

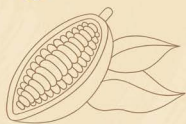


X

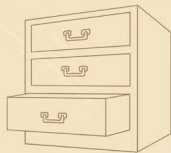
1



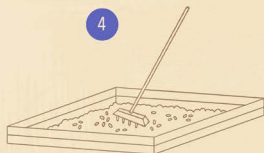
2



3



4



5



6



7



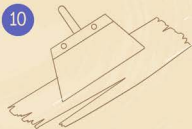
8



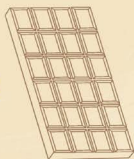
9



10



11



DIX ans que nous avons le plaisir de poursuivre notre aventure à vos côtés. La lettre « x » en chiffres romains. Une lettre qui marque opportunément un croisement entre le domaine familier du connu, et l'espace infini de l'inconnu.

Alors que notre planète se dirige inéluctablement vers l'un des plus grands bouleversements climatiques de son histoire, l'humanité doit accomplir des choix déterminants pour les générations futures. Tout ce qui ressortissait d'un cadre prévisible auparavant devient impondérable, et devant nous se tient l'indéterminé dans son acception la plus entière. Nonobstant les instruments de prospective sur l'évolution du climat à court terme, personne — pas même le GIEC, qui admet lui-même les limites de ses prédictions —, ne peut prévoir l'étendue des changements radicaux que vont engendrer nos choix passés ainsi que ceux devant lesquels nous défailions invariablement à trancher aujourd'hui.

Pour notre part, l'année dernière était l'occasion d'un émerveillement sans cesse renouvelé : nous commençons à transformer le cacao pour nos toutes premières fois. La découverte révolue, nous devons dorénavant faire un choix de cœur afin de passer de l'autre côté du miroir : fabriquer tout notre chocolat. Non plus seulement des tablettes, mais aussi tout le reste. D'ici l'année prochaine, nous devrions être en mesure de tenir ce pari. Et c'est un

travail à plein temps. Le moulin ne doit pour ainsi dire, jamais s'arrêter, et la torrification doit avoir lieu tous les deux jours. D'ici là, nous allons évidemment continuer à produire, tout en conservant pour dernier bastion du chocolat de couverture habituel, notre enrobage noir, assemblage de São-Tomé/Ghana réalisé par Felchlin.

En revanche, tout le reste change. Notre offre de tablettes est dorénavant entièrement reconfigurée autour du chocolat Maison. D'ici le mois d'avril, vous pourrez découvrir notre nouveau chocolat au lait d'enrobage, au sein des sujets de Pâques. À partir du mois de janvier, les méandriers et les cristaux d'amandes revêtissent une robe de Kokoa Kamili maison. Dans les bonbons, nous avons supprimé tous les ingrédients non nécessaires : *exit* dextrose et sorbitol. Et le chocolat Maison fait son entrée dans la composition. Le goût change. Les ganaches deviennent plus profondes et chocolatées, complexes et nuancées. Les pralinés ? La formule fruits secs (beaucoup), sucre (un peu), beurre de cacao et chocolat (passionnément) marche tellement bien que nous n'y changeons rien.

En outre : le packaging subit quelques petites retouches, et dans l'année, les sachets en plastique devraient céder leur place à un emballage en papier cristal. Vive le cacao, vive le chocolat.

Cabossément vôtre,

HERVÉ, MATHIEU & LA TEAM DE CHOC



SEMULIKI

Ganache au chocolat **Semuliki Forest** (Ouganda). Notes de cerise noire, de figue et de cannelle.

Semuliki Forest chocolate ganache.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.

KOKOA KAMILI

Ganache à la pulpe de cacao d'Équateur, chocolat **Kokoa Kamili** (Tanzanie).

Notes de litchi, de violette et de fraise.

Cocoa pulp and Kokoa Kamili chocolate ganache.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.



