



des MOTS, et du CACAO



PRÉSENTATION

*S'il en est une qui me décrit
C'est la nature fascination
Parcours d'études en dilettante
Sentiers perdus pour la comprendre
Quand il n'y a plus qu'à contempler
Perchée haut dans la canopée
Plumes éventails et oiseaux rares
Peintes cabosses entre les lianes.
Sur ma palette je recompose
Encres et couleurs et plus encore...*

— CHARLOTTE SÉQUIER —
charlotte.seguier@hotmail.fr

Saveurs pures origines



GAPAYA 69 %
Ganache au chocolat **Gapaya** (Forastero, 69 % de cacao, Rio Ariari Meta, Colombie).
Gapaya chocolate ganache Colombia.



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 Venezuela.

Saveurs épicées



VIZCAYA
Pâte de fruit aux **cerises** et ganache aux **piments d'Espelette**, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).
Cherry fruit paste, Espelette chilli ganache.



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

Saveurs de fleurs



LA ROSE D'IDA
Ganache parfumée à l'**essence naturelle de roses**, à la **framboise** et **miel de lavande**, chocolat **Le Grand C** (Île de Trinidad).
Natural essence of roses and raspberry ganache, lavender honey.



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



Saveurs poivrées



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.



CRÉOLE

*Créole à fleurs de peau
Frivole et paresseuse
Sur son île fredonne
Des notes de vanille
Des roussets et des cannelles
Un panaché charnel
Recueille quelques gousses
Perdues au bout des branches
Et des poignées d'amour
Accrochées à ses hanches
Elle fait un peu de charme
Sous son paréo parme
Avec ses grains d'épice
Comme des grains de beauté.*

Saveurs de plantes



PROMENADE EN TOSCANE
Ganache au **fenouil sauvage** d'Italie, à l'**huile d'olives** d'Ermedas IGP et **miel de lavande**, chocolat **Maracaibo** (Venezuela).
Wild fennel, olive oil & lavender 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 and fresh mint ganache.



SOUVENIR D'ENFANCE
Ganache à la **framboise**, **miel d'orangers**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Raspberry ganache, 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.



JARDIN D'ORAN
Ganache au **citron jaune** et **miel d'orangers**, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).
Yellow lemon ganache & orange tree honey.

URUBAMBA

*Sur le marché
D'Urubamba
Quelques étals
Pour nos papilles*

*Des papiers lisses
En éventail
Qui font recettes
De leurs tablettes*

*Mes yeux s'arrêtent
Sur cette pâte
De Cacao
Au grain râpeux*

*Dans ma besace
Elle m'accompagne
Jusqu'au Rio
En contrebas*

*Nature sauvage
Croquée telle quelle
Dans cette masse
Couleur de terre*

*Je m'y enfonce
Avidement
Dans cette dense
Forêt noire*

*Une fois goûtée
Elle est fondante
Forte et corsée
Parfois feroce*

Et envoitante.

MENDIANT

*Allées d'écorces et coquillages.
Pins maritimes et quelques rimes.
Un paysage de bord de plage.
Et le rivage pour s'évader.
Est-ce la faveur du solitaire.
Que la saveur d'instant volés.
Avec la mer abandonnée.
Quand les hivers jettent leurs brumes.
Ainsi s'éteint la flânerie.
Au coin du feu aux tisons d'or.
Mais les pignons glanés au sol.
Devoient enfin leurs notes rondes.
Sur le palet au chocolat.
Comme un mendiant et son butin.
Ainsi revient cette ballade.
Et mon allure de vagabond.*



FRISSON LIME
Ganache au **citron vert** et **miel d'orangers**, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).
Lime ganache and orange tree honey.



SOLEIL À SHIRAZ
Ganache à la **carotte**, **miel d'orangers**, **jus de citrons** et **zestes d'oranges**, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).
Carot ganache, orange tree honey, lemon juice and orange zests.



