



9



«**B**ean-to-bar». Littéralement, de la fève à la tablette. Enième anglicisme dont la traduction infidèle échoue invariablement à embrasser l'étendue du sens qu'a recouvert cette notion singulière, qui d'une idée folle, est passée à l'ordre du Concept, jusqu'à celui de Méthode. L'idée naît à l'aube du XXI^e siècle. Elle s'érige à la Descartes, faisant table rase, ou presque, de tout ce qui l'a précédée dans les arcanes de la forge mondiale du cacao, fondant le chocolat sur trois nouveaux piliers. Premièrement, la quantité : façonner à petite échelle. Deuxièmement, la qualité. Choisir un cacao exceptionnel, afin de pouvoir le transformer au minimum. Torréfaction douce, broyage par meules de granite, et seulement les ingrédients indispensables – pas de lécithine, ni de vanille, ni de beurre de cacao additionnel à moins que celui-ci soit nécessaire (pour le chocolat au lait notamment). Troisièmement, la transparence : rendre justice aux planteurs, travailler main dans la main avec les coopératives, acheter le cacao au prix juste.

Depuis le mois d'avril 2022, nous avons l'heur de transformer quelques précieuses (et capricieuses) fèves de cacao, en respectant scrupuleusement les principes précités. Pour vous, c'est toujours du chocolat. Pour nous, c'est un rêve éveillé, une magie mystérieuse, un travail colossal, ainsi qu'un bouleversement radical de notre paradigme actuel. Il nous faut tout changer, pour que rien ne change.

Au lieu de goûter, d'acheter et de fondre le chocolat : sélectionner le cacao, goûter, trier, torréfier, goûter, casser, écaler, goûter, mouder, goûter, ajouter le sucre, goûter, ajuster le temps de meulage, goûter, mouler en blocs, goûter, attendre interminablement que les arômes du cacao se stabilisent (un mois au bas mot) ; goûter, puis attendre encore si le chocolat n'a pas atteint son plein potentiel. Goûter de nouveau, et fondre – enfin –, lorsque le chocolat est à son apogée. Parfois, recommencer, jusqu'à ce que nous ayons pleinement honoré la fève.

Notre objectif est de gagner progressivement en autonomie vis-à-vis de nos partenaires actuels d'ici 2024. Nous approchons cette transition mesurément, en prenant le temps d'approprier chaque cacao d'une récolte à l'autre, afin de vous proposer préliminairement, de nouvelles tablettes. Par la suite, le chocolat Maison sera graduellement incorporé dans de nouvelles pâtisseries, au sein de nos douceurs et au cœur nos bonbons. Ultimement, il remplacera notre enrobage.

Ce changement s'accompagne d'une modification du rythme de notre carnet des saveurs. Une carte annuelle s'installe à la place des gammes semestrielles, emportant un élargissement de la collection permanente, conformément à vos souhaits. Des collections dites capsules viendront épisodiquement graviter autour de ce noyau, ancrées plus résolument au centre des saveurs de saison.

CHOCOLATS

GRANDS CRUS



LUCÍA – PUISSANT

Ganache grand cru, chocolat **Lucía**
(Venezuela, plant. Franceschi).

Lucía chocolate ganache.

Allergènes : lait, soja.

KOKOA KAMILI – FRUITÉ

Ganache au nectar de cacao du
Ghana, chocolat maison **Kokoa Kamili**
(Tanzanie).

*Cocoa pulp and Kokoa Kamili chocolate
ganache.*

Allergènes : lait, soja.

FORTUNATO – ROND

Ganache grand cru, chocolat maison
Fortunato (Pérou, pur Nacional).

Fortunato chocolate ganache.

Allergènes : lait, soja.

MAVA – TANNIQUE

Ganache grand cru, chocolat **Mava**
(Madagascar, vieux cacaoyers)

Mava chocolate ganache.

Allergènes : lait, soja.