FORTUNATO

Ganache au chocolat **Fortunato** (Pérou, pur *Nacional*). Notes de caramel, de pêche blanche, de fleur d'oranger et de café.

Fortunato chocolate ganache.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.

MAYA MOUNTAIN

Ganache au chocolat **Maya Mountain** (Bélize). Notes de fruits tropicaux, de raisin, de miel et de caramel.

Maya Mountain chocolate ganache.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.



CHOCOLATS / ÉPICES



MONTEZUMA

Ganache au piment d'Espelette, baies de rocou, poivre de Jamaïque, écorce, feuilles et baies de cannellier, chocolat **Maya Mountain** (Bélice).

Espelette pepper, Ceylon cinnamon and achiote seeds ganache.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.

MOJO

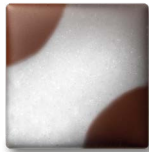
Ganache aux fèves de Tonka, chocolat **Fortunato** (Pérou)

Tonka beans ganache.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.



CHOCOLATS / FRUITS, FLEURS ET PLANTES



ÉTOILE DU MATIN

Ganache à la vanille Bourbon de Madagascar, crème d'amandes Avola torréfiées, chocolat **Fortunato** (Pérou).

Bourbon vanilla ganache with almond milk.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA, AMANDE.

BLACK PEARL

Ganache au cassis et aux bourgeons de cassis (Bourgogne), chocolat **Koko** **Kamili** (Tanzanie).

Blackcurrant and blackcurrant buds ganache.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.





DÉLICE D'IO

Ganache aux framboises, essence naturelle de violette, thé Dan Cong de Chine, chocolat **Kokoa Kamili (Tanzanie)**.

Raspberry and violet essence ganache with Chinese Dan Cong tea.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.

TAMBORA

Ganache au Kalamansi et zestes de combava d'Indonésie, chocolat **Cahabón (Guatemala)**.

Kalamansi ganache with combava zest.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.



MARIE

Ganache au fruit de la passion et aux graines de rue d'Alep, chocolat **Cahabón (Guatemala)**.

Passion fruit and passion berries ganache.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.

GUANABARA

Ganache à l'ananas Victoria, citron vert, gingembre, chocolat **Cahabón (Guatemala)**.

Pineapple and lime ganache with ginger.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.





HERA

Ganache au thé blanc du Népal, fleurs d'oranger, chocolat **Chuncho** (Pérou).

White tea ganache, orange blossom.

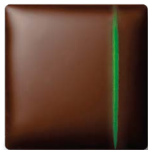
ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.

AGADIR

Ganache au thé vert de Tanzanie, menthe douce, citronnelle, chocolat **Camino Verde** (Équateur).

Fresh mint, lemongrass and green tea ganache.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.



EARL GREY

Ganache au thé noir de l'Himalaya, jus et zeste de bergamote, chocolat **Cahabón** (Guatemala).

Earl Grey ganache, bergamot zest and juice.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.

CAPUCAS

Ganache au café Arabica Catuai du Honduras, chocolat **Fortunato** (Pérou).

Honduras coffee ganache.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.



CHOCOLATS / TRUFFES

TRUFFE ORIGINES

Ganache au chocolat maison **Fortunato/Cahabón/Kokoa Kamili** (Pérou, Guatemala, Tanzanie), poudre de cacao.

Fortunato/Cahabón/Kokoa Kamili chocolate truffle.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.



DE NOVEMBRE À FÉVRIER

CHOCOLATS / ALCOOLS



SAINT-BENOÎT

Ganache aux raisins flambés au rhum *French Overseas* de Martinique et de la Réunion, chocolat **Maya Mountain** (Bélieze).

Ganache with rum-flambéed dried raisins.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.

CHARRON

Ganache à l'armagnac (Maison Charron, 20 ans d'âge), chocolat **Maya Mountain** (Bélieze).

Charron Armagnac ganache.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.