UN MARCHÉ À KAMPUR
Pâte d'amandes foisonnée au **jus de passion**, **mangue** et **zestes de combava**.
Almond paste with passion fruit juice, mango and combava zests.

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 les indications ci-dessus.



REMERCIEMENTS

*Dans l'atelier piocher des mots
Pour faire parler les cacaos
Subtils mélanges secrets gardés
Succès étranges papiers froissés
Merci Jean-Pierre pour votre confiance
Et ce partage entre gourmands.*

MAGASIN VICTOR HUGO
23, place Victor Hugo - 31000 TOULOUSE
Tél. 05 61 21 42 88 - e-mail : contact@criollo-chocolatier.com
Lundi : 14 h 30 - 19 h
Du mardi au samedi : 9 h 30 - 19 h
Dimanche : 10 h - 13 h

MAGASIN PLACE SAINT-ÉTIENNE
2, place Saint-Étienne - 31000 TOULOUSE
Tél. 05 61 39 17 14 - e-mail : contact@criollo-chocolatier.com
Du mardi au jeudi : 10 h - 19 h
Du vendredi au samedi : 10 h - 19 h 30

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
Du mardi au samedi : 10 h - 12 h 30 et 15 h - 19 h 30



Saveurs thés et cafés



JAIPUR

Ganache au **thé Earl Grey** et zestes frais de bergamote, miel d'orangers, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Earl Grey ganache and fresh bergamot zests, orange tree honey.



AMANDINE-SENCHA

Ganache au **thé vert Sencha** parfumé à la poire, essence naturelle de roses et praliné amandes, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Sencha green tea ganache perfumed with pear, natural essence of roses and almond praline.



TOLTÈQUE

Dans le ciel
Un présage
A l'allure
D'un vieux sage



Un ancêtre
Tolteque
Incarné
En cabosse



Ballotté
Par le vent
Quelques bosses
Et des rides

Qui sillonnent
Cet azur
Un fruit mûr
En promesse

Un nuage
Un visage
Peu importe
Il pleurera



Pleurer
Ce fameux
Chocolat
Un miracle



La faveur
Accordée
À breuvage
Des Dieux.



LE PETIT FLORENTIN

Ganache au **café Moka d'Ethiopie** et **noisette romaine d'Italie**, miel de lavande, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).
Ethiopian moka coffee and hazelnuts ganache, lavender honey.

Saveurs d'alcool



RHIN-RHONE

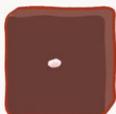
Ganache à l'**abricot** cuit au **Gewurztraminer** et à la **vanille**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Apricot ganache cooked with Gewurztraminer and vanilla.

Saveur 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 ganache & orange tree honey.



SAVEUR DE QUIBERON

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



SAVEUR DE QUIBERON LACTÉ

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



PIÉMONTÉ

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



GRAN SICILE

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



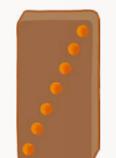
TRADITION COCOTTE

Praliné **noisettes** et **amandes**, broyé à la meule, **graines de tournesol**, **sésame**, **lin blond** et **pavot**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Hazelnut and almond praline, coarsely crushed, sunflower seed, sesame, blond lin and poppy.



ALHAMBRA

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



LE BÉGUIN DE LISA

Pâte de fruits à la **mangue**, **citron vert**, praliné **amandes** et **noisettes**, **noix de coco râpée**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Mango fruit paste, lime, almonds and hazelnuts praline, grated coconut.



LE BLACK CRUMBLE

Crumble au **chocolat noir**, praliné aux **amandes**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Crumble with dark chocolate and almonds praline.

JARDIN CACAO

Un semblant De matin
Au jardin Cacao
Des étoiles Effacées
Sur les troncs Eclairés
Par les fruits Déjà mûrs
Jaunes et rouges O soleils
Deviendront Dans les mains
Des coffrets A ouvrir
Pour cueillir Le trésor
Esquissé Au réveil.



