





Racines

Un soir de juin 2002, seul dans mon petit bureau sous les toits de Saint-Pierre de Lages, j'écoute l'album « play & play : side B » de Moby, je songe à ce que serait La chocolaterie de mes rêves... Sans le savoir, je suis en train de créer Criollo Chocolatier.

Comment, ce qui n'était alors qu'une idée, encore en germe il y a 13 ans, est devenu aujourd'hui une entreprise adulte et créative de 10 personnes ? La clef de ce succès réside très certainement, comme pour l'arbre Criollo du même nom, dans son solide réseau racinaire.

Tout d'abord, les racines précolombiennes : voilà plus de 3 000 ans que l'homme consomme du cacao. Olmèque, Maya, Toltèque, Aztèque et Inca utilisent le cacao sous forme de boissons additionnées de diverses épices comme le piment, la vanille, le rocou etc.

Ensuite, les racines européennes : l'Espagne exploratrice qui introduit le cacao en Europe, l'Angleterre ingénieuse qui invente le chocolat à croquer, la Suisse gourmande qui crée le chocolat au lait et améliore les textures avec la technique du conchage.

Enfin, plus proche de nous, la culture française, avec son goût de l'excellence gastronomique, sa passion du travail bien fait, son obsession du terroir. Pays riche de tous ses chefs cuisiniers généreux, comme Gérard Garrigues dont le maître mot est de donner du plaisir ! Ajoutons à cela la culture du vin, modèle de l'interaction entre agronomie, œnologie et sommellerie, parfait exemple à suivre pour la toute jeune filière du cacao français.

Par ailleurs, ce sont également mes propres racines qui me prédestinent à ce métier : ma famille maternelle a longtemps travaillé au sein du Ruhl, ce bel hôtel disparu en 1970 de la Côte d'Azur, là même où mes parents se sont rencontrés.

Plus tard, lorsque mon père m'amène sur son lieu de travail, je me souviens encore de mon émerveillement devant les cuisines étincelantes et le ballet incroyable du personnel de l'Oasis à La Napoule.

C'est aussi mon parrain Albert Casati, homme si modeste, un des plus grands coiffeurs de sa génération, qui cultivait un jardin féérique à Opio. Je garde encore intact le souvenir de l'odeur de ces bouquets de fleurs, le goût incomparable de ces fruits rouges : fraises, framboises, fraises des bois qu'il cueillait puis déposait toujours sur une feuille de figuier.

Aussi, aujourd'hui quand certains d'entre vous me disent que mes chocolats ressemblent à un jardin, j'en suis impressionné car, en effet, ils sont la trace du souvenir de ce jardin d'Opio, de ces moments en famille autour d'une table regorgeant de produits frais, si simples et savoureux à la fois.

Et c'est surtout l'exemple si présent dans toutes mes fibres de ma grand-mère, passionnée de cuisine, qui élaborait des plats gourmands et généreux, comme toutes les « Mères », ces femmes qui ont posé les fondations de la cuisine moderne. C'est elle qui a éveillé mes sens, m'a transmis le goût des saveurs et arômes contrastés et m'a appris le sens de l'équilibre.

Et puis notre rencontre avec Sarah Truong Qui, restauratrice de génie dont les racines plongent dans deux continents et qui signe une cuisine si personnelle, issue du métissage de la gastronomie asiatique et européenne. Elle nous a dévoilé ses associations de saveurs exotiques, nous a fait découvrir de nouveaux produits et permis ainsi de créer ensemble de nouvelles alliances.

Enfin mes collaborateurs, chacun venant avec ses propres racines, multipliant ainsi chaque jour, la palette des possibles créations de Criollo Chocolatier.

La plus belle consécration pour nous, serait que vous retrouviez dans nos chocolats une partie de ces racines qui les irriguent. Nous espérons ainsi marquer vos instants de bonheur.

Nous vous souhaitons une très bonne dégustation !



Carte des saveurs

Saveurs pures origines



LE TILARAN

Ganache au chocolat **Tilaran**, Finca Amistad de la famille Brugger, nord du Costa Rica, 70 % de cacao.

Tilaran chocolate.

LE FRANÇAIS

Ganache au chocolat **Maracaibo**, région Sur Del Lago, Venezuela, 65 % de cacao, crème double d'Isigny et beurre demi-sel d'Isigny.

Maracaibo chocolate.



Saveurs épicées

SANG DE QUETZALCOATL

Ganache au chocolat non laminé de la plaine du Beni Bolivie, Région du lac Maracaibo Venezuela et région d'Esmeraldas Équateur, 70 % de cacao, léger parfum aux épices d'autrefois.

Bolivia, Venezuela, Ecuador chocolate, slightly spicy.