CHOCOLATS / CAMELS



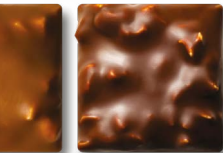
ÎLE-DE-RÉ

Mousse de caramel à la fleur de sel de l'Île-de-Ré, chocolat **Fortunato** (Pérou).

Salted caramel ganache.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.





ROCHER

Praliné maison aux amandes *Marcona* d'Espagne, noisettes du Piémont^{IGP}, chocolat **Maya Mountain (Bélize)** et beurre de cacao de **République Dominicaine**.

Almonds and hazelnuts praline.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA, AMANDES, NOISETTES.

ANDALUCÍA

Praliné maison aux amandes *Marcona* d'Espagne, amandons d'abricot, chocolat **Maya Mountain (Bélize)** et beurre de cacao de **Rép. Dominicaine**.

Spanish Marcona almonds praline.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA, AMANDES.



ALBA

Praliné maison aux noisettes du Piémont^{IGP}, chocolat **Maya Mountain (Bélize)** et beurre de cacao de **République Dominicaine**.

Piedmont hazelnuts praline.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA, NOISETTES.

MANOBI

Praliné maison aux cacahuètes, maïs, chocolat **Maya Mountain (Bélize)** et beurre de cacao de **République Dominicaine**.

Peanut and corn praline.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA, CACAHUÈTES.



CHOCOLATS / PRALINÉS



CRIOLLO

Praliné maison aux fèves de cacao caramélisées, amandes *Marcona*, chocolat **Kokoa Kamili (Tanzanie)** et beurre de cacao de **République Dominicaine**.

Caramelized cacao nibs and almonds praline.

ALLERGÈNES : SOJA, AMANDES.

ETNA

Praliné maison aux pistaches de Bronte^{DOP}, soupçon de fleur d'oranger, beurre de cacao de **République Dominicaine**.

Sicilian pistachios praline.

ALLERGÈNES : SOJA, PISTACHES.



OAK ALLEY

Praliné aux noix de Pécan, noisettes du **Piémont**, sucre d'érable, chocolat **Pont-Aven (Pérou, lait caramélisé)**.

Pecan and hazelnuts praline with maple sugar.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA, NOISETTES, NOIX DE PÉCAN.

NAILHAC

Praliné maison aux noix *Chandler* du Périgord, amandes *Marcona*, miel de châtaignier, chocolat **Pont-Aven (Pérou, lait caramélisé)**.

Périgord walnuts and sicilian almonds praline.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA, NOIX, AMANDES.





MANILLE

Praliné aux noix de coco, amandes *Marcona* et gousses de vanille Bourbon, beurre de cacao de **République Dominicaine**.

Coconut praline with Bourbon vanilla.

ALLERGÈNES : SOJA, AMANDES.

SHÉRAZADE

Praliné maison au sésame noir, amandes *Marcona*, chocolat **Maya Mountain** et beurre de cacao de **République Dominicaine (Bélize)**.

Black sesame and almond praline.

ALLERGÈNES : SOJA, SÉSAME, AMANDES



DIEPPE

Caramel de pommes façon Tatin (**Normandie**), praliné aux noisettes du Piémont^{IGP} et cannelle du **Kerala**, chocolat **Dulce de Leche (Pérou, lait caramélisé)**.

Baked apples, Piedmont hazelnuts praline with Kerala cinnamon bark.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA, NOISETTES.

DIAMANT NOIR

Praliné maison aux graines de sarrasin (**Sud-Ouest**), cannelle cassia (**Kerala**), amandes *Marcona*, chocolat **Maya Mountain (Bélize)** et beurre de cacao de **République Dominicaine**.

Buckwheat and almond praline.

ALLERGÈNES : SOJA, AMANDES





SYRACUSE

Pâte d'amandes maison aux pistaches de Bronte^{DOF} (Sicile), kirsch alsacien.

Sicilian pistachios and almond paste, kirsch.

ALLERGÈNES : SOJA, AMANDES, PISTACHES.

