SECRETS D'HIER POUR CRÉATIONS D'AUJOURD'HUI

Une rencontre avec Kika de Catella

Réédition Hiver 2021-2022

Nous vous présentons cette année une carte élaborée avec Christiane Tixier, alias Kika de Calella : pharmacienne émérite, passionnée de chocolat, de gastronomie, d'épices et de culture précolombienne.

Le métier de chocolatier est millénaire. Nous broyons du cacao depuis au moins 3 000 ans avant Jésus-Christ.

J'ai demandé à Kika de retrouver dans la bibliographie précolombienne et hispanique – comme les codex, les bas-reliefs ou les poteries – des recettes et des ingrédients pour créer notre nouvelle carte des saveurs.

Kika fait partie des personnes bienveillantes qui se sont penchées sur le berceau de Criollo, elle nous a suivis, conseillés, suggérés, soutenus !

Sa curiosité et son besoin perpétuel de découvertes font grandir les personnes qui l'entourent.

Nous avons un point commun :
le chocolat nous a aidés dans nos quêtes de sens.

À travers mes créations, je suis à la recherche de mon paradis perdu, aux senteurs de pins, de romarin, de fruits rouges et de figuiers, de recettes familiales et de pierres calcaires.

Kika m'a soutenu sans failles, m'a appris la filière et plus encore, m'a fait découvrir son paradis : « Calella » où j'ai pu ressentir à nouveau toutes mes émotions d'enfance.

— Alors Kika, pour tout cela, je te remercie très chaleureusement !

Nous vous souhaitons une bonne dégustation, avec autant de plaisir que nous en avons eu pour écrire cette carte, et un bon voyage en terre précolombienne !

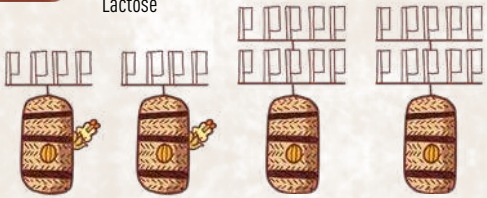
— JEAN-PIERRE DUJON LOMBARD —

La relation des hommes au chocolat, en établissant progressivement la création et l'usage régulier de rituels, de signes, de symboles, a forgé une identité du chocolat et constitué un véritable patrimoine.
Partir à sa découverte, c'est accomplir un véritable parcours initiatique, comme si l'on gravissait les marches d'une pyramide, chaque degré permettant d'aborder une facette de cet univers et de lever une part de mystère qui enveloppe ce produit d'exception qu'est le chocolat.
Si le cacao tisse des liens entre les hommes et les continents, il en tisse aussi entre les civilisations et les cultures par la transmission d'usages ancestraux. L'homme, depuis la nuit des temps, a toujours cherché, en observant la nature, ce qui était bon pour lui, mêlant ainsi nourriture et santé, plaisir, croyances et sciences. Des plantes oubliées, traditionnellement utilisées par les peuples précolombiens, associées au cacao et au chocolat pour leurs vertus nutritionnelles, médicinales et aromatiques, réapparaissent.
Des créations d'aujourd'hui trouvent ainsi leurs origines dans des formules secrètes d'hier.

Saveurs pures origines

RIO MAMORE
Ganache au **chocolat Rio Mamore** (Criollo **68 %** de cacao, **Province de Beni, cacao de cueillette, indiens Chimanes, Bolivie**).
Rio Mamore chocolate ganache.
Lactose

MARACAÏBO CŒUR DE FÈVES
Ganache Cœur de Fève,
pâte de cacao 100 % sur del lago Maracaïbo, Venezuela.
Venezuela cacao past 100 % chocolate
Lactose



Saveurs épicées

SANG DE QUETZACOALT
Ganache au **chocolat non laminé** de la plaine du Beni **Bolivie,** région du lac Maracaïbo **Venezuela** et région d'Esmeraldas **Équateur,** 70 % de cacao, léger parfum aux **épices ancestrales.**
Bolivia, Venezuela, Ecuador chocolate, slightly spicy.
Lactose

