



N°23



UNE NOUVELLE RENCONTRE avec Sarah Truong-Qui...

J'avais demandé à Sarah, chef du restaurant « L'empereur de Huê » de participer à la création d'une carte des saveurs inspirée de parfums vietnamiens pour le printemps-été 2012 ; vous avez été très nombreux à apprécier le fruit de notre collaboration. Fort de cette première expérience, j'ai sollicité Sarah pour participer cette fois à l'élaboration d'une carte d'hiver sur le thème du "Voyage" avec une liberté totale sur le choix des origines et des saveurs gastronomiques.

Notre 23^e carte des saveurs vous entraîne dans un nouveau tourbillon autour du monde en 40 recettes originales où s'expriment curiosité, sensibilité et sens de l'équilibre.

Cette carte est aussi la première produite dans notre nouvel atelier de Saint-Pierre de Lages, construit dans le souci d'améliorer encore la qualité de nos chocolats.

Je tiens à remercier Sarah, mon équipe, les couverturiers et surtout les planteurs sans lesquels il me serait impossible de réaliser ces créations.

Grâce à cette collaboration, nous avons le plaisir de vous présenter une carte qui nous l'espérons, fera voyager vos papilles !

Jean-Pierre DUJON-LOMBARD

Photos Sarah TRUONG-QUI et Benoît BLEIN, maquillage Hervé LE BRISHOUAL



VOGAGE D'HIVER

automne-hiver 2013-2014



CATALOGUE DES saveurs

SAVEURS PURES ORIGINES



EL TALLÀN

Ganache au chocolat **El Tallan**
(*Criollo, Trinitario*, 63 % de cacao,
région de Piura, **Pérou**).
El Tallan ganache.



ANDZAVIBÉ

Ganache au chocolat **Andzavibé**
(*Trinitario descendant des Criollos de Java*,
68 % de cacao, plantation Millot à **Madagascar**).
Andzavibé ganache.

SAVEURS ÉPICÉES

GRAN ROY

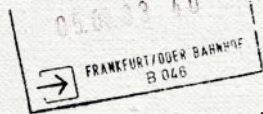
Ganache au chocolat **Gran Roy**
(*Trinitario*, 68 % de cacao, **Ile de Grenade**).
Gran Roy ganache.



MADAGUI

Ganache à la **cardamome noire** du **Vietnam**,
chocolat **Binh-Dai** (Vietnam).
Black cardamon ganache





DÉLICE DE L'ORÉNOQUE

Ganache à la **fève tonka** du **Venezuela**,
chocolat **Maracaibo** (Venezuela).
Tonka bean ganache.



ORIENT EXPRESS

Ganache à la **réglisse bâton** et **gingembre frais**,
chocolat **Maracaibo** (Venezuela).
Licorice & fresh ginger ganache.



NUIT À GOA

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



SAVEURS POIVRÉES

SAVANNA

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



CARDAMONE



SAVEURS DE FLEURS

JARDIN DE CUPIDON

Ganache à l'**essence de roses**, **miel de Provence**,
chocolat **Le Grand C** (Ile de Trinidad).
Ganache with rose essence, Provence honey.



TOULOUSE SHANGHAI

Ganache parfumée aux **litchis** et à l'**essence naturelle de violettes**, chocolat **Quevedo** (Équateur).
Litchee flavored ganache with violet essence.



SAVEURS DE PLANTES

MISS SARAH

Infusion de **citronnelle asiatique**,
chocolat **Binh-Dai** (Vietnam).
Lemon grass infusion ganache.



DÉLICE DE GRAZ

Ganache à l'**huile de pépins de courges autrichiennes**,
chocolat **Chuao d'Aragua** (Venezuela).
Austrian squash oil flavored ganache.





SOUVENIR D'ÉCOLIER

Ganache parfumée à la **vanille Bourbon** de **Madagascar** et à l'**amande amère**,
chocolat **Samana** (République Dominicaine).
Ganache flavored with Madagascar Bourbon vanilla
and bitter almonds.