ISPAHAN

Pâte d'amandes maison aux framboises (Corrèze-Dordogne), pulpe de litchi de Madagascar, eau de rose d'Isphan.

Sicilian almond paste, raspberries and rose water

ALLERGÈNES : SOJA, AMANDES.



ALTAMIRA

Feuilleté de zeste d'oranges confites, pâte d'amandes foisonnée au Grand Marnier, praliné amandes maison, cannelle sauvage de Ceylan, clous de girofle de Sulawesi.

Candied orange peel, almond paste with Grand Marnier, almond praline, cinnamon and cloves.

ALLERGÈNES : SOJA, AMANDES.





PÂTISSERIE / BISCUITS

SHORTBREAD COOKIES

Mini shortbread cookies sans gluten au grué de cacao, chocolat Fortunato (Pérou), vanille Bourbon de Madagascar.

Cacao nibs shortbread cookie.

ALLERGÈNES : LAIT, ŒUFS, AMANDES.



PÂTISSERIE / PETITS PAVÉS

Gâteaux de voyage miniatures et sans gluten, les Petits Pavés sont taillés dans les ingrédients les plus simples et les plus nobles, tous issus de l'agriculture biologique : beaucoup de fruits secs, du beurre de Bretagne, du sucre de canne non raffiné, du miel, des œufs, et un soupçon de farine de riz (Chambelland).



NOVALIA

Pavé aux noix et au miel de chataignier du Périgord, soupçon de caramel.

Perigord Walnut and chestnut honey Cobble with a hint of caramel.

ALLERGÈNES : LAIT, ŒUFS, NOIX, AMANDES.

BIANCA

Pavé aux pistaches et aux amandes de Sicile, miel d'amandier, confit de framboise, eau de rose d'Ispahan.

Sicilian pistachios Cobble with raspberries and roses.

ALLERGÈNES : LAIT, ŒUFS, AMANDES, PISTACHES.





NANCY

Pavé aux amandes Avola de Sicile, miel de citronnier, vanille Bourbon et fleur d'oranger.

Avola almonds Cobble with Bourbon vanilla, Ceylon cinnamon and orange blossom.

ALLERGÈNES : LAIT, ŒUFS, AMANDES.

FORTUNATO

Pavé au chocolat **Marañon** (Pérou), amandes Avola, vanille Bourbon de Madagascar.

Chocolate Cobble with Marañon chocolate, Avola almonds and Bourbon vanilla.

ALLERGÈNES : LAIT, ŒUFS, AMANDES.



RODELLO

Pavé aux noisettes du Piémont, chocolat **Izapa** (Mexique), velours de noisettes et fève de Tonka.

Piedmont hazelnuts Cobble with Izapa chocolate and Tonka beans.

ALLERGÈNES : LAIT, ŒUFS, NOISETTES.





MANDORLA

Amandes Marcona caramélisées, chocolat **Fortunato** (Pérou)

Caramelized marcona almonds with dark or milk Fortunato chocolate.

ALLERGÈNES : LAIT, AMANDES.



NOCCIOLA

Noisettes IGP du Piémont caramélisées, chocolat **Fortunato** (Pérou)

Caramelized Piedmont hazelnuts with dark or milk Fortunato chocolate.

ALLERGÈNES : LAIT, NOISETTES.



MENDIANTS

Disques de chocolat serts d'amandes et de noisettes caramélisées, de pistaches et de *cranberries*, chocolat **Kokoa Kamili** (Tanzanie).

Chocolate mendiants with almonds, hazelnuts, pistachios and cranberries.

ALLERGÈNES : LAIT, AMANDES, NOISETTES, PISTACHES.



CRISTAUX D'AMANDES

Bâtonnets d'amandes torréfiées enrobés de chocolat, écorce d'oranges confites pour le chocolat noir, grué de cacao de Tanzanie pour le lait.

Roasted almonds with candied orange peel (dark chocolate) or cacao nibs (milk).