ÉPICES



MONTEZUMA

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

Espelette pepper, Ceylon cinnamon and achiote seeds ganache.

Allergènes : lait, soja.



MOJO

Ganache aux fèves de Tonka, chocolat **Samaná** (République Dominicaine)

Tonka beans ganache.

Allergènes : lait, soja.



ÉTOILE DU MATIN

Ganache à la vanille Bourbon, lait d'amandes Avola torréfiées, chocolat **Kuano** (Ghana).

Bourbon vanilla ganache with almond milk.

Allergènes : lait, soja, amande.



FLEURS ET PLANTES

BLACK PEARL

Ganache au cassis et aux bourgeons de cassis (Bourgogne), chocolat **Atlántida** (Honduras).

Blackcurrant and blackcurrant buds ganache.

Allergènes : lait, soja.



DÉLICE D'O

Ganache aux framboises, essence naturelle de violette, thé noir de Chine, chocolat **Mava** (Madagascar).

Raspberry and violet essence ganache with Chinese black tea.

Allergènes : lait, soja.



YIN ZHEN

Ganache au thé blanc Yin Zhen, jasmin, chocolat **Cumbayá** (Équateur).

Yin Zhen White tea ganache, jasmine flower.

Allergènes : lait, soja.



FRUITS

SOLEIL D'OR

Ganache à l'ananas Victoria, mangue, baies des incas, chocolat **Ambohimenà** (Madagascar).

Pineapple and mango ganache with dried physalis.

Allergènes : lait, soja.

DAVAO

Ganache au Kalamansi et fleurs de sureau, chocolat **Ambohimenà** (Madagascar).

Kalamansi ganache and elderflowers.

Allergènes : lait, soja.

MARACUJÁ

Ganache au fruit de la passion et aux graines de rue d'Alep, chocolat **Samaná** (Rép. Dom.).

Passion fruit and passion berries ganache.

Allergènes : lait, soja.

THÉS ET CAFÉ

AGADIR

Ganache au thé vert (Tanzanie),
menthe douce et citronnelle,
chocolat **Cumbayá** (Équateur).

Fresh mint, lemongrass, green tea ganache.

Allergènes : lait, soja.

EARL GREY

Ganache au thé Earl Grey de
l'Himalaya, jus et zeste de
bergamote, chocolat **Ambohimena**
(Madagascar).

*Earl Grey ganache, bergamot zest and
juice.*

Allergènes : lait, soja.

SAN ALFONSO

Ganache au café Arabica Marsellesa
du Mexique, chocolat **Marañón**
(Pérou).

Mexico coffee ganache.

Allergènes : lait, soja.



ALCOOLS

FLEMING

Ganache au whisky Aberlour 16 ans d'âge, chocolat **Izapa** (Mexique).

Aberlour Whisky ganache.

Allergènes : lait, soja.



SAINT-BENOÎT

Ganache aux raisins flambés au rhum French Overseas de Martinique et de la Réunion, chocolat **Tivoli** (Grenade).

Ganache with rum-flambéed dried raisins.

Allergènes : lait, soja.



CARAMELS ET PRALINÉS

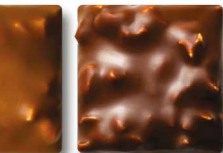
ÎLE-DE-RÉ

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

Salted caramel ganache.

Allergènes : lait, soja.





ROCHER

Praliné maison aux amandes Avola de Sicile et aux noisettes du Piémont^{IGP}, chocolat **Tivoli** (Grenade).

Almonds and hazelnuts praline.

Allergènes : lait, soja, amandes, noisettes.



AVOLA

Praliné maison aux amandes Avola de Sicile et Marcona d'Espagne, chocolat **Samaná** (Rép. Dominicaine).

Sicilian and spanish almonds praline.

Allergènes : lait, soja, amandes.



ALBA

Praliné maison aux noisettes du Piémont^{IGP}, chocolat **Tivoli** (Grenade).

