sens & émotions

TOME 1 / N° 31

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

en couverture
Jean-Pierre Dujon Lombard et Frédéric Rochis
créateurs de Criollo Chocolatier
~
Champagne
et rocher praliné
noir et lait

Catherine Tessier
chercheur
~
Thé vert de Chine
à la cerise et guin
de Moissac

Criollo chocolatier

est une histoire de famille, de collaborateurs, d'amis – chercheurs, créateurs, artistes, gens de goût invités par Jean-Pierre Dujon-Lombard pour cette trente et unième Carte des saveurs, et convives de Pierre Béteille à sa petite table.

J'ordonne qu'ils aient
Du chocolat, du café, des vins, des jambons!

Le Don Giovanni de Mozart et Da Ponte ordonneraient certainement aujourd'hui qu'ils aient des chocolats Criollo, qu'ils se laissent guider par leurs sens, s'abandonnent à leurs émotions, cèdent aux plaisirs infinis de la dégustation.

— Sens —

Voir l'élégance des magasins conçus par Florence Siorat, leur luxe discret. Interroger les signatures intrigantes des bonbons de chocolat, les barres bien à l'abri sous leurs cloches de verre, le tableau des tablettes. Visiter l'atelier de Saint-Pierre de Lages et retrouver ces corps et mains à l'œuvre saisis par l'unique trait de stylo de Sandrine Follère. Sentir l'odeur puissante du cacao, s'en enivrer. Entendre, écouter le conseil, la suggestion, les saveurs mises en mots. Goûter le petit chocolat élégamment proposé, le déguster immédiatement ou le mettre discrètement dans sa poche – pour plus tard. Et enfin dénouer le ruban du ballotin, toucher, et saisir son préféré.

— Émotions —

Peur de goûter celui-ci, de ne pas aimer celui-là ?
L'inventivité du chocolatier appelle la curiosité du dégustateur : il faut oser, sortir de ses habitudes, consentir à la surprise que suscitent une harmonie inédite, une saveur fulgurante, une texture nouvelle.
Se réveillera peut-être une délicieuse tristesse parce que le petit carré évoque l'odeur à jamais perdue du gâteau de grand-mère ou le goût suranné de la barre de chocolat du quatre-heures.
Et si l'Alhambra venait à manquer ? Assurément ce serait la colère du fidèle amateur qui s'attend à retrouver son orange vif à l'étage supérieur du ballotin.

Aziz Mokhtari

chef
Les P'tits Fayots

~

Armagnac Papolle
1973 et barre
la coquine

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Mais un chocolat c'est avant tout une joie puissante, source d'une infinité de plaisirs possibles.

— Une infinité de plaisirs —

Comme l'écrivait à sa fille Madame de Sévigné à propos du chocolat, il agit selon l'intention.
Criollo chocolatier propose un catalogue de mille et trois saveurs et on peut inventer autant de façons de les apprécier, de les interpréter. En solo, en duo, en symphonie.
Le chocolat de l'après-dessert, pris au hasard ou choisi suite à une scrupuleuse étude de la carte, risque l'oubli. Mais il y a celui qui, dégusté lentement, tard le soir, est sublimé par l'alcool hors d'âge et la conversation qui refait le monde; ou, en amuse-bouche, celui que fait pétiller le champagne ou que le vin muté rend mutin. La délicate astringence d'un thé vert multiplie les arômes tandis que le café crée un rapport de forces. Il y a la boîte que l'on partage, le rocher que l'on s'offre; la griotte en fruit défendu, consommée d'une bouchée, ou l'orangette, plus sage, en deux ou trois temps. La barre soigneusement découpée ou croquée sans vergogne. Et la tablette, petit carré par petit carré, qui accompagne la lecture, l'écriture, la rêverie – tiens, il n'y en a plus…
Don Giovanni: *Eh! Du café!* Leporello: *Du chocolat!*

Catherine Tessier, chercheur

Jaqueline Lombard
créatrice
de Criollo
Chocolatier
~
Café Moka
d'Éthiopie

Carte des saveurs

Eva Kristina Mindszenti
écrivain
artiste plasticienne
~
Maury Domaine
des Schistes
la Cerisaie

Saveurs pures origines

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

LAS JOYAS CŒUR DE FÈVE
Ganache **Cœur de Fève**, pure pâte de cacao de Tapachula, Chiapas (Criollo, 100 % de cacao, **Mexique**).
100 % Mexico cocoa paste.