LE SABLÉ DE SAINT-ANNE

Crumble au **rhum** et **fève Tonka**, praliné aux **amandes**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Rum and Tonka bean crumble, almond praline.



LE BEL ARBRE

Praliné aux **amandes** et aux **noisettes**, zestes frais de **cédrat**, **riz soufflé**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Almonds and hazelnuts praline, fresh zests of cedar, puffed rice.



PIÉMONTÉ LACTÉ

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

TANGO

Un cacao
Et une Tonka
Pour un tango
Fol et laquin
Les pas se suivent
A l'improviste
Jeu libertin
Presque insolent
Un décolleté
Un peu tombant
Un déhanché
Provocateur
La peur s'envole
L'envie s'invite
Epicurienne
Duo charnel



Bouchées gourmandes
Les mains s'approchent
Et se reprochent
La mesure
Elles s'apprivoisent
Et s'accaparent
Tantôt subtiles
Si vite intimes
Et recommence
Encore une fois
La scène d'ébats
Et des délices
Quelques saveurs
Quelques ardeurs
Qui resteront
Entre les murs

Juste murmures.



TRADITION SAUVAGE

Praliné aux **noisettes Piémont d'Italie** et **amandes**, broyé à la meule, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Hazelnuts Piemont praline and coarsely almond crushed praline.



ERMEDAS

Praliné à l'**amandon d'olive** et praliné aux **amandes**, **huile d'olives d'Ermedas IGP**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Olive almond praline, almond praline, olive oil from Ermedas.



CROIX BARAGNON

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

Ateliers découvertes du cacao

Sur inscription
par mail : contact@criollo-chocolatier.com
ou en téléphonant au :

- 05 62 18 31 72 (magasin - Atelier Saint-Pierre de Lages)
- 05 61 21 42 88 (magasin 23, place Victor Hugo - Toulouse)
- 05 61 39 17 14 (magasin 2, place Saint-Étienne - Toulouse)

Coût de 15 € par participant (de 10 à 99 ans).
En raison du nombre important de demandes, nous vous conseillons de réserver vos places au plus tôt.

Thème : les rencontres du cacao

Dégustation de grands crus de chocolats et boissons : thés, cafés, chocolats chauds, vins, grands alcools.

- Samedi 2 mars 2019 de 10 h à 12 h
- Samedi 6 avril 2019 de 10 h à 12 h
- Samedi 4 mai 2019 de 10 h à 12 h
- Samedi 1^{er} juin 2019 de 10 h à 12 h.

Thème : alcools et chocolats

2, place Saint-Étienne à Toulouse
Présentation filière, terroir, dégustation de 5 chocolats accompagnés de vins et de grands alcools.
Vendredi 24 mai 2019 de 20 h à 21 h 30.

Thème : chocolats chauds

23, place Victor Hugo à Toulouse
Réalisation et création de 5 recettes de chocolats chauds, explication des origines du chocolat chaud.
Samedi 30 mars 2019 de 10 h à 12 h et de 15 h à 17 h.

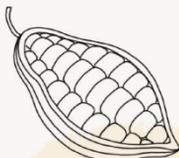
Thème : filière du cacao

Atelier Saint-Pierre de Lages
Exposé sur la filière du cacao (origine, transformation, historique) suivi d'une initiation à la dégustation de produits de la filière et de 5 grands crus.
Samedi 18 mai 2019 à 15 h.

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.



C'est un arbre
A mystères
Les figures
S'entremêlent
Suspendues
Dans le bois
Je m'adosse
A un tronc
Et j'entrevois
Ma boîte

Sous mon arbre
A secrets
Des palets
Arrondis
Et tant d'autres
Allongés
Orangés
Et sucrés
Des amers
Et truffés

De merveilles.

criollo-chocolatier.com

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



Nous remercions chaleureusement
François Foyard pour les illustrations,
Delphine Foyard (studio graphique ogham) pour la mise en page
et Charlotte Séguier pour les textes originaux.

Imprimerie Delort - iso 14001