



n° 26

UN MONDE
CHOCOLAT





UN MONDE CHOCOLAT

Noirs, lactés, blonds ou blancs, de l'arc des Antilles, d'Amérique latine, d'Afrique ou d'ailleurs... les chocolats sont multiples, Ils nous offrent une palette infinie d'arômes et d'équilibre des saveurs. Les cacaos, le sucre, les épices, les fruits, les fleurs, les vins ou les alcools : tous ces produits sont issus de la terre, notre si belle planète qui tous les jours nous montre qu'elle est un miracle d'équilibre et de diversité. À nous d'utiliser au mieux les merveilles que la nature nous donne si généreusement sans la fragiliser.

À chacune de mes rencontres avec les planteurs, j'ai toujours été émerveillé de l'intérêt enthousiaste qu'ils portent à la qualité et à l'amélioration du cacao, ainsi que de la facilité de nos échanges, et ce malgré nos différences de langue, de culture et de continent.

J'espère vous convaincre que le « Monde Chocolat » est un monde riche de contrastes et de diversité pour le plus grand plaisir de tous.

J'ai demandé à Pierre BETEILLE d'illustrer cette richesse et de mettre en scène la gourmandise que suscite le chocolat.

Bon voyage dans un « Monde Chocolat » !

A close-up portrait of a woman with dark hair, looking down. She has green glitter eye makeup and a single tear on her cheek. She is holding a slice of lime and a small chocolate ring. The background is a lush green forest.

CATALOGUE
DES SAVEURS

SAVEURS PURES ORIGINES

SECRET DE VILANOVA

Gelée au vin de Maury « la cerisaie » et ganache au chocolat **Rio Mamoré** (Criollo, 68 % de cacao, province de Beni, Bolivie).

Jelly in Maury wine, Rio Mamore chocolate.



LE GRAND C

Ganache au chocolat **Le Grand C** du domaine de Gran Couva (Trinitario, 68 % de cacao, île Trinidad).

Gran Couva chocolate.



LE GRAND TILARAN

Ganache au chocolat **Tilaran lacté** (Trinitario, plantation Finca Amistad, Costa Rica, 40 % de cacao).

Tilaran milk chocolate.



SAVEURS ÉPICÉES

DÉLICE DE L'ORÉNOQUE

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

Tonka bean ganache.





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.

ÉTOILE DE L'EMPEREUR

Ganache à l'**anis étoilé** chinois, **miel du Lauragais**, chocolat **Quevedo** (Équateur).

Chinese star anise ganache, Lauragais honey.



SAVEURS POIVRÉES

KUNMING

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

Szechuan pepper ganache (China).



NUIT À GOA

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

Indian Colombo ganache.



SAVEURS DE FLEURS



SANGSHA

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

Litchi ganache slightly flavoured with rose essence.

TOULOUSE TAHITI

Ganache à la **vanille Tahitensis** et à l'**essence naturelle de violettes**, chocolat **Samana** (République Dominicaine).

Vanilla ganache and natural violet essence.



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**,
miel du Lauragais, chocolat **Maracaibo** (Venezuela).

Wild fennel, olive oil & Lauragais honey.



SOUVENIR D'ÉCOLIER

Ganache parfumée à la **vanille Bourbon** de Madagascar et à l'**amande amère**, chocolat **Samana** (République Dominicaine).

Bourbon vanilla and Bitter almonds.

FLEUR DE TAHITI

Ganache à la **vanille Tahitensis** de Tahiti, chocolat **Antilles** (Îles Caraïbes).

Tahiti vanilla ganache.



DIABOLO

Ganache à la **menthe poivrée** et à la **réglisse**, **miel du Lauragais**, chocolat **Kumasi** (Ghana).

Peppermint & liquorice ganache, Lauragais honey.

SAVEURS DE FRUITS

SOUVENIR D'ENFANCE

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

Raspberry ganache, lemon tree honey.







PARFUM D'HUË

Pâte de fruit à la **mangue**, **jus de citron vert**, ganache chocolat **Quevedo** (Équateur).

Mango fruit paste & lime juice.

DÉLICE D'EUGÉNIE

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

Almond paste & raspberry juice.



SOLEIL DE LA DRÔME

Ganache à l'**abricot**, morceaux d'**abricots confits**, miel du Lauragais, chocolat **Quevedo** (Équateur).

Apricot, candied apricot & Lauragais honey.



NHA TRANG

Ganache à l'**ananas**, **zestes de citron vert**, cubes d'**ananas confits**, chocolat **Américano** (Amérique du sud).

Pineapple ganache, lime zest, candied pineapple cubes.

KORIS FIZZ

Ganache à la **coriandre** et au **zeste de citron**, chocolat **Kumasi** (Ghana)

Coriander & lemon zest.



SAVEURS THÉS ET CAFÉS



FORÊT DU LION

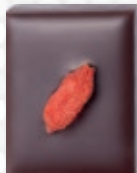
Ganache au **thé noir** parfumé aux **fruits, épices** et **baies roses**, chocolat **Iguaçu** (Brésil).

Black tea, spicy fruit & pink peppercorns.

FLEUR DU JAPON

Ganache au **thé vert Sencha** parfumé aux **fleurs de cerisiers**, chocolat **Samana** (République Dominicaine).

Green tea flavoured with cherry tree flowers.