MANGALORE
Ganache parfumée à la **pulpe d'oranges sanguines, écorces d'oranges** et cardamome, chocolat **Quevedo** (Équateur).
Blood orange, orange peels & cardamom flavoured ganache.
Lactose

Saveurs épicées (suite)

GINGER ÉMOTION
Ganache aux racines de **gingembre de Chine et brunoise de gingembre confit,** chocolat **Américano** (Amérique du Sud).
Ginger root & diced candied ginger ganache.
Lactose

LE MONT RAS DASHAN
Ganache parfumée aux **baies de la passion** d'Éthiopie, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Passion berries ganache.
Lactose

Saveurs poivrées

TRÉSOR DE KISSI
Ganache au **poivre de Cubèbe,** chocolat **Américano** (Amérique du Sud).
Cubèbe pepper ganache.
Lactose

TLALOCAN
Ganache à l'**ananas, zestes de citrons jaunes et verts, piment ancho,** chocolat **Tilaran** (Costa Rica).
Pineapple, lemon and lime peels, ancho chillie ganache.
Lactose

Magique, familier et exotique, le chocolat fait briller nos yeux, nous met l'eau à la bouche et les papilles en éveil. Mythique, il nous relie au Chacau haa des Mayas, au Xocoatl des Aztèques.
Sculptures, poteries polychromes, retrouvées sur les ruines des cités mayas ou aztèques, véritables supports de narration, nous donnent des informations sur les usages du cacao. Les codex, manuscrits constitués de bandes de papier de fibres végétales pliées en accordéon, illustrées de dessins colorés et d'une écriture pictographique, sont une compilation extraordinaire du savoir précolombien: astrologique, religieux, divinatoire, mythologique, historique, politique, économique et scientifique.
Enfin les récits épiques et les chroniques des Espagnols témoignent de l'importance du cacao dans la vie de ces peuples anciens, précisent son intérêt religieux, politique économique, social, et ses divers usages, à la fois comme nourriture et comme substance douée de pouvoirs curatifs. Grâce à sa signification symbolique, son goût singulier, ses vertus médicinales, le cacao joue un rôle essentiel dans les rituels, les cérémonies, lors des grands évènements de la vie.

Saveurs de fleurs

ROSE DE SAN JUAN CUAUHTLATOATZIN
Ganache parfumée à l'essence naturelle de **roses, vanille de Madagascar, miel de lavande,** chocolat **Hispaniola** (Haïti).
Ganache with rose essence, Madagascar vanilla, Lauragais honey.
Lactose

TOULOUSE SHANGAÏ
Ganache parfumée aux **litchis** et à l'essence naturelle de **violettes,** chocolat **Quevedo** (Équateur).
Litchee and natural violet essence ganache.
Lactose

Saveurs de plantes

KIKA DE CALELLA
Ganache aux **fèves tonka** et à la **verveine,** chocolat **Paradise** (Ile de Grenade).
Tonka beans and verbena ganache.
Lactose

SOUVENIR D'ÉCOLIER
Ganache au lait d'**amandes amères** et **vanille Bourbon** de Madagascar, chocolat **Samana** (République Dominicaine).
Bitter almond milk, Bourbon vanilla ganache.
Lactose, fruits à coques

L'AVEZ-VOUS DÉROULÉ
Ganache aux rouleaux de **réglisse,** chocolat **Maracaïbo** (Venezuela).
Liquorice roll ganache.
Lactose

MILPA
Ganache à la **pâte de courge, lait de coco,** parfumée au **macis,** soupoudrée de graines de chia, amarante et quinoa, chocolat **Quevedo** (Équateur).
Ganache with pumpkin paste, coconut milk, mace, chia, amaranth and quinoa seeds.
Lactose