DÉLICE DE L'ORÉNOQUE

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

Tonka bean ganache.



VIZCAYA

Pâte de fruit aux cerises et ganache aux piments d'Espelette, chocolat **Paradise** (Ile de Grenade).

Cherry fruit paste, Espelette chilli ganache.

GINGER JAPAN

Ganache au gingembre frais, petits dés de yuzu confit, chocolat **Tilaran** (Costa Rica).

Fresh ginger ganache, small cubes of candied yuzu.



Saveurs pivrées



GUYANG

Ganache à l'ananas et poivre Sichuan, chocolat **Samana** (République Dominicaine).

Pineapple and Sichuan pepper ganache.

DIPANGO

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

Selim pepper ganache.



Saveurs de fleurs

ROSE DE LA GRAVE

Ganache parfumée à l'essence naturelle de roses, vanille de Madagascar, miel du Lauragais, chocolat **Le Grand C** (Ile de Trinidad).

Ganache with rose essence, Madagascar vanilla, Lauragais honey.



SOUVENIR D'ESQUIROL

Ganache parfumée au Cachou toulousain et à l'essence naturelle de violettes, chocolat **Américano** (Amérique du Sud).

Cachou, violet essence ganache.

Saveurs de plantes

PROMENADE TOSCANE

Ganache au fenouil sauvage d'Italie, huile d'olive des Pouilles et miel du Lauragais, chocolat **Maracaibo** (Venezuela).

Wild fennel, olive oil & Lauragais honey.



SOUVENIR D'ÉCOLIER

Ganache au lait d'amande amère et vanille Bourbon de Madagascar, chocolat **Samana** (République Dominicaine).

Bourbon vanilla and bitter almond milk.



JARDIN ORIENTAL

Ganache à la menthe poivrée et menthe fraîche, chocolat **Paradise** (Île de grenade).

Peppermint ganache.

DIABOLO

Ganache à la menthe poivrée et à la réglisse, miel du Lauragais, chocolat **Paradise** (Île de grenade).

Peppermint & liquorice ganache, Lauragais honey.



Saveurs de fruits



TCHI TCHAA

Ganache à la framboise et à la verveine, miel d'orangers, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Raspberry, verbena and orange tree honey.

DÉLICE DE MADEMOISELLE

Ganache à la fraise des bois, vinaigre de Banyuls et miel d'orangers, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Wild strawberry, Banyuls vinegar & orange tree honey.





FRISSON LIME

Ganache au citron vert et miel de citronniers, chocolat **Paradise** (Ile de grenade).
Lime and lemon tree honey.



VICTORIA

Pâte d'amande foisonnée au jus d'ananas.
Almond paste abounded with pineapple juice.

JARDIN D'ORAN

Ganache au citron jaune et miel de citronniers, chocolat **Paradise** (Ile de grenade).
Lemon ganache & lemon tree honey.



LE SOURIRE D'AUDREY

Ganache à la passion, mangue, zeste de Combawa, fève tonka, chocolat **Kumasi** (Ghana).
Passion fruit, mango, combawa zest, tonka bean.



Saveurs thés et cafés

JAIPUR

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



ORCHIDÉE NOIRE

Ganache au café Moka d'Ethiopie, vanille de Madagascar et miel du Lauragais chocolat **Kumasi** (Ghana).
Ethiopian mocha coffee, vanilla & Lauragais honey.

Saveurs d'alcool

FLEUR DU JAPON

Ganache au thé vert Sencha parfumé aux fleurs de cerisiers, chocolat **Samana** (République Dominicaine).
Green tea ganache with cherry tree flowers.



FÊTE PLACE SAINT PIERRE

Ganache à la fleur de bière, chocolat **Mangoky absolu** (Madagascar).
Beer alcohol ganache.



Saveurs de vacances



UN SOIR À LA HAVANE

Ganache au lait de noix de coco, ananas, rhum, miel d'orangers, chocolat **Américano** (Amérique du sud).

Coconut milk, pineapple, rum & orange tree honey.

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

COCO BEACH

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

Coconut crumble, almond praline, hazelnuts.



PIÉMONTÉ MÉRITA

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

Hazelnuts praline, turmeric and one roasted Piémont hazelnut.



PIÉMONTÉ

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

Hazelnuts praline and one roasted Piémont hazelnut.



GRAN SICILE

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

Sicilian pistachio praline.



TRADITION COCOTTE

Praliné noisettes et amandes, broyé à la meule, graines de tournesol, sésame, lin blond et pavot, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Hazelnut and almond praline, sunflower seed, sesame, blond lin and poppy.



*Le passé nous fait souvenir
des gens d'autrefois,
à qui nous devons ce que nous sommes,
à qui nous devons tant d'estime,
gens simples peut-être,
mais d'une si grande richesse humaine,
bien souvent.*



TRADITION
Praliné noisettes et amandes, broyé à la meule,
chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Hazelnut and almond praline.



