

Crépuscule(s)





À Sir Wiston Churchill un homme libre.

•

Crépuscule(s)

J'écoute Moby depuis bien longtemps. La musique de cet artiste m'a porté à chaque étape importante du développement de CRIOLLO. Il y a quelque temps, j'ai découvert son nouvel album, « Reprises » édité à la Deutsch Grammophon. La photo de couverture, ses musiques, les voix et les rythmes amérindiens qu'on y trouve m'ont inspiré cette nouvelle carte.

Voilà maintenant 9 000 ans que nous consommons du cacao. Nous, chocolatiers, avons reçu en héritage des populations précolombiennes la culture du cacao. Ces civilisations si longtemps dominantes ont achevé de s'effondrer, terrassées par la violence des Conquistadors et par les maladies qu'ils ont amenées avec eux. À l'époque, la forte diminution de ces populations a eu pour conséquence de réduire les émissions de gaz dû à la combustion du bois, entraînant de ce fait, ce que certains scientifiques ont appelé « un petit âge glaciaire » sur la planète.

Aujourd'hui, la boucle est pour ainsi dire bouclée. Nous en sommes à peu près au même niveau, mais à une autre échelle, et avec d'autres conséquences.

La langue française, avec sa richesse descriptive, nous a donné le mot « crépuscule », qui désigne à la fois la lumière incertaine succédant au coucher du soleil ou au contraire précédant le lever du soleil.

Je trouve que ce mot décrit parfaitement l'époque de transition que nous traversons.

Résolument, chez Criollo, nous avons fait le choix de la lumière crépusculaire du levant.

La fin prochaine des énergies fossiles nous oblige à nous réadapter et à nous mettre — ou plutôt nous remettre — en adéquation avec les ressources de notre planète, à nous réinventer pour être en harmonie avec elle.

Le pire qui pourrait nous arriver serait de rester dans l'immobilisme face aux enjeux colossaux que nous allons devoir relever.

Nous avons toutes et tous les ressources pour le faire. Il suffit que chacun se mette en action, avec ses aptitudes et selon ses propres moyens.

Chez CRIOLLO, nous nous sommes déjà mis en mouvement ! Notre philosophie d'achat prône le goût certes, mais en privilégiant la proximité, l'agriculture biologique et raisonnée.

Notre volonté est de développer toujours plus de partenariats avec nos producteurs et fournisseurs dans le but de tisser un réseau local d'approvisionnement, comme avec par exemple la noisette de Brunyola, le pignon de Montseny, ou encore le safran du Gers, qui viennent rejoindre la longue liste des ingrédients nobles déjà utilisés dans nos cartes.

Notre futur atelier, niché au creux des collines du Lauragais, respectueux de son environnement, sera entouré de plantes autochtones et pourra abriter la biodiversité.

Dans les années à venir, mes équipes et moi-même allons faire preuve d'inventivité afin que CRIOLLO devienne une entreprise citoyenne de la Terre.

Tous ensemble, avec un peu de philosophie, essayons d'imaginer un monde dans lequel seule la quête de l'essentiel prévaudra.

Sauvons notre Terre, cette généreuse planète, la seule à nous offrir la vie et... du chocolat, véritable globe-trotter des papilles !

Je vous souhaite une bonne dégustation !

theshiftproject.org — www.carbone4.com — fresqueduclimat.org



Carte des saveurs

- **Saveurs de pures origines**



IZABAL 70 %

La grande ganache **chocolat Izabal 70 %** (Guatemala).
Izabal chocolate ganache.
Lactose.

JIPIJAPA

Ganache Cœur de Fève à la pâte de **cacao 100 % Jipijapa** Amazonie (Équateur).
Jipijapa cacao past 100 % chocolate.
Lactose.



- **Saveurs poivrées**

- **DIPANGO LACTÉ**

Ganache au **poivre Selim** du Togo, chocolat Américano (Amérique du Sud).
Selim pepper ganache.
Lactose.



- **SAVANNA**

Ganache au **poivre de la Jamaïque**, chocolat Mangoky (Madagascar).
Jamaican pepper ganache.
Lactose.



- **LA PASSION DU YANG TSÉ**

Ganache aux **fruits de la passion** et **baies du sichuan**, chocolat Tilaran (Costa Rica).
Passion fruits ganache with Sichuan berries.
Lactose.



- **Saveurs épicées**

- **GINGER KISS POUR DAMES AUX LUNETTES ROUGES**

Ganache parfumée au **gingembre frais** et **zestes d'oranges**, chocolat Américano (Amérique du Sud).
Ginger and orange peels flavoured ganache.
Lactose.



- **NUIT À GOA**

Ganache parfumée au **Carry Colombo d'Inde**, chocolat Mangoky (Madagascar).
Indian Carry Colombo ganache.
Lactose.



