

*gestes & matières*

TOME 2 / N° 32





Sur une idée originale de

*Catherine Tessier*

CHERCHEUR



Nous remercions chaleureusement

*le Théâtre du Capitole*

et particulièrement

*Christophe Ghristi*

DIRECTEUR ARTISTIQUE

*Kader Belarbi*

DIRECTEUR DE LA DANSE

*Antoine de Froberville, Robert Gonnella  
et Serge Doumeng*

*Solène Monnerau et Jérémy Leydier*

DANSEURS DU BALLET DU CAPITOLE



## CARTE DES SAVEURS

### *Saveurs pures origines*



#### MARACAIBO CŒUR DE FÈVE

Ganache **Cœur de fève**, pure pâte de cacao du **lac Maracaibo** (Criollo, Trinitario, 100 % de cacao, **Venezuela**).

100 % Venezuela cocoa paste ganache.

#### RIO MAMORÉ

Ganache au chocolat **Rio Mamoré** (Criollo, 68 % de cacao, **Province de Béni**, cacao de cueillette, indiens Chimanes, **Bolivie**).

Rio Mamore chocolate ganache.



### *Saveurs épicées*

#### GINGER JAPAN

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

Fresh ginger ganache, small cubes of candied yuzu.



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



#### COQUIN COQUINE

Ganache aux **racines de galanga**, **jus et zestes d'oranges**, miel d'orangers, chocolat **Arriba de Babahoyo** (Équateur).  
Galanga roots, orange juice and peel, orange blossom honey ganache.



#### Saveurs poivrées

**ZHONGBA**  
Ganache parfumée aux **baies de Tchuli** des contreforts de l'Himalaya, chocolat **Tilaran** (Costa Rica).  
Tchuli berries (from the foothills of the Himalaya) ganache.



#### DIPANGO

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



#### Saveurs de fleurs

**ROSE ANAÏS**  
Ganache parfumée à la **graine d'anis sauvage** et **essence naturelle de roses**, chocolat **Maracaibo** (Venezuela).  
Wild aniseed & rose essence ganache.



#### CASSIS VIOLETTE

Ganache au **cassis** et à l'**essence naturelle de violettes**, chocolat **Samana** (République Dominicaine).  
Blackcurrant ganache with natural violet essence.



#### Saveurs de plantes

**LA PIGNOLE**  
Ganache au **romarin** de mon jardin et **miel de romarin**, sertie de **pignons grillés** de Castilla, chocolat **Kumasi** (Ghana).  
Rosemary & rosemary honey, grilled pine nuts.





#### ABRICOTIN

Ganache à l'**abricot, dés d'abricots confits aux noyaux, thym, miel du Lauragais**, chocolat **Quevedo** (Équateur).

Apricot, candied apricots,  
thyme & Lauragais honey ganache.

#### JARDIN ORIENTAL

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

Peppermints ganache.



#### DIABOLO

Ganache à la **menthe poivrée** et à la **réglisse**,  
chocolat **Paradise** (Île de Grenade).

Peppermint & liquorice ganache.

#### UN SOIR À TEL AVIV

Ganache au **pamplemousse, huile extra-vierge de chair d'avocat, miel d'orangers**, chocolat **Rio Mamoré** (Bolivie).

Grapefruit, avocado oil & orange blossom honey ganache.



## Saveurs de fruits

**DÉLICE DU MANDARIN**  
Pâte d'amandes foisonnée au jus de **Kalamansi**.  
Marzipan & calamondin orange juice.



**FOLIE D'AGATHE**  
Ganache à la **framboise** et au **lait d'amandes amères**,  
**miel de citronniers**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Raspberry, bitter almond milk & lemon  
blossom honey ganache.



**BLOND FRAISE**  
Gelée de **fraises des bois** aux **graines de pavot**,  
ganache au **chocolat blond**.  
Wild strawberry jelly, poppy seeds,  
blond chocolate ganache.