PRALINÉ DE BANON

Praliné amandes et noisettes délicatement parfumé
à la lavande, cube d'abricot confit d'Italie,
chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Almond and hazelnut praline, lavender, cubes candied apricot.



CROIX BARAGNON

Feuillantine, praliné amandes et noisettes,
chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Crunchy pastry, almond and hazelnut praline.



TONKIN
Praliné aux cacahuètes, amandes Marcona,
chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Peanut praline, Marcona almond.



CROQUE CRIOLLA

Pâte à tartiner à la noisette Criolla N° 1 à croquer,
chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Hazelnut spread Criolla N° 1.



ALHAMBRA

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





Carte des fantaisies

Saveurs à grignoter

AMANDES CARAMÉLISÉES CHOCOLATÉES

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

BUISSONS D'AMANDES (NOIRS OU LACTÉS)

Amandes grillées, caramélisées enrobées de fin chocolat.

GARONNA (NOIR OU LACTÉ)

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

GRIOTTE DE MOISSAC

Griotte, Kirsch, fin chocolat noir.

MENDIANT

Figue, nougatine, écorce d'orange, noisette et noix de pécan grillées, fin chocolat noir.

MICRO TABLETTES GRUÉ

Grué de cacao et fin chocolat noir.

PETIT GOURMAND (NOIR OU LACTÉ)

Flocon de maïs, amande et pistache grillées, écorce d'orange, fin chocolat.

PLANTES CRISTALLISÉES

Roses, verveine ou violettes (en pot).

Caramels 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.

ÉLÉGANTE

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

FONDANTE

Pâte d'amandes, pistaches, kirsch.

INSOLENT

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.

LE GRAN QUEVEDO TEXTURE SOYEUSE

Arriba, Forastero, origine Équateur,
72 % 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.



SAMANA ABSOLU

Tritinario, origine République Dominicaine,
100 % de cacao.

GUADALUPE

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

KUMASI

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

AFRICA

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

ANDZAVIBÉ

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

ORANGE MANGOKY

Double fermentation oranges fraîches et
Criollo Tritinario Madagascar, 64 % cacao.

MANGOKY

Criollo Tritinario, origine Madagascar,
68 % de cacao.

MANGOKY

Criollo Tritinario, origine Madagascar,
82 % de cacao.

MANGOKY LACTÉ

Criollo Tritinario, origine Madagascar,
33 % de cacao.

MANGOKY ABSOLU

Criollo Tritinario, origine Madagascar,
100 % de cacao.

KÉRÉMA ABSOLU

Tritinario, origine Papouasie Nouvelle
Guinée, 100 % de cacao.

BINH-DAÏ

Forastero, Tritinario, origine Vietnam,
64 % de cacao.

SURABAYA TEXTURE SOYEUSE

Plantation de Jember, origine Ile de Java,
64 % de cacao.

LIBERTY (CHOCOLAT ADAPTÉ AUX PERSONNES DIABÉTIQUES)

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

LIBERTY LACTÉ (CHOCOLAT ADAPTÉ AUX PERSONNES DIABÉTIQUES)

Criollo Tritinario 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 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.

LE GRAND C-ROSES

Origine Puerto Cabello, sur Del Lago,
Venezuela, 68 % de cacao.

QUEVEDO MENDIANT

Origine Équateur, 41 % de cacao.





POSSIBILITÉ D'EXPÉDITION DE VOS CHOCOLATS

05 62 18 31 72

(magasin-atelier Saint 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.

ATELIERS DÉCOUVERTES DU CACAO

À SAINT-PIERRE DE LAGES

2 thèmes au choix :

chocolats chauds ou filière du cacao

DATES À RETENIR :

Chocolats chauds

■ Samedi 20 février 2016 à 15 h

Filière du cacao

■ Samedi 4 juin 2016 à 15 h

À TOULOUSE, 2 PLACE SAINT ÉTIENNE

Thème : les rencontres du cacao

DATE À RETENIR :

■ Samedi 9 avril 2016,
de 10 h à 12 h, dégustation de grands
crus de chocolats et boissons chocolats
chauds.

Sur rendez-vous, en téléphonant au 05 62 18 31 72, vous pourrez vous inscrire aux 3 thèmes proposés. (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.



MAGASIN-ATELIER SAINT-PIERRE DE LAGES

17, Impasse des Albigots
31570 SAINT-PIERRE de LAGES
Tél. 05 62 18 31 72

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 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

MAGASIN VICTOR HUGO

12, rue du Rempart-Matabiau
31000 TOULOUSE
Tél. 05 61 21 42 88

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

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