L'AVEZ-VOUS DÉROULÉ

Ganache au **rouleau de réglisse**,
chocolat **Maracaibo** (Venezuela)
Licorice ganache



SAVEURS DE FRUITS

TRANS PACIFIQUE

Ganache à la **banane** et au **limequat**,
chocolat **Gran Roy** (Ile de Grenade).
Banana & limequat ganache



ZANZIBAR

Ganache au **citron vert** et à la **vanille** de **Madagascar**,
chocolat **Ikorongo** (Tanzanie).
Lime and vanilla ganache





À L'OMBRE D'UN FIGUIER

Ganache aux **figues fraîches** et **sèches** rôties et flambées à l'**Ouzo Tynnaboy**, chocolat **Grand Kumasi** (Ghana).

Ganache with fresh & dried figs, roasted & flambéed with Ouzo.

SOUVENIR D'ENFANCE

Ganache à la **framboise**, miel de **citronniers**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Raspberry ganache, lemon tree honey.



TRÉSOR DE PALAWAN

Ganache au **jus de Kalamansi**, miel de **citronniers**, chocolat **Quevedo** (Équateur).

Calamondin and lemon tree honey flavored ganache.

PASSIONATTA

Pâte d'amande foisonnée au **coulis de fruits de la passion**.

Marzipan with passion fruits.



SOLEIL DE MECKNES

Ganache à la **mandarine**, **écorces d'oranges** et **miel d'orangers**, chocolat **Quevedo** (Équateur).

Mandarin, orange peel & orange tree honey.



SAVEURS THÉS ET CAFÉS

FLEUR SACRÉE

Thé vert de **Chine** au **lotus**, chocolat **Iguaçu** (Brésil).

Chinese green tea with lotus.

UN MATIN À MYOKO

Thé Genmaicha du **Japon**, **riz soufflé**, chocolat **Iguaçu** (Brésil).

Japanese Genmaicha tea, puffed rice.



HARMONIE CÉLESTE

Ganache au **thé parfumé** à la **mûre** et **baie de goji**, chocolat **Iguaçu** (Brésil).

Blackberry and Gogi berry tea.

ORCHIDÉE NOIRE

Ganache au **café Moka** d'**Ethiopie**, **vanille** de **Madagascar** et **miel de Provence**, chocolat **Kumasi** (Ghana).

Ethiopian mocha coffee, vanilla & honey.



SAVEURS D'ALCOOLS

TERRASSE À TOULOUSE

Ganache parfumée à l'**Armagnac Domaine de Papolle 1973**, chocolat **Américano** (Amérique du Sud).

Armagnac flavored ganache.



ABERDEEN COFFEE

Ganache parfumée au **scotch whisky Coal Ila**, **café** et **zeste d'oranges**, chocolat **Américano** (Amérique du Sud).

Whiskey, coffee & orange peel



SAVEURS D'AUTOMNE

SAMANA QUIBERON

Ganache au **caramel beurre salé** et **noix de coco**, chocolat **Samana** (République Dominicaine).

Salted butter caramel and coconut



SAVEUR DE QUIBERON

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

Salted butter caramel ganache.



DÉLICE D'AUBENAS

Ganache à la **crème de marrons**, éclats de **marrons glacés**, **vanille** de **Madagascar**, chocolat **Américano** (Amérique du Sud).

Chestnut cream, candied chestnut chips, vanilla ganache.



DÉLICE D'ATHÉNAÏS

Ganache à la **pâte de noisettes** du **Piémont IGP**, **miel** de **Provence**, chocolat **Quevedo** (Équateur).

Piemont hazelnuts, paste.



SAVEURS PRALINÉES

BÂTON ROUGE

Praliné aux **noix de Pécan** et **amandes**, **pâte de canneberges**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Pecan nut & almond praline, cranberry paste.



PRALINE LIME

Praliné aux **amandes Marcona**, **zestes de citrons verts**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Almond praline, zest of lime.



BLACK CRUMBLE

Crumble au **chocolat noir**, praliné aux **amandes**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Crumble dark chocolate and almond praline.



GRAN SICILE

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

Sicilian pistachio praline.





PIÉMONTE

Praliné aux **noisettes** et une **noisette** du **Piémont d'Italie** (IGP) grillée, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Hazelnut praline with a roasted Piémont hazelnut.

PRALINE DE SAÏGON

Praliné **amandes** et **noisettes**, au **riz soufflé**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Almond and hazelnut praline, puffed rice.



CROIX BARAGNON

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

Thin leafy chocolate, almond and hazelnut praline.

TRADITION SAUVAGE

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

Piémont hazelnut praline and crushed praline.