SECRET DE VILANOVA
Gelée au **vin de Maury** « la Cerisaie » et ganache au chocolat **Rio Mamoré** (Criollo, 68 % de cacao, province de Beni, **Bolivie**).
Maury wine jelly, Rio Mamore chocolate ganache.

Saveurs épicées

MANGALORE
Ganache parfumée à la **pulpe d'oranges sanguines, écorces d'oranges** et **cardamome,** chocolat **Quevedo** (Équateur).
Cardamom & blood orange flavoured ganache.

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

RHUBARBE CANNELLE
Ganache à la **rhubarbe** et aux **tuyaux de cannelle** de Ceylan, **miel de citronniers,** chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Rhubarb, cinnamon, lemon tree honey ganache.

Saveurs poivrées

SILGARHI
Ganache au **poivre Timut** du Népal, chocolat **Américano** (Amérique du sud).
Timut pepper ganache.

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

BAO DAÏ
Ganache aux **citrons verts** et **piments rouges,** chocolat **Tilaran** (Costa Rica).
Lime & red chilli pepper ganache.

Saveurs de fleurs

ROSE DE HONG KONG
Ganache parfumée au **gingembre frais** et **essence naturelle** de **roses,** chocolat **Maracaibo** (Venezuela).
Ginger & rose essence ganache.

SOUVENIR D'ESQUIROL
Ganache parfumée au **Cachou toulousain** et à **l'essence naturelle de violettes,** chocolat **Tilaran** (Costa Rica).
Cachou, violet essence ganache.

Saveurs de plantes

VENT VERT
Infusion de **verveine,** chocolat **Paradise** (Île de Grenade).
Verbena infusion ganache.

SOUVENIR D'ÉCOLIER
Ganache au **lait d'amandes amères** et **vanille Bourbon de Madagascar,** chocolat **Samana** (République Dominicaine).
Bourbon vanilla & bitter almond milk ganache.

DÉLICE DE L'ORÉNOQUE
Ganache à la **fève Tonka** du Venezuela, chocolat **Maracaibo** (Venezuela).
Tonka bean ganache.

L'AVEZ-VOUS DÉROULÉ
Ganache aux **rouleaux de réglisse,** chocolat **Maracaibo** (Venezuela).
Liquorice roll ganache.

Saveurs de fruits

ZANZIBAR
Ganache aux **citrons verts** et à la **vanille** de **Madagascar**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Lime and vanilla ganache.

PASSIFLORE
Ganache aux **fruits de la passion,** chocolat **Paradise** (Île de Grenade).
Passion fruit ganache.

À L'OMBRE D'UN FIGUIER
Ganache aux **figues fraîches** et **sèches** rôties et flambées à **l'ouzo Typnaboy,** chocolat **Kumasi** (Ghana).
Ganache with fresh and dried figs, roasted & flambed with Ouzo.

RED EMOTION
Ganache à la **framboise et poivre long de Java**, **miel** de **citronniers**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Raspberry, pepper & lemon tree honey ganache.

ÎLE DE CARRIACOU
Ganache à la **banane** et aux **kumquats,** chocolat **Paradise** (Île de Grenade).
Banana & kumquat ganache.

SHEN GUO
Ganache à la **poire pochée à la vanille** et **au gingembre,** chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Vanilla & ginger poached pear ganache.

VICTORIA

Pâte d'amandes foisonnée au **jus d'ananas** et **brunoise d'ananas Victoria confit.**

Almond paste abounded with pineapple juice and candied pineapple cubes.

JARDIN D'ORAN

Ganache aux **citrons** et **miel de citronniers,** chocolat **Paradise** (Île de Grenade).

Lemon & lemon tree honey ganache.

Saveurs de thés et cafés

CHINE ÉTERNELLE

Thé vert Long Jing, **vanille** et un soupçon de **crème de marron** d'Ardèche, chocolat **Iguaçu** (Brésil).

Green tea with a touch of chestnut cream from Ardèche.