ALLERGÈNES : LAIT, AMANDES.



CRISTAUX D'AMANDES CARAMÉLISÉES

Nougatine aux amandes enrobée de chocolat, vanille Bourbon.

Caramelized almonds with chocolate and Bourbon vanilla.

ALLERGÈNES : LAIT, AMANDES, SOJA.



ORANGETTES/ORANGETTES & NOUGATINE

Écorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir.

Candied orange peel with or without caramelized almonds, dark chocolate.

ALLERGÈNES : LAIT (NOUGATINE), AMANDES (NOUGATINE), SOJA.

CITRONNETTES

Écorces de citrons confits, chocolat noir.

Candied lemon peel with dark chocolate.

ALLERGÈNES : SOJA.

GINGEMBRETTES

Pétales de gingembre confit enrobés de chocolat noir.

Candied ginger with dark chocolate.

ALLERGÈNES : SOJA.

GUINETTES

Cerises à l'eau de vie enrobées de chocolat.

Cherries in brandy with chocolate.

ALLERGÈNES : SOJA.

DISQUES D'ORANGE

Tranches d'orange enrobées de chocolat noir

Candied orange slices with dark chocolate.

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA.



DIAMANTS/VELOURS DE NOISETTES

Noisettes du Piémont^{IGP} (60%), chocolat **Fortunato**, lisse ou croustillante.
Hazelnut spread with dark chocolate, smooth or crunchy.

ALLERGÈNES : NOISETTES.



DIAMANTS/VELOURS DE PISTACHES

Pistaches de Bronte et amandes Marcona, lisse ou croustillante.
Pistachio and almond spread with Rep. Dom. cocoa butter, smooth or crunchy.

ALLERGÈNES : PISTACHES, AMANDES.



DIAMANTS/VELOURS DE CACAHUËTES

Cacahuètes de Soustons et chocolat **Fortunato**, lisse ou croustillante.
Soustons peanut spread with dark chocolate, smooth or crunchy.

ALLERGÈNES : CACAHUËTES.



MARRONS GLACÉS

Marrons de Turin (Maison Corsiglia) enveloppés individuellement.
Candied chestnuts from Turin (House of Corsiglia).

ALLERGÈNES : -



NAPOLITAINS FORTUNATO

Disques de chocolat **Fortunato** (Pérou, Amazonas, plantation Fortunato, variété pur *Arriba Nacional* à casses claires).

Fortunato chocolate buttons (Peru, Amazonas, Arriba Nacional).

ALLERGÈNES : -



FORTUNATO N°4 PÉROU

54% LAIT | 72% | 84% | 100%

ORIGINE : cacao natif de la région d'Amazonas, à 1000 m d'altitude dans le Canyon du río Marañón. Il s'agit du dernier représentant (pur à 98%) de la lignée *Nacional* - les premiers cacaos cultivés par l'Homme. Contrairement cependant au *Nacional* originel, celui-ci compte 40% de fèves blanches. Issu d'un partenariat direct entre Dan Pearson et Don Fortunato, ce cacao rassemble 400 planteurs sur 800 hectares. Cultivées en agroforesterie, et actuellement en cours de certification bio, les fèves sont négociées 50% au-dessus du marché local. Le cacao est acheminé du Pérou jusqu'au cœur du Périgord blanc via notre partenaire Albert Smith (*Crafting Markets*).

NOTES : caramel, café et pêche blanche, zeste d'orange en allonge. Tout en rondeur. À pourcentage élevé, c'est un ristretto corsé. En lait, une gourmandise irrésistible et moelleuse comme un pain d'épices.