ALHAMBRA

Feuilleté d'**écorces d'oranges** confites, de **pâte d'amandes**, de praliné artisanal aux **noisettes**.

Candied orange peel, marzipan, hazelnut praline.



MERCI À...

SARAH

AUDREY

MANUEL

FREDÉRIC

CHARLINE

BÉATRICE

MAXIME

LAURIE

MORGANE

JACQUELINE

SAWAKO

CÉLINE

CÉCILE





Vodka & Lemon	Sangria	Gre
1984 - USA, Los Angeles Whisky & Orange	1996 - USA, Atlanta Cola Sorbet	
2000 - South Korea, Seoul Ginseng Tea	2000 - Australia, Sydney Macadamia Nuts	



CATALOGUE DES fantaisies

SAVEURS À GRIGNOTER

AMANDES CARAMÉLISÉES CHOCOLATÉES

Amandes entières, caramélisées, chocolatées, poudre de cacao (pot de 135 g).

BUISSENS D'AMANDES (NOIRS OU LACTÉS)

Amandes grillées, caramélisées enrobées de fin chocolat.

GRIOTTE DE MOISSAC

Guin, Kirsch, fin chocolat noir.

MICRO TABLETTES GRUÉ

Grué de cacao et fin chocolat noir.

GARONNA (NOIR OU LACTÉ)

Galets d'amandes grillées et caramélisées, enrobées de fin chocolat.

PLANTES CRISTALLISÉES

Roses, verveine ou violettes (en pot).

TRUFFES

Nature, Grand Marnier, pâte de noisettes.

CARMELS MAISON

En sachets ou en boîtes, neuf parfums pour ravir vos papilles :

- Beurre salé et fleur de sel,
- Chocolat noir intense,
- Fèves Tonka,
- Framboise
- Fruit de la passion
- Gingembre,
- Miel de Provence.
- Vanille Bourbon,
- Verveine.



SAVEURS FRUITS CONFITS

FRUITS CONFITS

Citronnettes, gingembrettes et orangettes enrobées de fin chocolat noir.

TRANCHES D'ORANGE

Tranches d'orange confites et fin chocolat noir.

LES MARRONS

Le marron est une variété de châtaigne noble. À 2 ans, le châtaignier reçoit une greffe bien spécifique, afin d'obtenir un marron bien formé et sans veine. La récolte se situe entre octobre et novembre.

Nous avons sélectionné des marrons qui proviennent de la région de Turin. Conservez nos marrons entre + 4° et + 6°C et pensez à les sortir à l'avance afin de les consommer à température ambiante. Nous vous proposons de déguster le **marron confit glacé** ou le **marron confit nature au sirop**.



BARRES CHOCOLATÉES

CHATOYANTE

Praliné, crumble, abricots et figues séchés, canneberges.

COQUETTE

Nougat dur, canneberges, chocolat Quevedo 50 %.

COQUINE

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

CROQUANTE (NOIRE OU LACTÉE)

Noisettes du Piémont, gianduja, éclats de nougatine.

FONDANTE

Pâte d'amandes, pistaches, kirsch.

INSOLENTE

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

IRRÉSISTIBLE (NOIRE OU LACTÉE)

Caramel beurre salé, praliné croustillant, amandes caramélisées.

TENTATION

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

ROCHERS

CRAQUANT (NOIR OU LACTÉ)

Praliné à l'ancienne, noisettes du Piémont, fin chocolat.

POP LIME

Praliné aux amandes Marcona, riz soufflé et zeste de citrons verts, fin chocolat noir.



CHOCOLAT EN TABLETTES

LES CARRÉS DE SAVEUR : TABLETTES DE 75 G

CARIAQUITO

Criollo, Ocumare, origine Venezuela, 75 % de cacao.

CHUAO D'ARAGUA

Criollo, Trinitario, origine Venezuela, 68 % de cacao.

MARACAIBO

Puerto Cabello, Sur Del Lago, origine Venezuela, 72 % de cacao.

MARACAIBO ABSOLU

Puerto Cabello, Sur Del Lago, origine Venezuela, 100 % de cacao.

ARRIBA DE BABAHOYO

Nacional Arriba, Forastero, origine Équateur, 80 % de cacao.

QUEVEDO

Nacional Arriba, Forastero, origine Équateur, 66 % cacao.

QUEVEDO LACTÉ

Nacional Arriba, Forastero, origine Équateur, 50 % cacao.

