

A low-angle photograph looking up into a dense forest canopy. The image is filled with thick, dark brown tree trunks and a vast network of branches covered in vibrant green leaves. The sky is visible through the gaps in the foliage, appearing as a bright, slightly overcast white. In the center of the image, the word "Camoufée" is written in a white, elegant cursive script. The word is positioned horizontally, with the 'C' being particularly large and looping. The overall composition is a lush, textured green space with a central text overlay.

Camoufée



— Canopée

Le soleil est à son zénith, la chaleur, accablante. Au cœur de la forêt, dans la pénombre, à l'abri des grands arbres, l'air est lourd et moite, le sol humide, la végétation luxuriante. Dans ce dédale de verdure exubérante, les cris et chants de milliers d'oiseaux résonnent.

Un jeune cacaoyer puise ses ressources au plus profond de la terre. Il regarde vers le ciel cette voûte de feuillages denses formée par des Kapokiers, Eucalyptus, Noyers du Brésil ou Araguaneys du Venezuela et autres grands arbres d'Amazonie. Il sait qu'il doit sa survie à ces grands arbres qui se dressent majestueusement jusqu'à 60 mètres au-dessus de lui. Ces cimes larges et aplaties, formées d'une couche épaisse de feuilles de couleur vert sombre, captent à elles seules les rayonnements solaires et absorbent les pluies diluviennes, ne laissant percer qu'une faible luminosité. C'est la Canopée...

L'arbre à cacao grandit et s'épanouit, bercé par le bruit du vent dans les feuillages ! Le long de son tronc et de ses branches maîtresses, des touffes (*cauliflories*) de petites fleurs blanches ou légèrement rosées, délicates et fragiles, apparaissent de-ci, de-là. Une fois pollinisées par des petits insectes *Forcypomyia*, elles donneront vie, le moment venu, à des chérelles qui, à maturité, deviendront ces fruits si convoités, les cabosses.

Soudain, un éclair rouge et jaune fend le feuillage touffu et luxuriant. Le grand Ara Macao pousse son cri strident. Il est maître en ces lieux.



Le vent agite la cime des grands arbres qui frémissent avec sensualité, entraînant un balancement des branches. Certaines de leurs feuilles sont arrachées laissant ainsi des espaces vides, des fentes de timidité ! Ce réseau lacunaire représente les frontières que les grands arbres créent entre eux. Il permet une meilleure pénétration de la lumière et une amélioration de la circulation de l'air au sein de la canopée, aidant ainsi à prévenir l'apparition de moisissures, de maladies infectieuses et la prolifération d'insectes ravageurs.

Les grands arbres incarnent la force et l'intelligence de la forêt. Ils sont les gardiens de la biodiversité, les protecteurs bienveillants du jeune cacaoyer et de ses semblables, leur offrant l'abri indispensable à leur croissance et à leur épanouissement.

L'agroforesterie est une pratique ancestrale (malheureusement longtemps abandonnée au profit de cultures intensives) dans laquelle l'association, sur une même parcelle, d'arbres, de cultures et d'animaux autochtones différents, permet une biodiversité et la création d'un microclimat protégeant du vent et du soleil. À ce jour, elle est encore trop peu maîtrisée ou mal intégrée par des planteurs qui manquent de formation.

Chez CRIOLLO CHOCOLATIER, nous avons bien compris l'importance de revenir à ces pratiques ancestrales. Nous choisissons nos fournisseurs en prenant soin de nous assurer qu'ils sélectionnent des fèves issues de pratiques vertueuses. Car, comme ce jeune cacaoyer, nous sommes pleinement conscients de l'importance de préserver l'interconnexion du vivant.

CARTE DES SAVEURS

Saveurs de pures origines

GAPAYA

Ganache au chocolat **Gapaya** 72 % (Colombie).

Gapayan chocolate ganache.

Lactose

IGUAÇU CŒUR DE FÈVE

Ganache cœur de fèves à la pâte de cacao

100 % **Iguaçu** (Brésil).

Ganache with Las Joyas cacao paste 100 % chocolate.

Lactose

BINH PHUOC

Grand cru praliné à base de noix de cajou du Vietnam, chocolat **Mangoky** 100 % (Madagascar).