AGRÉMENT
EN COURS

PIURA BLANCO PÉROU

74% | 82%

ORIGINE : cacao cultivé en agroforesterie dans la région tropicale et aride de Piura, entre manguiers, rizières et citronniers. À partir des villages de La Pareja et de Loma Larga, on accède aux plantations situées dans les montagnes recouvertes par 2800 hectares de forêt. À l'instar du Fortunato n°4, les fèves sont en grande partie dépourvues d'anthocyanes (blanches), et pour partie *Nacional*. Sur place, *Original Beans* soutient les planteurs (formation, aménagement du jardin clonal, etc.) en étroite collaboration avec Justine Chesnoy (*Cacaolatitudes*), par l'intermédiaire de laquelle ces fèves parviennent indemnes jusqu'aux portes de notre atelier.

NOTES : framboise, fruit de la passion, orange sanguine, rhubarbe et peau d'abricot. À pourcentage plus haut, c'est une détonation de fruits tropicaux et acidulés, ainsi que des notes de noix de Pécan torréfiées.



CHUNCHO PÉROU

76% | 84% | 100%

ORIGINE : cacao issu de la vallée d'Urubamba, dans la région de Cuzco, perché à plus de 1200 m d'altitude. Génétique rare et ancestrale, caractérisée par des fèves minuscules, des cabosses rondes, des saveurs complexes, et une structure particulière de beurre de cacao. Auparavant abandonnée, la culture de ce cacao fut relancée en 2015 grâce à l'appui d'*Original Beans* et de leurs partenaires (chocolatiers, associations locales, etc.). Chaque année, 15 tonnes sont dorénavant récoltées par 90 familles indépendantes. La logistique et le transport jusqu'en nos lieux sont accomplis par l'entremise de Justine Chesnoy (*Cacaolatitudes*).

NOTES : fleur d'oranger, fruits tropicaux, miel, banane, noisette. Texture onctueuse. À pourcentage élevé, le cacao est torréfié davantage, pour mettre en lumière les notes de fruits à coque et de fleurs séchées.



KOKOA KAMILI TANZANIE

72% | 81% | 100%

ORIGINE : coopérative fondée par Simran Bindra et Brian LoBue en 2013, Kokoa Kamili est une organisation centrée sur l'amélioration de la qualité de vie des agriculteurs tanzaniens grâce à une production de cacao de haute volée, concurrentiellement au paiement d'un prix juste. Le cacao est cultivé dans la vallée de Kilombero par 4600 fermiers indépendants possédant des plantations de quelques hectares ou moins. Il est ensuite acheminé vers la base opérationnelle de Mbingu ("paradis" en Swahili). Le profil génétique est typique du Trinitario (Criollo, Amelonado et Neo Nacional). Notre partenaire logistique : Katrien Delaet (*Silva*).

NOTES : c'est un peu comme si on avait fabriqué du chocolat avec du mucilage de cacao. Fraise, violette, litchi. La mûre arrive au-delà de 80%, ainsi que la prune, le thé noir et le caramel, puis des notes boisées de fût de chêne.



SEMULIKI FOREST OUGANDA

74% | 83% | 100%

ORIGINE : l'aventure commence avec la fondation de *Latitude Trade* en 2016 par Jeff Steinberg, société polarisée sur les producteurs et l'amélioration de leurs conditions de vie, sur le modèle de Kokoa Kamili. Acheté auprès de 4000 planteurs indépendants, tous certifiés bio et pour moitié des femmes, le cacao est sourcé dans les forêts de Semuliki (district de Bundibugyo) et fermenté à Bumate, au pied des monts Rwenzori – célèbres pour abriter l'une des principales sources du Nil. La génétique est commune (Trinitario, soit un blend de Criollo et d'Amelonado), mais le traitement post-récolte remarquable. Le cacao nous parvient grâce aux diligences d'Albert Smith (*Crafting Markets*).

NOTES : chocolat éloquent par sa simplicité. Cerise noire, figue et cannelle. À teneur élevée en cacao, des notes de pêche et de banane s'ébrasent. Sans sucre, il s'alanguit tendrement sur le caramel et la cranberry.