QUITO SHANGAÏ

Ganache au **thé rouge Jiu Qu Hongmei** légèrement parfumé à la **narangille,** chocolat **Tilaran** (Costa Rica).

Jiu Qu Hongmei red tea ganache slightly perfumed with naranjilla pulpa.

Florence Siorat

architecte

~

Chocolat chaud Bao Daï, chocolat rose de Hong Kong

LE FLEUVE JAUNE

Ganache au **thé vert de Chine** parfumé au **kiwi, fruit de la passion,** chocolat **Iguaçu** (Brésil).

Chinese green tea ganache perfumed with kiwi, passion fruit.

CAFÉ À SAÏGON

Ganache très lactée au **café Moka d'Ethiopie**, **miel du Lauragais,** chocolat **Quevedo** (Équateur).

Very milky Moka coffee ganache, Lauragais honey.

Saveurs d'alcools

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 ganache.

TERRASSE À TOULOUSE

Ganache parfumée à **l'Armagnac Domaine de Papolle 1973,** chocolat **Tilaran** (Costa Rica).

Armagnac flavoured ganache.

Saveurs d'automne

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.

AUBENAS KYOTO

Ganache à la **crème de marrons, litchis,** éclats de **marrons glacés,** chocolat **Quevedo** (Équateur).

Chestnut cream, litchi & candied chestnut chips ganache.

DÉLICE D'ATHÉNAÏS

Ganache à la **pâte de noisettes,** chocolat **Quevedo** (Équateur).

Hazelnuts paste ganache.

Saveurs pralinées

BÂTON ROUGE
Praliné aux **noix de pécan et pâte** de **canneberges,**
chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Pecan nuts & cranberry paste praline.

GRAN SICILE
Praliné aux **pistaches** de **Sicile,**
chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Sicilian pistachio praline.

KORIS LEMON
Praliné **amandes Marcona**, **baies** de **coriandre,**
zestes de citrons, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Almond, coriander berries & lemon zest praline.

PIÉMONTE
Praliné aux **noisettes Piémont** et une **noisette grillée**
du **Piémont d'Italie,** chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Hazelnut praline & a roasted Piemont hazelnut.

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

CROIX BARAGNON
Feuillantine, praliné **amandes** et **noisettes,**
chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Layered biscuit leaves in an almond & hazelnut praline.

CROIX BARAGNON
Feuillantine, praliné **amandes** et **noisettes,**
chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Layered biscuit leaves in an almond & hazelnut praline.

CRUMBLE CHANOTTE
Crumble à la **farine de châtaignes, graines de pavots**
et **zestes de citrons,** praliné **amandes Marcona,**
chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Sweet chestnut flour crumble, lemon peel, poppy seed
in an almond Marcona praline.

DO BRAZIL
Praliné aux **noix de cajou** finement broyées,
chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Finely crushed cachew praline.

PASSION DES MARCON

Praliné **amandes Marcona et praliné de cèpes séchés,** chocolat **Kumasi** (Ghana).

Marcona almond praline, dried cep praline.

ALHAMBRA

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

Candied orange peel, almond paste, hazelnut praline.

pages précédentes

Philippe Braun

chef Chez Fifi

et son épouse

Alma

~

Don PX Pedro Ximenes 1986, barres chatoyante et gourmande

Sandrine Follère

peintre sculteur

~

Thé vert parfumé au jasmin, barre l'élégante

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Carte des fantaisies

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Rodolphe Lafarge
blogueur
cuisinier à l'envie
~
Vin de Maydie
et assortiment
de barres

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'oranges, noisette et noix de pécan grillée, fin chocolat noir.

MICRO TABLETTES GRUÉ (NOIR OU LAIT) :
Grué de cacao, chocolat noir ou grué de cacao, caramel, chocolat au lait.

PETIT GOURMAND (NOIR OU LACTÉ)
Flocons de maïs, amandes et pistaches grillées, écorces d'oranges, fin chocolat.

PLANTES CRISTALLISÉES
Violettes (en pot).

TRUFFES NATURE
La Latina 70 %, cognac Famille Gauthier, pâte de noisettes et caramel beurre salé.

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 °C 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.

Caramels 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 du Lauragais,
- Vanille Bourbon,
- Verveine.