Vietnamese cashew nut praline.

Lactose, fruits à coque

Saveurs pivrées

FRAGOLA PICCANTE

Pâte de fruits aux fraises des bois et ganache au poivre cubèbe d'Indonésie, chocolat **Americano** (Amérique du Sud).

Wild strawberries fruit paste and Indonesian cubebe pepper ganache.

Lactose.

LE BAISER DE PHÉBUS

Ganache aux piments fumés au bois de figuiers du Béarn, chocolat **Americano** (Amérique du sud).

Smoked chilli peppers ganache.

Lactose

Saveurs épicées

DÉLICE DE L'ORÉNOQUE LACTÉ

Ganache à la fève Tonka du Venezuela, chocolat **Maracaïbo** (Venezuela).

Venezuelan tonka bean ganache.

Lactose



MALAGA

Ganache à la mandarine et au safran, chocolat **Quevedo** (Équateur).

Mandarin and saffron ganache.

Lactose, gluten



TRÉSOR DU CAP

Ganache à la mangue, aux racines de gingembre de Chine et brunoise de gingembre confit, chocolat **Americano** (Amérique du Sud).

Mango ganache with Chinese ginger roots and crystallised ginger julienne.

Lactose, soja



INDOCHINE

Ganache au Carry Colombo, citronnelle, lait de coco, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Carry Colombo ganache with lemongrass and coconut milk.

Lactose



Saveurs de fleurs

ROSAVIAR

Ganache parfumée à l'essence naturelle de roses, caviar de vanille de Madagascar, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Ganache flavoured with natural essence of roses and vanilla seeds.

Lactose, sésame



TOULOUSE SHANGAÏ

Ganache parfumée au litchi et à l'essence naturelle de violettes, chocolat **Quevedo** (Équateur).

Ganache flavoured with litchee and natural essence of violets.

Lactose, gluten



Saveurs de plantes

LA PIGNOLE LACTÉE

Ganache au romarin et miel de romarin, sertie de pignons de pins grillés de Catalogne, chocolat **Kumasi** (Ghana).

Ganache with rosemary, rosemary honey setted with grilled pine nuts.

Lactose, miel, fruits à coque



ANTÉSITE ACIDULÉ

Ganache aux rouleaux de réglisse, zestes d'orange et de citron vert, chocolat **Quevedo** (Équateur).

Ganache with sticks of liquorice, orange and lime peels.

Lactose, gluten



PIERRE ME L'A SOUFFLÉ

Ganache à l'ananas et à la lavande, chocolat **Samana** (République dominicaine).

Pineapple and lavender ganache.

Lactose



PERLE NOIRE

Ganache à la mûre, parfumée à la fleur d'hibiscus, miel toutes fleurs, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Blackberry ganache flavoured with hibiscus flower and honey all flowers.

Lactose, miel, sésame



RUBIS VERT

Ganache à la framboise, pâte de pistache, miel de montagne, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Raspberry ganache, pistachio paste and mountain honey.

Lactose, miel, fruits à coque



Saveurs de fruits

CREPUSCULO DO ILHEUS

Ganache à la pulpe de cacao, chocolat **Iguaçu 55 %** (Brésil).

Cacao flesh ganache.

Lactose



GOYANIMA

Pâte de fruits à la goyave, ganache coco, chocolat **Americano** (Amérique du sud)

Guava fruit paste and coconut ganache.

Lactose



ZANZIBAR

Ganache au citron vert et à la vanille bourbon de Madagascar, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Lime and vanilla ganache.

Lactose, soja



BANAÇAÏ LACTÉ

Pâte d'amandes foisonnée au jus d'Açaï, banane.

Almond paste overrun with acai juice, banana.

Fruits à coque, lactose



POIRES BONNE MAMAN

Ganache aux poires William cuites au vin El Sagal de Collbaix Negre 2019, clous de girofle, vanille, poivre, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Pears cooked in El Sagal de Collbaix Negre wine, cloves, vanilla and pepper ganache.

Lactose



Saveurs de thés et cafés

ORCHHÂ

Ganache au thé chaï, parfumée à la cannelle et aux clous de girofle chocolat **Atalaya** (Pérou).