MAYA MOUNTAIN BÉLIZE

74% | 75% RUSTIQUE | 83% | 100%

ORIGINE : société créée en 2010 par Emily Stone, Maya Mountain Cacao est l'une des pionnières dans la double vocation de valorisation du travail des fermiers et d'amélioration de la qualité du cacao, via la centralisation du traitement post-récolte et le paiement d'un prix juste. Le cacao est acheté auprès de 450 producteurs issus des communautés Q'eqchi' et Mopan dans les districts de Toledo et de South Stann Creek, puis fermenté et séché à l'extérieur de la ville de Punta Gorda sur la route de San Antonio. La génétique est diverse, à 14% Nacional, 9% Criollo, 41% Amelonado, 36% Forastero (autres variétés). La partie logistique est coordonnée par *Uncommon Cacao*, la maison mère de Maya Mountain.

NOTES : L'équilibre simultané d'un grand vin. Tannique, rond, fruité, vif, réconfortant. Ananas, agrumes, mangue, raisin et miel. Au-dessus de 80%, on avance vers le raisin sec, le caramel, la prune et l'hibiscus.





CAHABÓN GUATEMALA

74%

ORIGINE : cacao cultivé au sommet d'une montagne surplombant de vastes collines au creux desquelles sinue le Río Cahabón. Via l'association *ADIOESMAC*, soutenue par *Cacao Verapaz*, 37 fermiers certifiés bio produisent ces fèves, au milieu des citrons, de la cannelle et des piments pour générer des revenus complémentaires. 38 hectares seulement sont exploités, pour une production annuelle moyenne de 6 tonnes. La génétique est essentiellement composée de Trinitario (Criollo et Amelonado). Ce sont les fèves de cacao les plus volumineuses que nous ayons rencontrées jusqu'à présent - de vraies "patates", qui nécessitent une torréfaction plus longue et quelques degrés de plus. Grâce à *Uncommon Cacao*, nous avons l'heur de pouvoir transformer ce cacao singulier.

NOTES : vif et lumineux, avec une discrète astringence. Zeste d'orange, amande torréfiée, tarte au citron, banane séchée.



CHUAO VENEZUELA

76%

ORIGINE : ce cacao exceptionnel est cultivé depuis 400 ans de génération en génération dans un petit village blotti dans une vallée montagneuse devant laquelle s'étend la mer des Caraïbes, à quelques heures de Caracas et accessible principalement par voie maritime. Sur les 3000 habitants de Chuao, 200 participent activement à la culture et au traitement post-récolte. Adoubé par d'aucuns comme l'un des meilleurs cacaos au monde, il est le fruit d'un mélange entre Criollo (>30%) et une trentaine d'autres variétés natives du Venezuela. Les fèves de cacao sont produites en agroforesterie, au milieu d'une végétation luxuriante. Après la fermentation, le séchage est réalisé sur la place du village, en face de l'église. Le cacao est commercialisé en exclusivité par *Silva via Chuao Trading*.

NOTES : variables en fonction de la récolte. Ou bien la douceur de noisettes torréfiées, ou bien la fougue veloutée d'agrumes et de fruits frais, avec une acidité modérée.

FANTAISIES GOURMANDES

VANILLE | PÉCAN | NOISSETTES | AMANDES

NOISSETTES : noisettes du Piémont[®] et chocolat *Kokoa Kamili* (noir) ou *Semuliki Forest* (lait).

AMANDES : amandes Marcona d'Espagne et chocolat *Kokoa Kamili* (noir) ou *Semuliki Forest* (lait).

PÉCAN : noix de Pécan caramélisées au sucre d'érable et chocolat *Dulce de Leche*.

VANILLE : beurre de cacao de Madagascar, poudre de lait et caviar de vanille Bourbon.