Rochers

CRAQUANT (NOIR OU LACTÉ)
Praliné à l'ancienne, noisettes du Piémont.

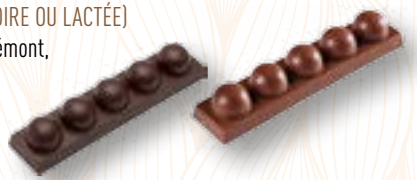
POP LIME
Praliné aux amandes Marcona, riz soufflé et zeste de citrons verts.

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.

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.

GOURMANDE
Ganache à la citronnelle Thaï et gianduja noix de coco.

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

IRRÉSISTIBLE (NOIRE OU LACTÉE)
Caramel beurre salé, praliné
croustillant, amandes
caramélisées.

ORIENTALE
Dattes, noisettes, amandes, noix de pécan,
riz soufflé, flocons d'avoine, sirop d'érable.

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

Saveurs Fruits Confits

FRUITS CONFITS
Citronnettes, gingembrettes et orangettes
enrobées de fin chocolat noir.

TRANCHES DE CITRONS CONFITS
Tranches de citrons confits
et fin chocolat noir.

TRANCHES DE CITRONS VERTS CONFITS
Tranches de citrons verts confits
et fin chocolat noir.

TRANCHES DE CLÉMENTINES CONFITES
Tranches de clémentines confites
et fin chocolat noir.

TRANCHES D'ORANGES
Tranches d'oranges confites
et fin chocolat noir.

TRANCHES D'ORANGES SANGUINES
Tranches d'oranges sanguines confites
et 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

LA LATINA 70 % TEXTURE SOYEUSE
Criollo Bolivie, Trinitario Venezuela, Nacional Équateur, 70 % de cacao.

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

CHUAO D'ARAGUA 68 %
Criollo, Trinitario, origine Venezuela, 68 % de cacao.

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

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

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

GAPAYA 69 %
Forastero, Rio Ariari Meta, origine Colombie, 69 % de cacao.

ARRIBA DE BABAHOYO 70 %
Nacional Arriba, Forastero, origine Équateur, 70 % de cacao.

ARRIBA DE BABAHOYO 80 %
Nacional Arriba, Forastero, origine Équateur, 80 % de cacao.

LE GRAN QUEVEDO 72 % TEXTURE SOYEUSE
Arriba, Forastero, origine Équateur, 72 % de cacao.

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

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

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

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

GRAN PAJETEN 65 %
Criollo amazonien, parc naturel Rio Abiseo, origine Pérou, 65 % de cacao.

RIO MAMORE 68 % TEXTURE SOYEUSE
Criollo, origine Bolivie, province de Beni, 68 % de cacao.

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

LAS JOYAS 84 %
Criollo, fèves blanches du Chiapas, origine Mexique, 84 % de cacao.

LAS JOYAS ABSOLU 100 %
Criollo, fèves blanches du Chiapas, origine Mexique, 100 % de cacao.

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

TILARAN LACTÉ 40 % TEXTURE SOYEUSE
Trinitario, plantation Finca Amistad, origine Costa Rica, 40 % de cacao.

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

PASSION D'IGUAÇU 55 %
Double fermentation maracuja et Forastero du Brésil, 55 % de cacao.

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

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

SAMANA 70 %
Trinitario, origine République Dominicaine, 70 % de cacao.

SAMANA 83 % TEXTURE SOYEUSE
Trinitario, origine République Dominicaine, 83 % de cacao.

SAMANA ABSOLU 100 %
Trinitario, origine République Dominicaine, 100 % de cacao.

SAMANA 42 % TEXTURE SOYEUSE
Trinitario, origine République Dominicaine, 42 % de cacao.

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

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

KUMASI 74 % TEXTURE SOYEUSE
Forastero, Trinitario, origine Ghana, 74 % de cacao.

AFRICA 85 %
Forastero, Trinitario, origine d'Afrique, Ghana et Côte d'Ivoire, 85 % de cacao.

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

MANGOKY 68 %
Criollo Trinitario, origine Madagascar, 68 % de cacao.

MANGOKY 82 %
Criollo Trinitario, origine Madagascar, 82 % de cacao.