QUEVEDO ABSOLU

Nacional Arriba, Forastero, origine Équateur, 100 % cacao.

EL TALLAN

Trinitario, Criollo, origine Pérou, région de Piura, 63 % cacao.

LAS JOYAS

Criollo, fèves blanches du Chiapas, origine Mexique, 66 % de cacao.

IGUAÇU

Forastero, origine Brésil : littoral de la Mata Atlantica, 62 % de cacao.

AMÉRICANO

Criollo Trinitario, origine Amérique du sud, 70 % de cacao.

GRAN ROY

Trinitario, Ile de Grenade, 68 % de cacao.

LE GRAND C

Trinitario, Domaine de Gran Couva, île de Trinidad, 68 % de cacao.

SAMANA

Trinitario, origine République Dominicaine, 70 % de cacao.

GUADALUPE

Forastero Amelonado, origine Iles de São Tomé, 67 % de cacao.

KUMASI

Forastero, Trinitario, origine Ghana, 68 % de cacao.

IKORONGO

Trinitario, origine de Tanzanie, 68 % de cacao.

AFRICA

Forastero, Trinitario, origine d'Afrique Ghana et Côte d'Ivoire, 80 % de cacao.

ANDZAVIBÉ

Trinitario descendant des criollos de Java, origine Madagascar, 68 % de cacao.

MANGOKY

Criollo Trinitario, origine Madagascar, 64 % de cacao.

MANGOKY LACTÉ

Criollo Trinitario, origine Madagascar, 33 % de cacao.

MANGOKY ABSOLU

Criollo Trinitario, origine Madagascar, 100 % de cacao.

BINH-DAI

Forasteros, Trinitario, origine Vietnam, 64 % de cacao.

LIBERTY

(chocolat adapté aux personnes diabétiques)

Criollo Trinitario Forastero, origine Afrique, St Domingue, Madagascar, 66 % de cacao.

LIBERTY LACTÉ

(chocolat adapté aux personnes diabétiques)

Criollo Trinitario Forastero, origine Afrique, St Domingue, Madagascar, 41 % de cacao.

IVORY

35 % pur beurre de cacao.

LES FANTAISIES DU CRIOLLO

AMÉRICANO-ORANGES

Origine Amérique du sud, 70 % de cacao.

ANTILLE – POIVRE DE LA JAMAÏQUE

Origine Iles des Caraïbes, 66 % de cacao.

LA PRALINÉE

Praliné rustique, amandes, noisettes, 55 % de fruits.

MANGOKY – NOUGATINE

Origine Madagascar, 33 % de cacao.

MANGOKY-FRAMBOISE

Origine Madagascar, 64 % de cacao.

MARACAIBO-ROSES

Origine Puerto Cabello, sur Del Lago, Venezuela, 72 % de cacao.

QUEVEDO MENDIANT

Origine Équateur, 41 % de cacao.





L'EMPEREUR DE HUÊ

Partir pour le cœur de l'Europe dans cette Allemagne où j'ai grandi et où Noël a des odeurs de gingembre et de cardamome noire, pour l'Autriche toute proche qui m'a fait découvrir une merveilleuse huile au vert mystérieux et à la saveur profonde.

Partir pour les rivages de la Méditerranée, destination de mes vacances d'enfance en Provence, de mes voyages d'adulte en Grèce et en Turquie aussi. Les goûts y sont le reflet de ces couleurs si intenses.

Partir encore plus loin pour me rapprocher de mes origines, l'Asie et sa profusion d'odeurs, de

couleurs, de saveurs : fruits et épices, mais aussi thé et riz.

Partir de l'autre côté de l'Atlantique enfin, pour ce continent américain, qui nous a donné le cacao.

Partir pour une nouvelle carte à quatre mains. Aller plus loin, chercher ailleurs.

Les territoires du chocolat sont immenses et tout reste encore à explorer.

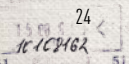
LE CHOCOLAT EST TOUJOURS UN VOYAGE.

Sarah TRUONG-QUI

L'EMPEREUR DE HUÊ

17 rue des Couteliers – 31000 Toulouse – 05 61 53 55 72

www.empereurdehue.com



L'ESPRIT Criollo Chocolatier

Le chocolat est notre passion et pour mieux comprendre notre démarche,
il nous semble essentiel de vous expliquer l'esprit Criollo Chocolatier.