THÉ À ESSAQUIRA

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

Green tea & green mint ganache, Lauragais honey.

ORCHIDÉE NOIRE

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

Ethiopian mocha coffee, vanilla & Lauragais honey.



SAVEURS D'ALCOOLS



RHIN RHÔNE

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

Cooked apricot in Gewurztraminer and vanilla.

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.



SAVEURS DE VACANCES

SAVEUR DE QUIBERON

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

Salted butter caramel ganache.



SAVEUR DE QUIBERON

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

Salted butter caramel ganache.



SAVEURS PRALINÉES



TRADITION

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

Hazelnut praline & crushed praline.

COCO BEACH

Crumble à la **noix de coco**, praliné **amandes Marcona, noisettes du Piémont**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Coconut crumble, almond praline, hazelnuts.



CROIX BARAGON

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

Layered biscuit leaves in almond & hazelnuts praline.

PIÉMONTE

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

Hazelnut praline with a roasted Piemont hazelnut.









PIÉMONTÉ

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

Hazelnut praline with a roasted Piedmont hazelnut.

TRADITION

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

Hazelnut praline & crushed praline.



DO BRASIL

Praliné aux **noix de cajou** finement broyées, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Cashew praline finely crushed.

GINGER PRALINÉ

Praliné aux **amandes** parfumé au **gingembre**, **pâte d'amandes** et brunoise de **gingembre confit**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Ginger flavoured almond praline, diced candied ginger.





ALHAMBRA

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

Candied orange peel, almond paste, hazelnut praline.

GRAIN SAUVAGE

Grains de cafés, praliné amandes noisettes, chocolat **Américano (Amérique du sud).**

Coffee beans, almond & hazelnut praline.



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.

GRIOTTE DE MOISSAC

Griotte, Kirsch, fin chocolat noir.

MICRO TABLETTES GRUÉ

Grué de cacao et fin chocolat noir.

GARONNA (NOIR OU LACTÉ)

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

PLANTES CRISTALLISÉES

Roses, verveine ou violettes (en pot).



CAREMELS MAISON

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

- Beurre salé et fleur de sel,
- Chocolat noir intense,
- Fèves Tonka,
- Framboise,
- Fruit de la passion,
- Gingembre,
- Menthe-chocolat,
- Miel du Lauragais,
- 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.

BARRES CHOCOLATÉES

CHATOYANTE

Praliné, crumble, abricots et figes 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.

DIPLOMATE

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

FONDANTE

Pâte d'amandes, pistaches, kirsch.

INSOLENTÉ

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

IRRÉSISTIBLE (NOIRE OU LACTÉE)

Caramel beurre salé, praliné croustillant, amandes caramélisées.

ORIENTALE

Datte sèche, noisettes, amandes, noix de pécan, riz soufflé, flocons d'avoine, sirop d'érable.

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.

PÂTE À TARTINER CRIOLLA

CRIOLLA LISSE N° 0

Noisettes, sucre, poudre de cacao, lait, beurre de cacao, beurre.

CRIOLLA GRAINS N° 1

Noisettes, sucre, poudre de cacao, lait, beurre de cacao, beurre.

CRIOLLA NOISETTES GRAINS N° 7

Noisettes, sucre, poudre de cacao, lait, beurre de cacao, beurre, amandes.

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 TEXTURE SOYEUSE

Puerto Cabello, Sur Del Lago, origine Venezuela, 88 % 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 % de cacao.



QUEVEDO LACTÉ

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

QUEVEDO ABSOLU

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

EL TALLAN

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

RIO MAMORE TEXTURE SOYEUSE

Criollo, origine Bolivie, province de Beni,
68 % de cacao.

LAS JOYAS

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

TILARAN TEXTURE SOYEUSE

Trinitario, plantation Finca Amistad,
origine Costa Rica, 70 % de cacao.

TILARAN LACTÉ TEXTURE SOYEUSE

Trinitario, plantation Finca Amistad,
origine Costa Rica, 40 % de cacao.

IGUAÇU

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

AMÉRICANO

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

LE GRAND C

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

SAMANA

Trinitario, origine République Dominicaine,
70 % de cacao.

SAMANA TEXTURE SOYEUSE

Trinitario, origine République Dominicaine,
42 % de cacao.

GUADALUPE

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

KUMASI

Forastero, Trinitario, origine Ghana,
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.

ORANGE MANGOKY

Double fermentation oranges fraîches et
Criollo Trinitario Madagascar, 64 % 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.

SURABAYA TEXTURE SOYEUSE

Plantation de Jember, origine Île de Java,
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 Îles 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.



POSSIBILITÉ D'EXPÉDITION DE VOS CHOCOLATS

En téléphonant au

05 62 18 31 72 (magasin-atelier ST Pierre de Lages) ou

05 61 21 42 88 (magasin Victor Hugo) ou

05 61 39 17 14 (magasin Place ST Étienne),

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.



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

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.

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

Du mardi au samedi :

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

Dimanche : 10 h - 12 h 30

MAGASIN PLACE SAINT-ÉTIENNE

2 place Saint-Étienne
31000 TOULOUSE
Tél. 05 61 39 17 14

Horaires :

Du mardi au jeudi : 10 h - 19 h

Du vendredi au samedi : 10 h - 19 h 30

Dimanche : 10 h - 13 h

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.



CRIOLLO-CHOCOLATIER.COM