Piedmont hazelnuts praline.

Allergènes : lait, soja, noisettes.





MANOBI

Praliné maison aux cacahuètes et au maïs, lié au chocolat **Izapa 100%** (Mexique).

Peanut and corn praline.

Allergènes : lait, soja, cacahuètes.



CRIOLLO

Praliné maison aux fèves de cacao caramélisées et aux amandes Marcona, lié au chocolat **Lucía 100%** (Venezuela).

Caramelized cacao nibs and almonds praline.

Allergènes : lait, soja, amandes.



ETNA

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

Sicilian pistachios praline.

Allergènes : lait, soja, pistaches.



NAILHAC

Praliné maison aux noix Chandler du Périgord et aux amandes Marcona/Avola, miel de châtaignier, chocolat **Samaná** (Rép. Dom.).

Périgord walnuts and sicilian almonds praline.

Allergènes : lait, soja, noix, amandes.





OAK ALLEY

Praliné noix de Pécan, noisettes du Piémont, sucre d'érable, chocolat **Cahabón** (Guatemala).

Pecan and hazelnuts praline with maple sugar.

Allergènes : lait, soja, noisettes, noix de Pécan.



STRENNA



Gianduja aux noisettes du Piémont et spéculoos maison, chocolat **Kuano** (Ghana).

Hazelnut Gianduja with homemade speculoos.

Allergènes : lait, soja, noisettes.



SHÉRAZADE

Praliné maison au sésame noir, graines de sarrasin, amandes et chocolat **Kuano** (Guana).

Black sesame, buckwheat and almond praline.

Allergènes : lait, soja, sésame, amandes



DIEPPE



Caramel de pommes façon Tatin (Normandie), praliné aux noisettes du Piémont^{IGP} et cannelle du Kerala, chocolat **Cahabón** (Guatemala).

Baked apples, Piedmont hazelnuts praline with Kerala cinnamon bark.

Allergènes : lait, soja, noisettes.



PÂTES D'AMANDES



SYRACUSE

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

Sicilian pistachios and almond paste, kirsch.

Allergènes : lait, soja, amandes.



ISPAHAN

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

Sicilian almond paste, raspberries and rose water

Allergènes : lait, 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 : lait, soja, amandes.





PETITS PAVÉS

DE PÉRIGUEUX

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 et de café.

Périgord Walnut and chestnut honey Cobble with a hint of caramel and coffee.



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.





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.