LA CULTURE DE L'ORIGINE

Nous sommes une entreprise artisanale implantée dans un petit village du Lauragais. Nos chocolats sont conçus à partir de cacaos dont l'origine géographique assure arôme et qualité. Cette sélection des meilleurs cacaos nous permet d'inscrire nos créations dans la tradition de notre patrimoine culinaire régional.

LA CULTURE DE LA CRÉATIVITÉ

La recherche perpétuelle de nouveaux parfums, de nouvelles alliances, de nouvelles saveurs assure à nos chocolats des arômes inédits qui respectent et exaltent le goût naturel du cacao.

La gamme de nos produits évolue tout au long de l'année, au gré des saisons et de nos nouvelles créations.

LA CULTURE DE LA QUALITÉ

La qualité des matières premières utilisées pour créer les chocolats Criollo, est notre préoccupation majeure. Nous utilisons, pour nos ganaches, une sélection des meilleurs cacaos (Pur beurre de cacao), de la crème fraîche, du beurre frais, des miels et des éléments aromatiques tels que des fleurs, des épices, des aromates, des fruits et des liqueurs ou eaux de vie. Nos pralinés sont le résultat de mélanges riches en fruits tels que des amandes ou des noisettes (50 % de teneur garantie minimum). Pour vous garantir la fraîcheur de nos chocolats, nous fabriquons au plus près de nos ventes.



LA CULTURE ÉCO-CITOYENNE

La priorité de nos approvisionnements est la qualité et le goût, mais en plus nous privilégions le respect de l'environnement et le respect des hommes qui travaillent dans la filière. Ainsi, la majorité de nos cacaos vient de la filière gré à gré (vente directe du planteur au couvreur, en accord sur le prix et en prodiguant des conseils de culture afin d'améliorer la qualité). Nous avons une forte politique de formation de nos salariés et nous sommes convaincus que chaque petit geste peut au final contribuer à préserver notre planète. Nous n'aurons de cesse de poursuivre dans cette voie.

LA CULTURE DU PLAISIR PARTAGÉ

Nous sommes avant tout une entreprise familiale. Le chocolat est un plaisir que nous vous proposons de partager lors de vos visites dans notre Maison. Nous mettons tout en œuvre pour que le choix de vos chocolats soit un moment de détente et de bonheur ; nous communiquer notre passion du chocolat, décrire son processus de transformation et expliquer les saveurs qui le composent, sont nos objectifs. Une question, une suggestion, une remarque, n'hésitez pas à nous en parler ou à venir visiter nos ateliers à Saint-Pierre-de-Lages. Nous sommes à votre écoute et c'est avec votre aide que nous pourrons perfectionner notre savoir-faire.

NOTRE SATISFACTION PASSE PAR VOTRE PLAISIR, MERCI DE VOTRE CONFIANCE.





POSSIBILITÉ D'EXPÉDITION DE VOS CHOCOLATS

En téléphonant au

05 62 18 31 72 ou au **05 61 21 42 88**,

vous pourrez commander vos chocolats, nous les expédierons par la poste en colissimo, le colis vous sera remis sous 48 heures contre signature. **Le règlement peut s'effectuer par carte bancaire à distance.**

MANIFESTATIONS INCONTOURNABLES POUR LES AMATEURS DE CHOCOLAT

**Salon international
des Chocolatiers et du Chocolat**
à Genève, Bâtiment des Forces Motrices
le 4, 5 et 6 octobre 2013

Marché du chocolat de TOULOUSE

Jean-Pierre DUJON-LOMBARD est heureux de vous accueillir au cœur de Toulouse **Place St Georges** pour le 20^e Marché d'Artisans du Chocolat
le 11, 12 et 13 octobre 2013.
Entrée libre, venez nombreux !



VISITE – DÉGUSTATION DANS NOTRE ATELIER DE ST-PIERRE DE LAGES

2 thèmes au choix : filière du cacao ou chocolats chauds

Sur rendez-vous, en téléphonant au 05 62 18 31 72, nous vous proposons des visites-dégustations sur le thème de la filière du cacao ou sur le thème des chocolats chauds (bulletin d'inscription et programme à demander : beatrice@criollo-chocolatier.com).

DURÉE DE L'INTERVENTION

de 1 h 30 à 2 heures.

