



N°22

TERRE LAURAGAIS

www.criollo-chocolatier.com



10 ANS



©Benoît Blein 2011



TERRE LAURAGAIS

Voilà dix ans que nous sommes installés à Saint-Pierre de Lages, petit village du Lauragais. Nous fabriquons nos chocolats dans un atelier où de nos fenêtres, nous pouvons admirer ces paysages typiques qui sont certainement une des clés de la qualité de nos chocolats.

Je remercie Monsieur Jamme de Lagoutine, photographe amateur, amoureux de notre région, pour l'illustration de cette carte avec ses photos qui reflètent si bien l'âme du Lauragais.

Vous montrer la beauté de notre terroir est une bonne introduction pour vous en parler. Le mot « terroir » couvre en effet trois domaines de connaissances :

le premier, c'est bien sûr une région limitée avec la richesse de ses sols et de son climat ;

le deuxième, c'est l'espèce végétale ou animale sélectionnée pour représenter le terroir ;

enfin, le troisième, c'est la main de l'homme, les traditions et techniques qui en permettent la transformation. Et c'est la parfaite combinaison de ces trois facteurs qui contribue à une grande qualité gustative, caractéristique des produits de terroir.

Nous n'utilisons que des cacaos de terroir, c'est notre philosophie mais nous apportons aussi beaucoup de soin au choix des ingrédients périphériques comme les noisettes, les vanilles, les amandes, les miels, les épices, les fleurs... qui proviennent tous de terroirs reconnus.

Ainsi, des produits du monde entier arrivent dans notre atelier, au cœur du Lauragais, pour votre plus grand plaisir et votre gourmandise.

Nous vous invitons à découvrir cette nouvelle carte « TERRE LAURAGAIS ».

Bonne dégustation !

Photos Bertrand Jamme de Lagoutine,
email : b.jammedelagoutine@wanadoo.fr



CATALOGUE DES Saveurs

SAVEURS PURES ORIGINES



CHUAO D'ARAGUA

Ganache au chocolat **Chuaao d'Aragua**
(Criollo, Trinitario, 68 % de cacao, Venezuela).
Chuaao d'Aragua chocolate.

BINH DAI

Ganache au chocolat **Binh Dai**
(Forasteros, Trinitario, 64 % de cacao, Delta du Mékong).
Binh Dai chocolate.



SAVEURS ÉPICÉES



SÔNG HUONG (RIVIÈRE DES PARFUMS)

Ganache aux **épices et herbes du Pho**, chocolat **Kéréma**
(Papouasie Nouvelle Guinée).
(cardamome noire, cannelle, gingembre, girofle, poivre,
badiane, coriandre, menthe et basilic)
Pho herbs & spices.

INDOCHINE

Ganache parfumée au **Carry Colombo, citronnelle,**
lait de coco, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Carry Colombo ganache, lemongrass, coconut milk.





TRÉSOR DU CAP

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

Mango & diced stem ginger ganache.

ETOILE DE L'EMPEREUR

Ganache à l'**anis étoilé** chinois, **miel de Provence**, chocolat **Quevedo** (Equateur).

Ganache with Chinese star anise, Provence honey.



SAVEURS POIVRÉES

KUNMING

Ganache parfumée au **poivre de Sichuan**, Chine (espèce Fagara), chocolat **Américano** (Amérique du sud).

Szechuan pepper flavoured ganache (China).



SAMBIRANO

Ganache parfumée au **poivre Voatsiperifery** de Madagascar, **fraise**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Madagascar peppar flavoured ganache, strawberry, Mangoky chocolate.



SAVEURS DE FLEURS

SANGSHA

Ganache aux **litchis** légèrement parfumée à l'essence de **roses**, chocolat **Quevedo** (Equateur).

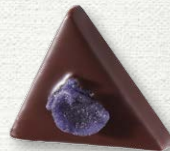
Ganache with litchi, slightly flavoured with rose essence.



TRIANGLE D'OR

Ganache légèrement parfumée à l'**essence de violettes**, chocolat **Maracaibo** (Venezuela).

Violet flavoured ganache.



SAVEURS DE PLANTES

LA PIGNOLE

Ganache au **romarin** de mon jardin et **miel de romarin**, sertie de **pignons** grillés de Montseny, chocolat **Kumasi** (Ghana).

Rosemary & rosemary honey, pine nuts.



PROMENADE TOSCANE

Ganache au **fenouil sauvage** d'Italie, **huile d'olive Ravida** et **miel de Provence**, chocolat **Maracaibo** (Venezuela).

Wild fennel, olive oil & Provence honey.





DIABOLO

Ganache à la **menthe poivrée** et à la **réglisse**,
miel de Provence, chocolat **Kumasi** (Ghana).
Peppermint & liquorice ganache, Provence honey.

SAVEURS DE FRUITS



JARDIN D'ORAN

Ganache aux **citrons** et **miel de citronniers**,
chocolat **Quevedo** (Equateur).
Ganache with lemon & lemon tree honey.



TCHI TCHAA

Ganache à la **framboise** et à la **verveine**,
chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Raspberry & verbena ganache.

FLEUR DU NIL

Ganache à l'**hibiscus**, chocolat **Quevedo** (Equateur).
Ganache with hibiscus.



DÉLICE DU MANDARIN

Pâte d'amandes foisonnée au jus de **Kalamansi**.
Almond paste & calamondin orange juice.