FORTUNATO

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

Chocolate Cobble with Marañón chocolate, Avola almonds and Bourbon vanilla

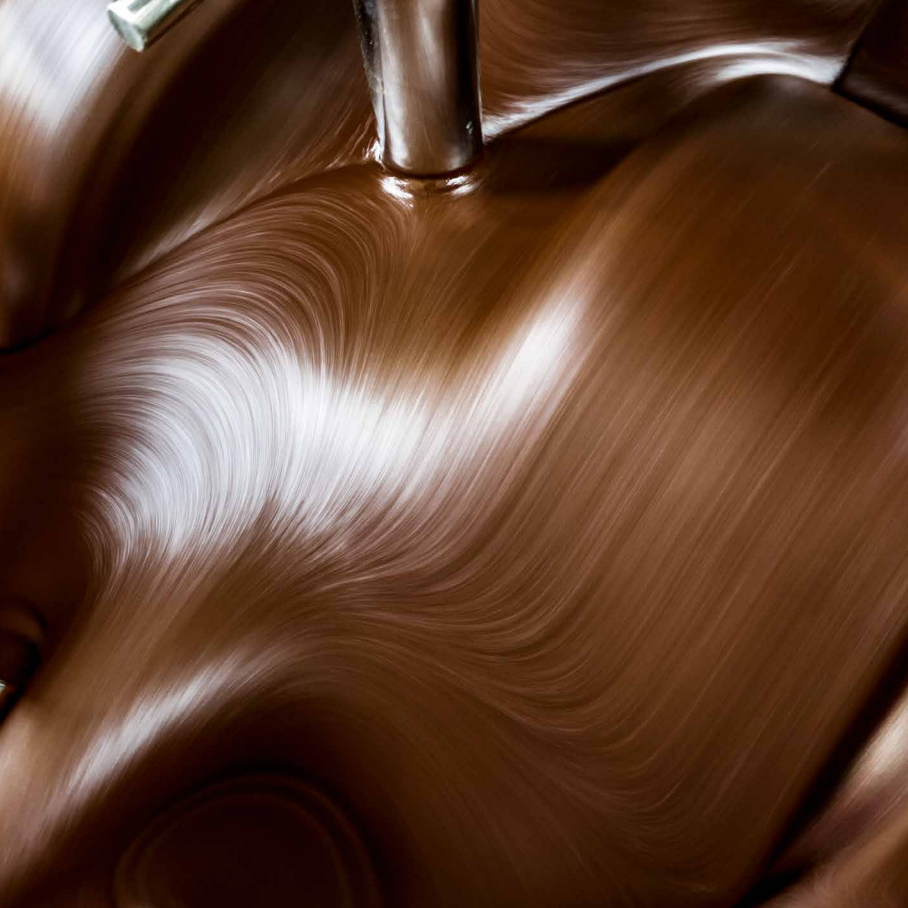


RODELLO

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

Piedmont hazelnuts Cobble with Izapa chocolate and Tonka beans.





DOUCEURS

FRUITS SECS

MANDORLA

Amandes Marcona caramélisées, enrobées de chocolat.

NOCCIOLA

Noisettes du Piémont caramélisées, enrobées de chocolat.

MENDIANTS

Disques de chocolat sertis d'amandes et de noisettes caramélisées, de pistaches et de baies de canneberge.

CRISTAUX D'AMANDES

Bâtonnets d'amandes torréfiées enrobés de chocolat, additionnées de pépites de zestes d'oranges confites pour le chocolat noir, et grué de cacao de Tanzanie pour le lait.

CRISTAUX D'AMANDES CARAMÉLISÉES

Nougatine aux amandes enrobée de chocolat, vanille Bourbon.

FRUITS CONFITS

ORANGETTES

Écorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir.

ORANGETTES NOUGATINE

Écorces d'oranges confites serties de pépites d'amandes caramélisées enrobées de chocolat noir.

CITRONNETTES

Écorces de citrons confits enrobées de chocolat noir.

GINGEMBRETTES

Pétales de gingembre confit enrobés de chocolat noir.

DISQUES D'ORANGE

Tranches d'orange enrobées de chocolat noir, lavis de chocolat **Vinanimao** (Madagascar, au caviar de vanille Bourbon).

GUINETTES

Cerises à l'eau de vie enrobées de chocolat.

MARRONS GLACÉS

Marrons de Turin (Corsiglia).

À TARTINER

DIAMANTS DE NOISETTES

Noisettes du Piémont (60%), chocolat noir, croustillante.

VELOURS DE NOISETTES

Noisettes du Piémont (60%), chocolat noir, lisse.

DIAMANTS DE PISTACHES

Pistaches de Bronte et amandes Marcona, croustillante.

VELOURS DE PISTACHES

Pistaches de Bronte et amandes Marcona, lisse.

DIAMANTS DE CACAHUÈTES

Cacahuètes et chocolat noir, croustillante.

VELOURS DE CACAHUÈTES

Cacahuètes et chocolat noir, lisse.

NAPOLITAINS

FEUILLES DE CACAO

Fine feuille de chocolat sertie de fèves de cacao concassées.

DISQUES MARAÑÓN

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

DIVERS

TRUFFES GRANDS CRUS

Bolivie-Venezuela-Équateur-Pérou.



TABLETTES

1. CARESSE

Notes de caramel, de vanille, de thé noir et de brownie.