- **OR DE KIKA**

Ganache parfumée au **safran**, **miel d'oranger**, **clous de girofle** et **cardamome**, sertie de **pignons de pins grillés**, et de **raisins secs macérés dans de l'Amaretto**, chocolat Kumasi (Afrique).
Ganache flavoured with saffron, honey from orange tree, cloves and cardamom, setted with grilled pine nuts and sultanas steeped in Amaretto.
Lactose, fruits à coques, miel.





- **Saveurs de fleurs**

- **CŒUR D'AMANT**



Ganache à l'essence naturelle de **rose** et à la **cardamome verte**, chocolat Binh Dai (Vietnam).
Ganache with natural rose essence with green cardamom.
Lactose.

- **PERLE DE BOURGOGNE**



Ganache aux **cassis** et à l'essence naturelle de **violettes**, **miel toutes fleurs**, chocolat Mangoky (Madagascar).
Blackcurrant ganache flavoured with natural violet essence and floral honey.
Lactose, miel.

- **Saveurs de plantes**

- **VENT VERT**



Infusion de **verveine**, chocolat Paradise (Île de Grenade).
Ganache flavoured with lemon verbena tea.
Lactose.



FLEUR DU MANGOKY

Ganache à la **vanille bourbon de Madagascar**,
chocolat Antilles (Caraïbes).
Bourbon vanilla ganache.
Lactose.



DIABOLO LACTÉ

Ganache à la **menthe poivrée** et à la **réglisse**,
chocolat Paradise (Île de Grenade).
Peppermint and liquorice ganache.
Lactose.

LA PIGNOLE LACTÉE

Ganache au **romarin** et **miel de romarin**,
sertie de **pignons de pin grillés**, chocolat Kumasi (Ghana).
*Ganache with rosemary, rosemary honey setted
with grilled pine nuts.*
Lactose, miel, fruits à coques.



PROMENADE À ERMEDAS

Ganache aux **fenouils**, à l'**huile d'olive d'Ermedas IGP**
et **miel de lavande**, chocolat Maracaïbo (Venezuela).
Fennels, olive oil and lavender honey ganache.
Lactose, miel.



JARDIN D'ORAN LACTÉ

Ganache aux **citrons jaunes** et **miel d'oranger**,
chocolat Paradise (Île de Grenade).
Yellow lemon ganache with honey from orange tree.
Lactose, miel.

- **Saveurs de fruits**
-

SOLEIL POURPRE

Pâte de fruits à la **mangue, zestes et jus de citrons verts**
sur ganache à la **framboise, miel d'oranger**,
chocolat Mangoky (Madagascar).
*Mango fruit paste, lime peel and juice with raspberry and honey
from orange tree ganache.*
Lactose.



FRISSON LIME

Ganache aux **citrons verts** et **miel d'oranger**,
chocolat Quevedo (Équateur).
Lime ganache and honey from orange tree.
Lactose, miel.





SOLEIL DE LA DRÔME LACTÉ

Ganache à l'**abricot**, morceaux d'**abricots confits aux noyaux, miel d'oranger**, chocolat Quevedo (Équateur).

Apricot, pieces of candied apricots and lavender honey ganache.

Lactose, miel.

SAMBIRANO

Ganache à la **fraise** et au **poivre Voatsiperifery de Madagascar**, chocolat Mangoky (Madagascar).

Strawberry and Voatsiperifery pepper from Madagascar ganache.

Lactose.



DÉLICE DU MANDARIN

Pâte d'amandes foisonnée au **jus de Kalamansi**.

Almond paste and calamondin orange juice.

Fruits à coques.



- **Saveurs de thés et cafés**
-



FLEUR DES LANDES

Ganache au **miel de bruyère** et **thés Yunnan et pointe blanche fumé**, chocolat Antilles (Iles des Caraïbes).

Ganache flavoured with smoked Chinese Earl Grey tea with heather honey.

Miel.

UN SOUVENIR D'ÉGLANTINE

Pâte de fruits au **cynorrhodon, coing** et **thé Ting Xi Lan Xiang**

Rosehip and quince fruit paste with tea.



LE PETIT MARSEILLAIS

Ganache au **Café du Pérou** et **pastis de Marseille**, chocolat Kumasi (Ghana).

Peruvian coffee ganache flavoured with pastis from Marseilles.

Lactose, alcool.

TERRASSE À TOULOUSE

Ganache parfumée à **l'Armagnac Domaine de Papolle 1973**, chocolat Tilaran (Costa Rica).

Armagnac flavoured ganache.

Lactose, alcool.



UN SOIR AU PLAZZA

Ganache au **Grand Marnier**, praliné **noisettes du Piémont**, **miel toutes fleurs**, chocolat Quevedo (Équateur).

Grand Marnier ganache and hazelnut and floral honey praline.

Lactose, fruits à coques, alcool, miel.



- **Saveurs de vacances**
-

SAVEUR DE QUIBERON

Ganache au **caramel beurre salé**, chocolat Mangoky (Madagascar).

Salted butter caramel ganache.