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

En raison du nombre important de demandes, nous vous conseillons de réserver votre place au plus tôt.

DATES À RETENIR :

Filière du cacao

- samedi 28 septembre 2013 à 15 heures
- samedi 16 novembre 2013 à 15 heures :
- samedi 25 janvier 2014 à 15 heures

Chocolats chauds

- samedi 26 octobre 2013 à 15 heures
- samedi 23 novembre 2013 à 15 heures
- samedi 7 décembre 2013 à 15 heures
- samedi 8 février 2014 à 15 heures

MAGASIN VICTOR-HUGO

12, rue du Rempart-Matabiau
31000 TOULOUSE

Tél. 05 61 21 42 88

Fax : 05 61 83 74 05

Horaires :

Lundi : 14 h 30 - 19 h 00

Du mardi au samedi :

9 h 30 - 12 h 30 et 14 h 30 - 19 h

Dimanche : 10 h - 12 h 30

MAGASIN-ATELIER SAINT-PIERRE DE LAGES

17, Impasse des Albigots
31570 SAINT-PIERRE de LAGES

Tél. 05 62 18 31 72

Fax : 05 61 83 74 05

Horaires :

Du mardi au samedi :

10 h - 12 h 30 et 15 h - 19 h 30

Criollo chocolatier E.U.R.L., 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.

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.

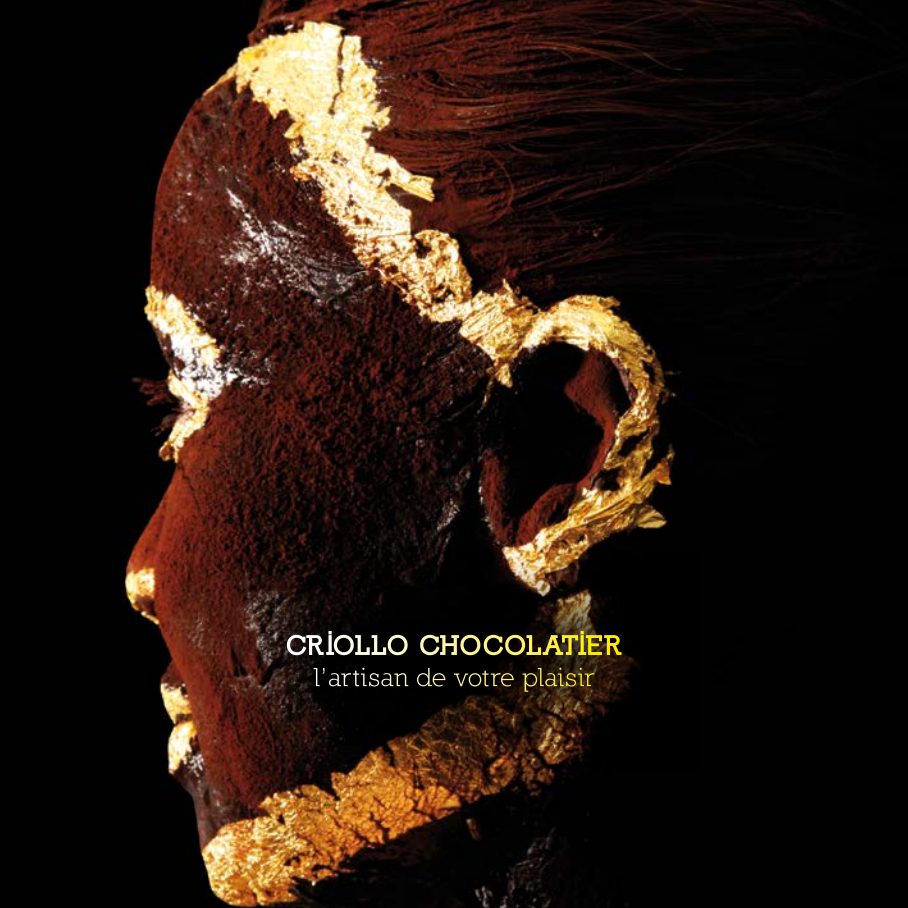
À la Mairie, prendre à gauche direction Vallesvilles. Prendre la première à droite : impasse des Albigots, aller au n°17.

Par le périphérique

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

Créations studio graphique ogilvy iso 14001





CRÍOLLO CHOCOLATIER

l'artisan de votre plaisir