Chai tea ganache flavoured with cinnamon and cloves.

Lactose





FORÊT AMÈRE

Ganache au thé maté de la région de Paraná au Brésil, chocolat **Iguaçu** (Brésil).

Brazilian Mate tea ganache.

Lactose



LE PETIT FLORENTIN

Ganache au moka d'Éthiopie, pâte de noisette, chocolat **Quevedo** (Équateur).

Ethiopian Mocha coffee ganache, hazelnut paste.

Lactose, fruits à coque, gluten



Saveur d'alcool

GRAND KYOTO

Ganache au Saké Hanahato koshu kijoshu 8 ans d'âge, lie de saké, chocolat **Antilles** (îles des Caraïbes).

*Ganache flavoured with Hanahato Koshu Kijoshu
8 years old sake and sake lees.*

Lactose, alcool



Saveurs d'automne

QUIBERON

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

Salted butter caramel ganache.

Lactose



QUIBERON LACTÉ

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

Salted butter caramel ganache.

Lactose



DÉLICE D'ATHÉNAÏS LACTÉ

Ganache à la pâte de noisettes (nocciola di Piemonte IGP), chocolat **Quevedo** (Équateur).

Piemont hazelnuts paste ganache.

Lactose, fruits à coque, gluten



AUBENAS MARACUJA

Ganache à la crème de marrons, fruit de la passion, éclats de marrons glacés, chocolat **Americano** (Amérique du sud).

Chestnut cream ganache, passion fruit and slivers of candied chestnuts.

Lactose



Saveurs pralinées

LE 5 ÉPICES DE SARAH

Praliné aux amandes de Tuono parfumé à la badiane, clou de girofle, fenouil, poivre de Sichuan et cannelle, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Tuono almond praline flavoured with star anise, cloves, fennel, Sichuan pepper and cinnamon.

Lactose, fruits à coque



NUIT À SYRACUSE

Praliné aux amandes Tuono et anis vert, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Tuono almond praline with anise.

Lactose, fruits à coque.



SÉSAME D'OR

Praliné au sésame blanc et aux amandes Tuono, cubes de citrons confits, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

White sesame and Tuono almond praline with candied lemon dices.

Lactose, fruits à coque, sésame





CROIX BARAGNON LACTÉ

Praliné aux amandes Tuono et aux noisettes (nociola di Piemonte IGP), feuillantine, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Layered thin wafers in Tuono almond and Piemont hazelnut praline.

Lactose, fruits à coque, gluten

CROIX BARAGNON FIZZ

Praliné aux amandes Tuono et aux noisettes (nociola di Piemonte IGP), feuillantine, zestes de combava, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Layered thin wafers in Tuono almond and Piemont hazelnut praline with Kaffir lime peels.

Lactose, fruits à coque, gluten



TRADITION SAUVAGE LACTÉ

Praliné aux noisettes (nociola di Piemonte IGP), et aux amandes broyées à la meule, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Piemont Hazelnut and crushed almond praline.

Lactose, fruits à coque



TRADITION SAUVAGE

Praliné aux noisettes (nociola di Piemonte IGP), et aux amandes broyées à la meule, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Piemont hazelnut and crushed almond praline.

Lactose, fruits à coque

ÉCLAT D'HELLÉNIE

Praliné aux pistaches de Grèce, feuillantine, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Layered thin wafers in Greek pistachio praline.

Lactose, fruits à coque, gluten



PIEMONTÉ

Praliné aux noisettes (nociola di Piemonte IGP), avec une noisette (nociola di Piemonte IGP) grillée, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Piemont hazelnut praline with a roasted Piemont hazelnut.

Lactose, fruits à coque



BEGUIN DE LISA

Pâte de fruit à la mangue, citron vert, et praliné aux noisettes (nocciola di Piemonte IGP) et aux amandes Tuono, noix de coco râpée, chocolat **Mangoky** (Madagascar)

Mango fruit paste and Piemont hazelnut and Tuono almond praline, with grated coconut.