BAO DAÏ

Ganache au **citron vert** et **piment rouge**
chocolat **Quevedo** (Equateur).

Lime & red chilli ganache.

SOUVENIR D'ENFANCE

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

Raspberry ganache and lemon tree honey.



PARFUM D'HUÉ

Ganache au jus de **citron vert**, pâte de fruit à la **mangue**,
chocolat **Quevedo** (Equateur).

Lime juice & mango fruit jelly.

SAVEURS THÉS ET CAFÉS

FORÊT DU LION

Ganache au **thé noir**, parfumée aux **fruits**, **épices** et **baies roses**, chocolat **Kéréma** (Papouasie nouvelle guinée).

Black tea, spicy fruit & pink peppercorns.

JAIPUR

Ganache au **thé Earl Grey**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Earl Grey tea flavoured ganache.



THÉ À ESSAOUIRA

Ganache au **thé vert** et à la **menthe verte**,
chocolat **Kumasi** (Ghana).

Green tea & spearmint ganache.

CAFÉ À SAÏDA

Ganache à la **cardamome** et au **café de Saint Domingue**,
chocolat **Samana** (République Dominicaine).

Cardamom & coffee flavoured ganache.



SAVEURS D'ALCOOLS

RHIN RHÔNE

Ganache à l'**abricot** cuit au **Gewurztraminer**, **vanille**,
chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Apricot in Gewurztraminer, vanilla.



FÊTE PLACE SAINT PIERRE

Ganache parfumée à la **fleur de bière**, chocolat **Américano**
(Amérique du sud).

Beer alcohol flavoured ganache.





SAVEUR DE VACANCES

UN SOIR À LA HAVANE

Ganache au **lait de noix de coco, ananas et rhum, miel de citronniers**, chocolat **Américano** (Amérique du sud).
Coconut milk, pineapple & rum, lemon tree honey.



SAVEUR DE QUIBERON

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



SAVEURS PRALINÉES

L'IMMORTELLE

Praliné aux **amandes Marcona**, parfumé à la pâte de **sésame**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Almond Marcona praline, sesame paste.



COCO BEACH

Crumble à la noix de coco, praliné **amandes Marcona et noisettes du Piémont**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Coconut crumble, almond praline, hazelnuts.



CROIX BARAGNON

Feuillantine, praliné **amandes et noisettes**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Thin leafy chocolate, almond and hazelnut praline.

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).
Hazelnut praline and crushed praline.

SOUVENIR DE ROCHEMAURE

Praliné **amandes de Valence et noisettes du Piémont, lavande** et pâte de fruits à l'**abricot**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Almond praline, lavender & apricot fruit jelly.



ALHAMBRA

Feuilleté d'écorces d'oranges confites, de **pâte d'amandes**, de praliné artisanal aux **noisettes**.
Candied orange peel, almond paste, hazelnut praline.



PIÉMONTÉ

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

Hazelnut praline with a roasted Piémont hazelnut.

KORIS

Praliné **amandes Marcona**, baies de **coriandre**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Almond praline, coriander berries.



DOLCE VITA

Feuilleté de **gianduja**, **pistache**, **noisettes** et **pâte de cacao**.

Gianduja chocolate, pistachio, hazelnuts and cocoa paste.





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.

MICRO TABLETTES GRUÉ

Grué de cacao et fin chocolat noir.

NOUGAT CHOCOLATÉ

Barre de nougat enrobée de fin chocolat noir (pot de 150 g).

GARONNA (NOIRS OU LACTÉS)

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

PLANTES CRISTALLISÉES

Roses, verveine ou violettes (en pot).

CAREMELS 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, orangettes et pamplemousettes enrobées de fin chocolat noir.

TRANCHES D'ORANGE

Tranches d'orange confites et fin chocolat noir.

BARRES CHOCOLATÉES

CHATOYANTE

Praliné, crumble, abricots et figues séchés, canneberge.

COQUETTE

Nougat dur, canneberge, 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.

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.

ARRIBA DE BABAHYO

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



QUEVEDO

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

QUEVEDO LACTÉ

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

QUEVEDO ABSOLU

Nacional Arriba, Forastero, origine Equateur, 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.

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 Equateur, 41 % de cacao.

10 ANS



POSSIBILITÉ D'EXPÉDITION DE VOS CHOCOLATS

En téléphonant au

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

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

Bordeaux fête le chocolat

Jean-Pierre DUJON LOMBARD est heureux de vous accueillir au Marché du Chocolat de Bordeaux Espace St-Rémi, Rue Jouannet
de 10 h à 19 h

le 7, 8 et 9 février 2013.

Entrée libre, venez nombreux !



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

Thème : FILIÈRE DU CACAO

Sur rendez-vous, en téléphonant au 05 62 18 31 72, nous vous proposons une visite-dégustation comprenant un petit exposé sur la filière cacao :

- 1. Origine géographique,
- 2. Naissance et développement du cacaoyer,
- 3. Le cacao à travers l'histoire,
- 4. Le cacao et l'homme, de la cabosse à la tablette,
- 5. Initiation à la dégustation de chocolats.

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

Samedi 13 avril 2013 à 15 heures

Samedi 25 mai 2013 à 15 heures

Samedi 15 juin 2013 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'av.
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, tourner à droite direction Lanta,
suivre tout droit jusqu'à Saint-Pierre de Lages.

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

Par le périphérique

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

Création studio graphique ogham iso 14001





CRÍOLLO CHOCOLATIER

l'artisan de votre plaisir