On le consomme pour des mariages, entre membres de la royauté, il accompagne les défunts pour leur passage vers l'au-delà, on le prépare aussi pour célébrer des victoires militaires ou le succès d'expéditions commerciales, pour favoriser les semailles et les récoltes. Sa consommation, réservée aux classes dirigeantes, aux nobles, aux prêtres, aux guerriers de haut rang et aux grands marchands, en fait un indicateur de statut social. Cultivé dans les terres du Sud de Mésoamérique, il représente, sur le plan économique, une forte valeur marchande car les fèves de cacao servent de monnaie, tant pour le paiement des tributs que pour les achats domestiques.
C'est dans les arcanes du Popol Vuh, livre sacré des Mayas, que l'histoire du chocolat trouve ses racines. Le fabuleux se mêle au réel, un lien sacré unit la nature, le cosmos et les dieux conférant à toute chose une forte valeur spirituelle, rituelle et symbolique.
Ainsi, maïs et cacao se retrouvent étroitement liés dans les mythes fondateurs et légendes de cette brillante civilisation.

Saveurs de fruits

VIZCAYA
Pâte de fruits aux **cerises** et ganache aux **piments d'Espelette,** chocolat **Paradise** (Ile de Grenade).
Cherry fruit paste, Espelette chilli ganache.
Lactose

MARACAÏBO D'UCHULA
Ganache aux **baies des Incas,** chocolat **Quevedo** (Équateur).
Berries of the Incas ganache.
Lactose

DÉLICE DE MADEMOISELLE
Ganache à la **fraise des bois, vinaigre de Banyuls** et **miel de lavande,** chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Wild strawberry, Banyuls vinegar & orange tree honey.
Lactose, miel

ENVIE D'ETHAN
Pâte de fruits aux **framboises, pâte d'amandes** à la **pistache.**
Raspberries fruit paste, pistachio marzipan.
Lactose, fruits à coques

BOMBAY EXPRESS
Ganache à la **banane** et au **curry,** chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Banana, curry ganache.
Lactose

SOLEIL DE MEKNES
Ganache à la **mandarine, écorces d'oranges** et **miel de lavande,** chocolat **Quevedo** (Équateur).
Mandarin, orange peels & orange tree honey.
Lactose

Saveurs de thés et cafés

FORÊT DU LION
Ganache au **thé noir** parfumé aux **fruits, épices et baies roses,** chocolat **Iguaçu** (Brésil).
Black tea, spicy fruit & pink peppercorns.
Lactose

FLEUR SACRÉE
Ganache au **thé vert de Chine au lotus,** chocolat **Iguaçu** (Brésil).
Chinese green tea with lotus ganache.
Lactose

JAIPUR
Ganache au **thé rouge de Chine** et **zestes frais de bergamote, miel de lavande,** chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Earl Grey ganache and fresh bergamot zests, orange tree honey.
Lactose

PETIT MATIN À VICTOR HUGO
Ganache au **café du Pérou,** chocolat **El Talan** (Pérou).
Peruvian coffee ganache.
Lactose

Saveurs d'alcools

AGAVE BLEU DE MONTE ALBAN
Ganache au **mezcal, maracuja** Chili, chocolat **Passion d'Iguacu** (Brésil).
Mezcal, maracuja ganache.
Lactose, alcool

DES SAULES ET DES ALAMBICS
Ganache au **gin de la maison Naud,** parfumée à la **bergamote de Méditerranée,** chocolat **Tilaran** (Costa Rica).
Gin flavoured with bergamot.
Lactose, alcool

Le maïs est une plante sacrée, à partir de laquelle les dieux ont façonné les premiers hommes pour être servis et honorés, leur donnant aussi leur nourriture de base. Quant au cacao, offert par les dieux aux hommes pour les consoler de vivre sur terre, véritable nourriture divine, symboliquement associée au sang, fluide vital, il est réservé à une élite.
Dans le Codex Fejervary-Meyer, l'arbre de cacao apparaît au sud de l'univers, surgissant de la terre entre le dieu de la mort et le dieu du maïs, symbole de renaissance et d'énergie vitale.
Le Codex Badianus, sorte d'herbier en couleurs, répertorie les principales plantes médicinales.
L'arbre à cacao y est représenté en compagnie d'autres plantes mentionnées pour la préparation du chocolat.
Dans l'histoire de la Nouvelle Espagne, datée de 1590, Bernardino Sahagun a transcrit toutes les observations réalisées auprès des populations autochtones.
On y trouve des informations sur les usages et les différents modes de préparation du chocolat à partir des fèves de cacao grillées, détaillant tous les ingrédients et plantes entrant dans leur composition, ainsi que leurs propriétés.