Nous sommes constamment à la recherche de nouveaux cacaos afin de vous permettre d'explorer un spectre de saveurs le plus large possible dans le choix de votre (vos) chocolat(s) de prédilection. En 2024, attendez-vous à voir surgir de nouvelles origines : Madagascar, Indonésie, Équateur, Inde, Honduras, République Dominicaine... Les tests sont déjà lancés ! Il ne reste plus qu'à attendre le développement des arômes, à sélectionner et fabriquer à grande échelle.

LIVRAISON / MODALITÉS

HERVEROBIN.FR - COMMANDE@HERVEROBIN.FR - 05.53.45.78.34 (ATELIER) - 05.53.08.15.59 (BOUTIQUE)

ZONE	MODE D'EXPÉDITION	DÉLAI	<75€	>75€ <150€	>150€
FRANCE	COLISSIMO*	J+2	7€	OFFERT	OFFERT
	CHRONOPOST/CHRONOFRESH	J+1	15€	9€	OFFERT
	CHRONOPOST RELAIS	J+1	9€	OFFERT	OFFERT
U.E.	COLISSIMO*	J+3 à J+4	12€	12€	OFFERT
	CHRONOPOST*	J+2 à J+5	15€	15€	OFFERT


* Domicile ou relais

CRÉDITS

ILLUSTRATIONS, ELINA BOUYSSOU • PHOTOGRAPHIES ET MAQUETTE, MATHIEU ROBIN • IMPRESSION, JULIEN METHOUT

REMERCIEMENTS

PARTICULIERS, À CHARLOTTE, MELINA, MARION, MEREDITH ET OCÉANE, NOS ANGES DE CHOC.
TOUS LES CABOSSÉS DE CHOCOLAT • VIRGINIE GENET • JEAN-PIERRE DUJON-LOMBARD • CATHERINE ET NATHALIE MENOÛ • CHLOÉ DOUTRE
BERNARD LALOT • FRÉDÉRIC LEMONT ET ODILE LAROCHE • JEAN-MARC NICOLAS • ELINA BOUYSSOU • CÉCILE RAYNAUD
JOSEPH ET CATHERINE DEMAN • AUDE SALVETAT • PAUL CARLIER • PIERRE QUETIN • DAVID JOUSSEIN • PIERRE GOBERT
GAËL KELLERSON • ANDRÉ PETITEAU ET NICOLAS MONBOUCHÉ • JULIEN MÉTHOUT • SOPHIE DEBIEUVRE • ADELINE TAVARES
SARAH MONTOT • YALI DIABIRA • PIERRE BOURRIER • LOÏS MAULIN • MARGOT ROBIN • CAROLINE GENET ET PIERRE FAVIER
MARIE GENET • CÉLINE ET FRANCK GENET • LOUIS PEYRESBLANQUES • FRANÇOISE ET PHILIPPE ROBIN
PIERRE HUGUENIN • LAURE PEYRESBLANQUES • ANNE ET JEAN-MARIE PEYRESBLANQUES • MARIE-GENEVIÈVE ROBIN
RAPHAËL GINOT • CLÉMENCE BOUILLEROT • FRÉDÉRIC ROBIN • GUILLAUME PRIN - VTT'ISLE - ET TOUS CEUX QUE NOUS AURONS OUBLIÉS...

HERVÉ ROBIN | CONTACT@HERVEROBIN.FR | 05.53.45.78.34 | S.A.R.L AU CAPITAL DE 15.000€ | SIRET 797 667 227 000 12 | R.C.S. PÉRIGUEUX
APE : 1082Z | IMPRIMÉ SUR DU PAPIER PEFC DE CONDAT PAR IMPRIM' PÉRIGORD |  | 13 RUE EDISON, 24750 BOULAZAC





À L'ATELIER

Avenue du 19 mars 1962
24660 SANILHAC
atelier@herverobin.fr
05.53.45.78.34

EN VILLE

6B place du Coderc
24000 PÉRIGUEUX
perigueux@herverobin.fr
05.53.08.15.59

herverobin.fr



Avec le soutien de la  Nouvelle-Aquitaine

HERVÉ ROBIN

CHOCOLATIER