Lactose, fruits à coques, soja

LE SABLÉ DE SAINTE ANNE

Praliné aux amandes Tuono, Crumble au rhum et fève Tonka, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Rum and Tonka bean crumble, Tuono almond praline.

Lactose, fruits à coque, gluten, alcool



UN VOL NEW-YORK TOULOUSE

Praliné aux cacahuètes et aux amandes Tuono, fleur de sel, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Peanut and Tuono almond praline with « fleur de sel ».

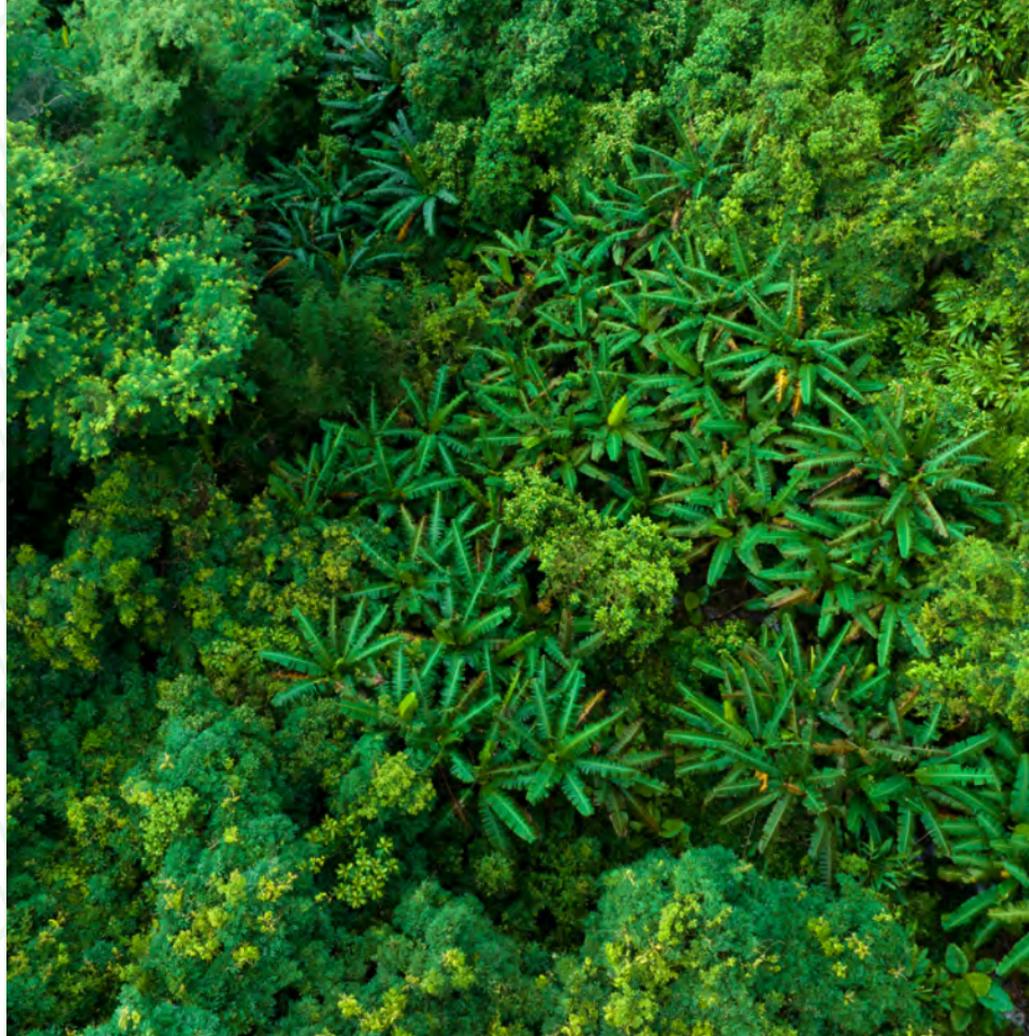
Lactose, fruits à coque, arachides

ALHAMBRA

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

Candied orange peels, almond paste, hazelnut praline.

Lactose, fruits à coque



CARTE DES FANTAISIES

Barres chocolatées



CHATOYANTE

Praliné aux amandes, crumble, abricots et figes séchés, canneberges.