**SOUVENIR D'ENFANCE**  
Ganache à la **framboise**, **miel de citronniers**,  
chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Raspberry and lemon blossom honey ganache.



**FRISSON LIME**  
Ganache aux **citrons verts** et **miel de citronniers**,  
chocolat **Paradise** (Île de Grenade).  
Lime and lemon blossom honey ganache.



**PARFUM D'HUÛ**  
Pâte de fruit à la **mangue**, **zestes** et **jus de citrons verts**,  
ganache chocolat **Quevedo** (Équateur).  
Mango fruit paste, lime peel & lime juice ganache.



## Saveurs thés et cafés

**VALLÉE DE NEORA**  
Ganache au **thé noir Darjeeling, first flush** et  
**kumquat frais**, chocolat **Maracaibo** (Venezuela).  
Darjeeling black tea -first flush-  
and fresh kumquat ganache.



**JAIPUR**  
Ganache au **thé Earl Grey**, **fleurs bleues**,  
chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Earl Grey tea and blue flowers ganache.



### CITÉ VERTE

Rooibos d'Afrique du Sud, vanille, huile essentielle de roses, ananas frais, chocolat **Kumasi** (Ghana).

South African rooibos, vanilla, rose essential oil and fresh pineapple ganache.



### SAVEUR DE QUIBERON

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

Salted butter caramel ganache.

### LE CAFÉ COCO

Ganache au **café du Guatemala**, lait et beurre de coco, **coco râpé**, chocolat **kumasi** (Ghana).

Guatemalan coffee, milk, coconut and coconut butter ganache.



### Saveurs pralinées

### PRALINÉ DE MONSIEUR MILLOT

Praliné **noisettes et amandes**, **grué** de cacao, chocolat **Mangoky 100 %** (Madagascar).

Hazelnuts and almonds praline, cocoa nib, Mangoky 100 % chocolate.



### Saveurs de vacances

### MOJITO

Ganache au **rum**, **zestes de citrons**, menthe fraîche, **Angostura**, chocolat **Samana** (République Dominicaine).

Rum, lemon peel, fresh mint and Angostura ganache.



### COCO BEACH

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

Coconut crumble, almonds Marcona praline, hazelnuts.

### PRALINÉ TRADITION COCOTTE

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

Hazelnuts and almonds praline, sunflower seeds, sesame, golden linseeds and poppy seeds.



### DÉLICE DE L'ARTOIS

Ganache au **caramel beurre salé** parfumé au **gingembre frais** et à la **cannelle**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Salted butter caramel, fresh ginger and cinnamon ganache.



### TRADITION SAUVAGE

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

Hazelnuts Piémont praline and coarsely crushed praline.



### ALHAMBRA

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

Candied orange peels, marzipan, hazelnuts praline.



### PIÉMONTE

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

Hazelnuts praline & a roasted Piémont hazelnut.



### PIÉMONTE LACTÉ

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

Hazelnuts praline & a roasted Piémont hazelnut.



**CROIX BARAGNON**  
Feuillantine, praliné amandes et noisettes,  
chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Layered thin wafers in almonds  
& hazelnuts praline.



**L'IMMORTELLE**  
Praliné aux amandes Marcona, parfumé à la pâte  
de sésame, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Almonds Marcona praline  
with sesame paste.

**CROIX BARAGNON LACTÉ**  
Feuillantine, praliné amandes et noisettes,  
chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Layered thin wafers in almonds  
& hazelnuts praline.



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



**L'ÎLE AUX MOINES**  
Praliné de graines de sarrasin, broyé à l'ancienne,  
amandes Marcona, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Buckwheats and Marcona almonds praline.



**LE VERGER DE TIPAZA**  
Praliné amandes Marcona, noisettes du Piémont,  
zestes d'oranges, de citrons jaunes et verts,  
chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Almonds Marcona praline, hazelnuts, orange,  
lemon and lime peel.