MANGOKY ABSOLU 100 %
Criollo Trinitario, origine Madagascar, 100 % de cacao.

MANGOKY LACTÉ 33 %
Criollo Trinitario, origine Madagascar, 33 % de cacao.

KÉRÉMA ABSOLU 100 %
Trinitario, origine Papouasie Nouvelle Guinée, 100 % de cacao.

BINH-DAÏ 64 %
Forastero, Trinitario, origine Vietnam, 64 % de cacao.

SURABAYA 64 % TEXTURE SOYEUSE
Plantation de Jember, origine Ile de Java, 64 % de cacao.

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

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

IVORY 35 %
35 % pur beurre de cacao.

***chocolat adapté aux personnes diabétiques**

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 Venezuela, 72 % de cacao.

QUEVEDO MENDIANT
Origine Équateur, 41 % de cacao.

Simon Carlier
chef de Solides
~
Cognac Grande Champagne, réserve de la famille Gauthier, chocolat Mangoky 68 %

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

POSSIBILITÉ D'EXPÉDITION DE VOS CHOCOLATS

En téléphonant au

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 Saint-Étienne).

Vous pourrez commander vos chocolats,
nous les expédierons par la poste à votre choix :
en colissimo ou en Chronopost.
Le règlement peut s'effectuer par carte bancaire à distance.

Attention
Nous arrêterons les expéditions de Noël le 20 décembre 2017 au soir.

Afin d'améliorer notre service, nous vous conseillons également de passer vos commandes avant le 20 décembre 2017.

PORTES OUVERTES

SAINT-PIERRE DE LAGES

Atelier en fonctionnement

- Du vendredi 6 octobre à 15 h au samedi 7 octobre à 18 h

MAGASINS VICTOR HUGO ET SAINT-ÉTIENNE

Animations

- Du vendredi 6 octobre à 10 h au samedi 7 octobre à 18 h

ATELIERS DÉCOUVERTES DU CACAO

À TOULOUSE, 23 PLACE VICTOR HUGO

Plusieurs thèmes au choix

DATES À RETENIR :

- Samedi 14 octobre 2017 : « Thés et chocolats » de 10 h à 12 h avec Les Saisons du Thé
- Samedi 21 octobre 2017 : « Chocolats chauds » de 10 h à 12 h
- Samedi 28 octobre 2017 : « Cafés et chocolats » de 10 h à 12 h avec Brûlerie Victor Hugo
- Samedi 04 novembre 2017 : « Chocolats chauds » de 10 h à 12 h
- Vendredi 17 novembre 2017 : « Alcool et chocolats » de 20 h à 21 h 30 avec Maison Busquet
- Samedi 24 février 2018 : « Chocolats chauds » de 10 h à 12 h

À TOULOUSE, 2 PLACE SAINT ÉTIENNE

Thème : les rencontres du cacao

DATES À RETENIR :
Dégustation de grands crus de chocolats avec diverses boissons : chocolats chauds, cafés, thés, vins...

- Samedi 18 novembre 2017 : de 10 h à 12 h
- Samedi 10 février 2018 : de 10 h à 12 h

En téléphonant au 05 62 18 31 72, vous pourrez vous inscrire aux différents 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
e-mail : contact@criollo-chocolatier.com
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
e-mail : contact@criollo-chocolatier.com
Horaires :
Du mardi au jeudi : 10 h - 19 h
Du vendredi au samedi : 10 h - 19 h 30

MAGASIN VICTOR HUGO

23, place Victor Hugo 31000 TOULOUSE
Tél. 05 61 21 42 88
e-mail : contact@criollo-chocolatier.com
Horaires :
Lundi : 14 h 30 - 19 h
Du mardi au jeudi :
9 h 30 - 12 h 30 et 14 h 30 - 19 h
Vendredi : 9 h 30 - 13 h et 14 h 30 - 19 h
Samedi : 9 h 30 - 19 h
Dimanche : 10 h - 13 h

en dernière page
Sarah Truong Qui
chef,
L'Empereur de Huê
~
Thé vert de Chine
à la mangue,
chocolat Andzavibé,
Madagascard

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

MAITRE ARTISAN

Création studio graphique ogham iso 14001 - Photos chocolats et ambiances Pierre BETEILLE