Almonds praline, crumble, dried apricots and figs, cranberries.

Lactose, fruits à coque, gluten

COQUETTE

Nougat dur, canneberges, chocolat **Quevedo 40 %**.

Nougat, chopped hazelnuts, cranberries.

Lactose, fruits à coque, blanc d'œuf, gluten



COQUINE

Praliné aux amandes et noisettes croquant noir, pâte de fruits à la framboise, framboises croustillantes.

Crunchy almonds and hazelnuts praline, raspberry fruit paste and crispy raspberries.

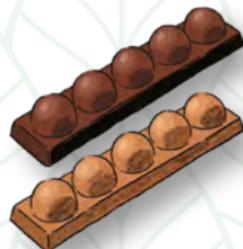
Lactose, fruits à coque

CROQUANTE - NOIRE OU LAIT

Noisettes du Piémont, gianduja, éclats de nougatine.

Piedmont hazelnut, gianduja, nougatine shards.

Lactose, fruits à coque



DIPLOMATE

Praliné aux amandes et noix de muscade, pâte de fruits au citron vert, zestes d'oranges.

Almonds praline, nutmeg, lime fruit paste, orange peels.

Lactose, fruits à coque

ÉLÉGANTE

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

Pistachio nut praline, raspberry and rose marshmallow, raspberries shards.

Lactose, fruits à coque, sulfites



FONDANTE

Pâte d'amandes, pistaches, kirsch.

Almond paste, pistachio, kirsch.

Fruits à coque, alcool



GOURMANDE

Ganache à la citronnelle Thaï et gianduja noix de coco.

Thai lemongrass ganache, gianduja with coconut.

Lactose, soja



INSOLENTE

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

Ganache flavoured with Armagnac from Papolle 1973, crispy gianduja.

Lactose, fruits à coque, alcool, gluten



IRRÉSISTIBLE - NOIRE OU LAIT

Caramel beurre salé, praliné aux amandes et noisettes croustillant, amandes caramélisées.

Salted butter caramel, crispy almonds and hazelnuts praline, caramelized almonds.

Lactose, fruits à coque, gluten



SOURIANTE

Ganache au café du Guatemala, praliné aux noix de pécan, noix de pécan caramélisées.

Ganache flavoured with coffee from Guatemala, pecan nuts praline, caramelized pecan nuts.

Lactose, fruits à coque, soja



SUBLIME

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

Almonds praline, a pinch of cinnamon, Amarena cherry marshmallow, crumble shards.

Lactose, fruits à coque, gluten, sulfites



SUPERBA

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

Ganache, reconstituted cookie with gianduja, salted butter caramel.

Lactose, fruits à coque, gluten, œuf



TENTATION

Caramel fondant à la vanille, nougat aux noisettes, amandes, pistaches et écorces d'oranges.

Vanilla fudge caramel, hazelnut nougat, almonds, pistachio and orange peels.

Lactose, fruits à coque, blanc d'œuf



Rochers

ROCHER - NOIR OU LAIT

Praliné à l'ancienne, noisettes du Piémont.

Old-fashioned praline, Piedmont hazelnuts.

Lactose, fruits à coque



MAGASIN PLACE VICTOR HUGO

23 place Victor Hugo
31000 TOULOUSE

MAGASIN PLACE SAINT-ÉTIENNE

2 place Saint-Étienne
31000 TOULOUSE

MAGASIN-ATELIER LANTA

26 bis avenue de Toulouse
31570 LANTA

ATELIER DES SERVICES

17 impasse les Albigots
31570 SAINT-PIERRE-DE-LAGES

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

BOUTIQUE EN LIGNE

 www.criollo-chocolatier.com

Photographies : iStockphotos
Illustrations : François Foyard
Maquette : Delphine Foyard
Studio graphique Ogham
et imprimerie Delort iso 26000



CRIOULLO CHOCOLATIER TOULOUSE

Criollo Chocolatier S.A.S., l'artisan de votre plaisir

Jean-Pierre DUJON-LOMBARD

R.C.S : TOULOUSE 443 464 375. N° SIREN : 443 464 375.

N° SIRET : 443 464 375 00064. APE : 1082 Z.