Lucía 70% Felchlin

Venezuela, Maracaibo.

Amazônia 70% Felchlin

Venezuela/Bolivie/Équateur.

Caricuara 68% Felchlin

Bolivie, Alto Béni.

Marañón 68% *Marañón*
chocolate

Pérou, Amazonas.

AVR

23

Fortunato 72%  *CRAFTING MARKETS* × *Marañón*
chocolate

Pérou, Amazonas.

2. VOLUPTÉ

Notes de fruits secs, de cacao grillé, de miel et d'épices.

Izapa 75% CLUIZEL

Mexique, Soconusco.

JAN

23

Chua 75%  *silva* × CHUAO

Venezuela, Chua, millésime 2019.

Inema 70% CLUIZEL

Brésil, plant. Riachuelo.

3. FRISSON

Notes hespéridées d'agrumes et de fruits tropicaux.

AVR

23

Paquibato 75%  *silva* × AURO

Philippines, Davao.

Kilombero 74% P L A Q

Tanzanie, Kilombero/Morogoro.

Chililique 70% CHOCOLATE TREE

Pérou, Piura.

Semuliki Forest 72%  *CRAFTING MARKETS* × *Latitude*
CRAFT CHOCOLATE

Ouganda, Bundibugyo.

NOV

22

4. RÉVERIE

Notes florales.

Cumbayá 70% PACARI

Équateur, Manabi/Los Rios/Esmeraldas.

Gran Nativo 74%  *silva* × CACAOTALES

Pérou, Piura.

JAN

23

5. IVRESSE

Notes de fruits rouges, de fruits noirs/cuits et de réglisse.

Kokoa Kamili 72%  *silva* × KOKOA
KAMILI

Tanzanie, Kilombero/Morogoro.

Sierra Maya 76% P L A Q

Bélize, Toledo.

Cahabón 74%  *UNCOMMON CACAO* × MAYA
MOUNTAIN

Guatemala, Alta Verapaz.

DÉC

22

Cahabón 70% CLUIZEL

Guatemala, Alta Verapaz.

Maya Mountain 74%  *UNCOMMON CACAO* × CACAO
VERAPAZ

Bélize, Toledo.

NOV

22

Amazônia croustillant 70% Felchlin

Venezuela/Bolivie/Équateur, chocolat non broyé.

Mava 75% *Robert*

Madagascar, Ambanja.

6. ÉVEIL		Notes soutenues de fruits mûrs, de cacao, de noix, d'épices.	
Izapa 83% CLUIZEL		Mexique, Soconusco.	
Cahabón 83% CLUIZEL		Guatemala, Alta Verapaz.	
Cumbayá 85% PACARI		Équateur, Manabi/Los Rios/Esmeraldas.	
Kokoa Kamili 81% ♡ × silva × KOKOA KAMILI		Tanzanie, Kilombero.	
NOV	Semuliki Forest 83% ♡ × CRAFTING MARKETS × Latitude	Ouganda, Bundibugyo.	
22	Sierra Maya 84% P L A Q	Bélice, Toledo.	
JAN	Maya Mountain 85% ♡ × UNCOMMON CACAO × CACAO VERAPAZ	Bélice, Toledo.	
23	7. PLÉNITUDE		
Notes corsées-amères d'épices, de cuir et de cacao torréfié.			
Izapa 100% CLUIZEL			
Mexique, Soconusco.			
Cahabón 100% CLUIZEL			
Guatemala, Alta Verapaz.			
Cumbayá 100% PACARI			
Équateur, Manabi/Los Rios/Esmeraldas.			
Mava 100% Robert			
Madagascar, Ambanja			