Saveurs d'alcools (suite)

TERRASSE À ANTIGUA
Ganache parfumée au **rhum Zacapa** 12 ans (Guatemala), chocolat **Tilaran** (Costa Rica).
Zacapa rum ganache.
Lactose, Alcool

Saveurs d'automne

AUBENAS CARACAS
Ganache à la **crème de marrons,** éclats de **marrons glacés, fève tonka,** chocolat **Maracaïbo** (Venezuela).
Chestnut cream, candied chestnut chips, tonka bean ganache.
Lactose

QUIBERON AUX BAIES ROSES
Ganache au **caramel beurre salé, baies roses,** chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Salted butter caramel, pink peppercorn ganache.
Lactose

SAVEUR DE QUIBERON
Ganache au **caramel beurre salé,** chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Salted butter caramel ganache.
Lactose

DÉLICE D'ATHÉNAÏS
Ganache à la **pâte de noisettes,** chocolat **Quevedo** (Équateur).
Hazelnuts paste ganache.
Lactose, fruits à coques

Il nous renseigne aussi sur les façons de les consommer:
- Breuvage viril, amer, pimenté, fortement épicé, coloré en rouge par du rocou pour symboliser le sang, souvent associé au maïs et parfois à certaines plantes enthéogènes ou à des champignons hallucinogènes, permettant ainsi d'obtenir un état de transe lors de rites sacrificiels.*
- Boissons sophistiquées, raffinées, fleuries, épicées, colorées, mousseuses, sucrées au miel ou au suc d'agave, servies lors des grands festins de cour, symboles de luxe et de sensualité, de plaisir et de bien-être.
Chaque plante, fleur, fruit, graine, épice incorporés, étaient choisis pour leurs qualités aromatiques, mais absolument indissociables de leurs vertus nutritives et médicinales, dans le but de renforcer les pouvoirs énergétiques du chocolat pour en faire un superaliment.
La flore précolombienne est riche de milliers d'espèces dont la plupart étaient totalement inconnues de la vieille Europe avant la découverte de l'Amérique.

* Un enthéogène est une substance psychotrope induisant un état modifié de conscience utilisée à des fins religieuses, spirituelles ou chamaniques

Depuis, nombreuses sont celles qui ont migré un peu partout dans le monde, et il arrive que l'on oublie parfois d'où elles sont natives.
En me demandant de collaborer à l'élaboration de ta 33ème carte de saveurs, tu m'as offert, Jean-Pierre, une belle opportunité de conjuguer mes passions.
Tu as réveillé mon âme d'apothicaire, stimulant mes intuitions et ma sensibilité pour concocter des recettes inédites, en lien direct avec les préparations ancestrales, puisant dans les terres du nouveau monde toutes sortes d'ingrédients, petits trésors comestibles et gourmands, cadeaux de ces peuples précolombiens.
Pour les réaliser, résonance, complicité et savoir-faire étaient indispensables. Pour moi une sorte de "récréation", pour toute l'équipe Criollo une "re-création".
Un grand merci à tous.
Que cette nouvelle carte attise votre curiosité, vous offre de nouvelles émotions, vous fasse découvrir des saveurs inattendues qui vous semblent nouvelles, mais qui en fait nous relient simplement à l'identité originelle du chocolat.
— Kika de Calella —

Saveurs pralinées

BÂTON ROUGE
Praliné aux **noix de pécan** et **pâte de canneberges,** chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Pecan nuts & cranberry paste praline.
Lactose, fruits à coques

GRAN SICILE
Praliné aux **pistaches de Sicile,** chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Sicilian pistachio praline.
Lactose, fruits à coques

PRINCESSE IXQUIC
Praliné à la **cacahuète, maïs, et graines de tournesol,** légèrement salé, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Peanut praline, corn and sunflower seeds lightly salted.
Lactose, fruits à coques