Lactose.

DÉLICE DE L'ARTOIS LACTÉ

Ganache au **caramel beurre salé** parfumée **au gingembre frais** et à **la cannelle**, chocolat Mangoky (Madagascar).

Salted butter caramel ganache flavoured

with fresh ginger and cinnamon.

Lactose.



- **Saveurs pralinées**
-

TRADITION SAUVAGE

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



TRADITION SAUVAGE LACTÉ

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



NEGRETTA DE BRUNYOLA

Praliné aux **noisettes Negreta de Brunyola**, une **noisette grillée Negreta**, chocolat Mangoky (Madagascar).
Hazelnuts praline, a roasted Negreta hazelnut.
Lactose, fruits à coques.



CROIX BARAGNON

Praliné **amandes et noisettes, feuillantine**, chocolat Mangoky (Madagascar).
Layered biscuit leaves in an almond & hazelnut praline.
Lactose, fruits à coques, gluten.



CROIX BARAGNON LACTÉ

Praliné **amandes et noisettes, feuillantine**, chocolat Mangoky (Madagascar).
Layered biscuit leaves in an almond & hazelnut praline.
Lactose, fruits à coques, gluten.



LE LOUISIANE

Praliné aux **noix de pékans, feuillantine, framboises crispy**, chocolat Mangoky (Madagascar).
Layered biscuit leaves in a pecan nut praline with crispy raspberries.
Lactose, fruits à coques, gluten.



SICILE COCO BEACH

Praliné aux **pistaches de Sicile**, crumble à la noix de coco, chocolat Mangoky (Madagascar).
Sicilian pistachio nut praline and coconut crumble.
Lactose, fruits à coques, gluten.





LES TARTINES DU CRIOLLO

Criolla n°0 et morceaux de pain grillé,
chocolat Mangoky (Madagascar).

Criolla n°0 with grilled bread pieces.

Lactose, fruits à coques, gluten.

ALHAMBRA

Feuilleté d'écorses d'oranges confites,
de pâte d'amandes, de praliné artisanal
aux noisettes romaines.

Candied orange peels, marzipan, hazelnuts praline.

Lactose, fruits à coques.



Carte des fantaisies

- **Barres chocolatées**
-



CHATOYANTE

Praliné, crumble, abricots et figes séchés, canneberge.



COQUINE

Praliné croquant noir, pâte de fruits framboises, framboises croustillantes.



DIPLOMATE

Praliné amandes et noix de muscade, pâte de fruits citrons verts, zestes d'orange.



COQUETTE

Nougat dur, canneberge, chocolat Quevedo 50 %.



CROQUANTE (NOIRE OU LACTÉE)

Noisettes du Piémont, gianduja, éclats de nougatine.



ÉLÉGANTE

Praliné à la pistache, guimauve à la framboise et à la rose, éclats de framboises.



FONDANTE

Pâte d'amandes, pistaches, kirsch.



GOURMANDE

Ganache à la citronnelle Thai et gianduja noix de coco.

INSOLENTE

Ganache à l'Armagnac de Papolle 1973, gianduja croustillant.

IRRÉSISTIBLE (NOIRE OU LACTÉE)

Caramel beurre salé, praliné croustillant, amandes caramélisées.

RAVISSANTE

Ganache au bâton et rouleau de réglisse.



SOURIANTE

Ganache au café du Guatemala,
praliné noix de pécan,
noix pécan caramélisée.



SUBLIME

Praliné aux amandes, pincée de cannelle,
guimauve aux cerises Amarena, éclats de crumble.



SUPERBA

Biscuit reconstitué au gianduja, ganache
chocolat izabal 70 %, caramel beurre salé.



TENTATION

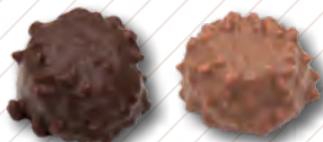
Caramel fondant vanille, nougat
aux noisettes, écorces d'oranges.



Rochers

ROCHER (NOIR OU LACTÉ)

Praliné à l'ancienne,
noisettes du Piémont.



MAGASIN PLACE VICTOR HUGO

23 place Victor Hugo
31000 TOULOUSE

MAGASIN PLACE SAINT-ÉTIENNE

2 place Saint Étienne
31000 TOULOUSE

MAGASIN-ATELIER SAINT-PIERRE DE LAGES

17 impasse des Albigots
31570 SAINT-PIERRE de LAGES

Tél. 05 62 18 31 72
contact@criollo-chocolatier.com

Morgane, Benjamin et Jean-Pierre sont habillés par

Vertical boutique

8 rue des arts à Toulouse

Illustrations : François Foyard, maquette : Delphine Foyard et photos : Pierre Beteille.

Studio graphique ogham et imprimerie Delort iso 26000



CRIOLLO CHOCOLATIER TOULOUSE

Criollo chocolatier S.A.S., 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.

criollo-chocolatier.com