8. NOSTALGIE		Notes de crème, de lait, de caramel et de pain grillé.	
Vinanivao 37% Robert		Madagascar, chocolat blanc au caviar de vanille.	
Quiberon 36% Felchlin		Ghana ; caramel et lait suisse.	
Samaná 42% Felchlin		République Dominicaine ; lait suisse.	
Lucía 49% Felchlin		Venezuela, Maracaibo ; lait suisse.	
Fortunato 55% ♡ × CRAFTING MARKETS × Marañón		chocolat	
Pérou, Amazonas ; lait de normandie.		JAN	23
9. LIBERTÉ			
Tablettes au sucre de bœuf.			
Kokoa Kamili 75% ♡ × silva × KOKOA KAMILI		FÉV	23
Tanzanie, Kilombero, noir, au sucre de bœuf.			
Fortunato 54% ♡ × CRAFTING MARKETS × Marañón		FÉV	23
Pérou, Amazonas, lait, au sucre de bœuf.			
10. FANTAISIE			
Notes gourmandes de fruits à coque, fruits secs et confits.			
Amandes Felchlin		Ghana/São Tomé ; amandes Marcona caramélisées.	
Noisettes Felchlin		Ghana/São Tomé ; noisettes caramélisées.	
Pont-Aven 36%* VALRHONA x MAROU		Chocolat blond et noix de pécan caramélisées.	



EXPÉDITIONS

SUR L'E-SHOP

Directement sur herverobin.fr

PAR EMAIL

commande@herverobin.fr

PAR TÉLÉPHONE

[05.53.45.78.34](tel:05.53.45.78.34) (magasin-atelier de Sanilhac)

[05.53.08.15.59](tel:05.53.08.15.59) (magasin de Périgueux)

MODALITÉS

Vos commandes seront livrées sous 72h via Colissimo/Chronopost. Le règlement peut s'effectuer en ligne par lien sécurisé ou bien par téléphone en carte bancaire.

Les frais de port sont offerts pour toute commande supérieure à **75€**.



CRÉDITS

PHOTOGRAPHIES ET MAQUETTE
PHOTOGRAPHIES ADDITIONNELLES

MATHIEU ROBIN
ADOBE STOCK

REMERCIEMENTS

TOUS LES CABOSSÉS DE CHOCOLAT • VIRGINIE GENET • JEAN-PIERRE DUJON-LOMBARD • CATHERINE ET NATHALIE MENOÛ • CHLOÉ DOUTRE
BERNARD ET FABIEN LALOT • FRÉDÉRIC LEMONT ET ODILE LAROCHE • JEAN-MARC NICOLAS • CÉCILE RAYNAUD
JOSEPH ET CATHERINE DEMAN • AUDE SALVETAT • PAUL CARLIER • PIERRE QUÉTIN • DAVID JOUSSEIN • PIERRE GOBERT
GAËL KELLERSON • ANDRÉ PETITEAU ET NICOLAS MONBOUCHÉ • JULIEN MÉTHOUT • SOPHIE DEBIEUVRE
ADELINE TAVARES • CHARLOTTE LOISEAU • MELINA VIDAL • MARION MAZIÈRE • MEREDITH AZOUAR-DIAZ
LAURENT PERRENOUD • PIERRE BOURRIER • LOÏS MAULIN • MARGOT ROBIN • MARIE GENET • CAROLINE GENET ET PIERRE FAVIER
CÉLINE ET FRANCK GENET • PAUL ROBIN ET ANAÏS DARNAUD • ISABELLE ET OLIVIER ROBIN • FRANÇOISE ET PHILIPPE ROBIN
LOUIS PEYRESBLANQUES • 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...

Avec le
soutien de la



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



HERVÉ
ROBIN
CHOCOLATIER



HERVEROBIN.FR

EN VILLE

11 rue Salinière-6b place du Coderc

24000 PÉRIGUEUX

perigueux@herv robin.fr

05.53.08.15.59

À L'ATELIER

Avenue du 19 mars 1962

24660 SANILHAC

atelier@herv robin.fr

05.53.45.78.34

Hervé Robin | contact@herv robin.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



