Columbus, leader mondial d'ovo-produits, avant de rejoindre iTQi en tant que Vice-President Sales.

La cérémonie de remise officielle des « Awards » se déroulera le jeudi 30 mai 2013 à 18h au Concert Noble à Bruxelles

Les sociétés primées y seront célébrées pour l'excellence de leurs produits en présence de leurs représentants, de membres du Jury, d'ambassadeurs et de la presse internationale.

La liste des produits primés sera visible début mai 2013 sur le site www.itqi.com.

International Taste & Quality - iTQi

Tel. : +32 2 372.34.22

email : info@itqi.com

Site Internet : www.itqi.com

Service de presse :

Patricia Raes (Par Hasard scri) - patriciaraes@scarlet.be - 0476/34.42.04 – 02/772.34.26