## 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.

#### GARONNAS (NOIRS OU LACTÉS)

Galets 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 grillées, 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).

### *Caramels Maison*

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

- Beurre salé et fleur de sel,
- Café,
- Chocolat noir intense,
- Fèves Tonka,
- Framboise,
- Fruit de la passion,
- Gingembre,
- Miel du Lauragais,
- Vanille Bourbon,
- Verveine.

## 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.

## Rochers

### ROCHER (NOIR OU LACTÉ)

Praliné à l'ancienne, noisettes du Piémont.

### POP LIME

Praliné aux amandes Marcona, riz soufflé et zestes de citrons verts.



## Barres chocolatées



### CHATOYANTE

Praliné, crumble, abricots et figues séchés, canneberges.



### COQUETTE

Nougat dur, canneberges, chocolat Quevedo 50 %.

### COQUINE

Praliné croquant noir, pâte de fruit aux framboises, framboises croustillantes.



### CROQUANTE (NOIRE OU LACTÉE)

Noisettes du Piémont, gianduja, éclats de nougatine.





#### DIPLOMATE

Praliné amandes et noix de muscade,  
pâte de fruit aux citrons verts, zestes d'oranges.



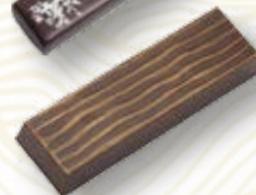
#### ÉLÉGANTE

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



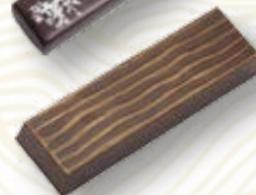
#### FONDANTE

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.



### *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.

#### CRIOLLA N° 97

Noisettes, amandes, cacahuètes,  
poivre de Tchuli, sucre, fèves de cacao,  
poudre de cacao, lait, beurre de cacao,  
beurre.

## Chocolat en tablettes

Les Carrés de Saveur  
tablettes de 75 g

### LA LATINA 70 % TEXTURE SOYEUSE

Criollo Bolivie, Trinitario Venezuela,  
Nacional Equateur, 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 Equateur, 70 % de cacao.

### ARRIBA DE BABAHOYO 80 %

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

### LE GRAN QUEVEDO 72 % TEXTURE SOYEUSE

Arriba, Forastero, origine Equateur,  
72 % de cacao.

### QUEVEDO 66 %

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

### QUEVEDO ABSOLU 100 %

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

### QUEVEDO LACTÉ 50 %

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

### EL TALLAN 63 %

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





## 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.

## ATELIERS DÉCOUVERTES DU CACAO

À TOULOUSE, 23 PLACE VICTOR HUGO

Thème : **chocolats chauds de printemps**

DATE À RETENIR :

■ Samedi 14 avril 2018 : de 10 h à 12 h

À TOULOUSE, 2 PLACE SAINT ÉTIENNE

Thème : **les rencontres du cacao**

DATE À RETENIR :

■ Samedi 26 mai 2018 : de 10 h à 12 h

Dégustation de grands crus de chocolats et boissons

À ST PIERRE DE LAGES

Thème : **filière du cacao**

DATE À RETENIR :

■ Samedi 9 juin 2018 à 15h.

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](mailto: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 vos places 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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

Nous remercions également  
l'équipe Criollo Chocolatier et particulièrement

*Maxime Rouanet, Morgane Muniera,  
Kévin Babec, Agnès Julia*

nos photographes

*Pierre Beteille et Stéphane Giner*

et notre graphiste du studio ogham

*Delphine Foyard*



**Criollo chocolatier E.U.R.L., l'artisan de votre plaisir**

Jean-Pierre DUJON-LOMBARD

Adresse e-mail : [contact@criollo-chocolatier.com](mailto: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](http://criollo-chocolatier.com)



Création studio graphique ogham - Imprimerie Delort - iso 14001