PIÉMONTE
Praliné aux **noisettes Piémont** et noisettes romaines, une **noisette grillée IGP** du Piémont d'Italie, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Hazelnuts praline & a roasted Piemont hazelnut.
Lactose, fruits à coques

LE PRALINÉ TANIMBAR
Praliné aux **amandes Marcona** parfumé au **clou de girofle** et aux **zestes de citrons verts,** chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Marcona almonds praline flavored with clove & lime zest.
Lactose, fruits à coques

TRADITION SAUVAGE
Praliné **noisettes Piémont** d'Italie et praliné **broyé à la meule,** chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Hazelnuts Piemont praline and coarsely crushed praline.
Lactose, fruits à coques

TRADITION SAUVAGE

Praliné **noisettes Piémont** d'Italie
et **praliné broyé à la meule,**
chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Hazelnuts Piemont praline and coarsely crushed praline.

Lactose, fruits à coques

CROIX BARAGNON FIZZ

Feuillantine, praliné **amandes et noisettes, zestes de combava,**
chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Layered thin waffers in almonds and hazelnuts praline with combava peel.

Lactose, fruits à coques, gluten

CROIX BARAGNON

Feuillantine, praliné **amandes et noisettes,** chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Layered thin waffers in almonds & hazelnuts praline.

Lactose, fruits à coques, gluten

CRUMBLE DE L'EMPEREUR

Crumble parfumé à l'**anis étoilé,** praliné aux **amandes Marcona et noisettes du Piémont,** chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Star anise crumble, almond & hazelnut praliné.

Lactose, fruits à coques, gluten

PETIT ORIENT

Praliné aux **amandes Marcona** parfumé au **thé matcha,** chocolat **Samana** (République Dominicaine).

Marcona almonds praline and matcha tea.

Lactose, fruits à coques

ALLIANCE

Alliance de Praliné aux **amandes Marcona** et **noisettes Piémont,** de **figues sèches** et de **canelle,** chocolat **Quevedo** (Équateur).

Alliance between Marcona almonds & Piemont hazelnuts praline, dried figs.

Lactose, fruits à coques

ALHAMBRA

Feuilleté d'**écorces d'oranges** confites, de **pâte d'amandes,** de **praliné artisanal** aux noisettes romaines, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Candied orange peels, marzipan, hazelnuts praline.

Lactose, fruits à coques

Portes – ouvertes

SAINT-PIERRE DE LAGES ATELIER EN FONCTIONNEMENT
Du vendredi 8 octobre à 15 h au samedi 9 octobre 2021 à 18 h.

MAGASINS VICTOR HUGO ET SAINT-ÉTIENNE ANIMATIONS
Du vendredi 8 octobre à 10 h au samedi 9 octobre 2021 à 18 h.

Ateliers découvertes du cacao

Thème : filière du cacao / Atelier Saint-Pierre de Lages
Exposé sur la filière du cacao (origine, transformation, historique) suivi d'une initiation à la dégustation de produits de la filière et de 5 grands crus.

- **Samedi 23 octobre 2021 à 15 h.**
- **Samedi 13 novembre 2021 à 15 h.**

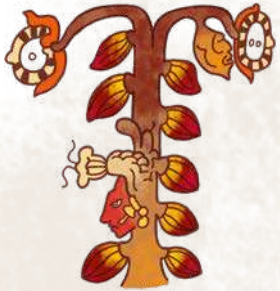
Thème : chocolats chauds / 23, place Victor Hugo à Toulouse

Réalisation et création de 5 recettes de chocolats chauds, explication des origines du chocolat chaud.

- **Samedi 27 novembre 2021 de 10 h à 12 h et de 16 h à 18 h.**
- **Samedi 29 janvier 2022 de 10 h à 12 h et de 16 h à 18 h.**

Animations – partenariats

- **Samedi 9 octobre 2021 : 15 h - 17 h.**
  FESTIVAL TOULOUSE LES ORGUES
  COUVENT DES JACOBINS, SALLE CAPITULAIRE
  RESONANCE - Instruments insolites pour voyage sonore
  Œuvres de H.I.F. Biber, A.-M. Hefele, J.-P. Rameau, A. Falconieri, J. Essl, W. Janscha, H. de Bingen, G.-F. Häendel, G. Frescobaldi, E-M. Rusche et W. Saus
  Ensemble Supersonus
  Eva-Maria Rusche, clavecin et orgue positif



Sur inscription
par mail : contact@criollo-chocolotier.com
ou en téléphonant au :
- 05 62 18 31 72 (magasin – Atelier Saint-Pierre de Lages)
- 05 61 21 42 88 (magasin 23, place Victor Hugo – Toulouse)
- 05 61 39 17 14 (magasin 2, place Saint-Étienne – Toulouse)

Coût de **15 €** par participant (de 10 à 99 ans).

ATTENTION IMPORTANT
En raison du nombre important de demandes, nous vous invitons à réserver vos places au plus tôt.
En cas de crise sanitaire nous nous réservons le droit d'annuler toute manifestation sans préavis et nous vous rembourserons l'intégralité de vos frais d'inscription.

MAGASIN-ATELIER SAINT-PIERRE DE LAGES

17, Impasse des Albigots - 31570 SAINT-PIERRE de LAGES
Tél. 05 62 18 31 72
e-mail : contact@criollo-chocolatier.com
Horaires : du mardi au samedi : 10 h - 12 h 30 et 15 h - 19 h

Pour vous rendre à Saint-Pierre de Lages (17 km du Capitole)
Accès rapide, parking gratuit.

De Toulouse
Prendre la direction de la Médiathèque, suivre l'avenue G. Pompidou, puis L. Blum. Au rond-point, prendre à droite bd. des Crêtes, puis tourner à gauche, route de Castres, suivre la direction Castres Mazamet, passer le village de Quint Fonsegrives. À Montauriol, au rond-point prendre à droite la D1 direction Lanta, jusqu'à Saint-Pierre de Lages. À la Mairie, prendre à gauche direction Vallesvilles. Prendre la première à droite : impasse des Albigots, aller au n° 17.

Par le périphérique
Sortie n° 17, en direction Castres Mazamet
et suivre les indications ci-dessus.

MAGASIN PLACE SAINT-ÉTIENNE

2, place Saint-Étienne - 31000 TOULOUSE
Tél. 05 61 39 17 14
e-mail : contact@criollo-chocolatier.com

Du mardi au jeudi : 10 h - 19 h
Du vendredi au samedi : 10 h - 19 h

MAGASIN VICTOR HUGO

23, place Victor Hugo - 31000 TOULOUSE
Tél. 05 61 21 42 88
e-mail : contact@criollo-chocolatier.com

Lundi : 14 h 30 - 19 h
Du mardi au jeudi : 9 h 30 - 12 h 30 et 14 h 30 - 19 h
Vendredi : 9 h 30 - 13 h et 14 h 30 - 19 h
Samedi : 9 h 30 - 19 h
Dimanche : 10 h - 13 h

NOUS VOUS PROPOSONS DE COMMANDER VOS CHOCOLATS SUR NOTRE SITE INTERNET :

www.criollo-chocolatier.com

Vous pourrez choisir parmi les 3 modes de livraison suivants :

- **le retrait en magasin :** Saint-Pierre de Lages, Toulouse place Victor Hugo ou Toulouse place Saint Étienne,
- **la livraison par prestataire** sur l'ensemble de la métropole toulousaine,
- **l'expédition postale** en France métropolitaine et en Allemagne.

CRIOLLO CHOCOLATIER SAS, l'artisan de votre plaisir
Jean-Pierre DUJON-LOMBARD
Adresse e-mail : contact@criollo-chocolatier.com
R.C.S : TOULOUSE 443 464 375. N° SIREN : 443 464 375.
N° SIRET : 443 464 375 00015. APE : 1082 Z.

Création studio graphique ogham - Illustrateur François Foyard
Imprimerie Delort - iso 14001

MAITRE ARTISAN