

SECRETS D'HIER POUR

CRÉATIONS D'AUJOURD'HUI

Une rencontre avec Kika de Calella



Mous vous présentons cette année une carte élaborée avec Christiane Tixier, alias Kika de Calella : pharmacienne émérite, passionnée de chocolat, de gastronomie, d'épices et de culture précolombienne.

Le métier de chocolatier est millénaire, nous broyons du cacao depuis au moins 3 000 ans avant Jésus-Christ.

J'ai demandé à Kika de retrouver dans la bibliographie précolombienne et hispanique comme les codex, les bas-reliefs ou les poteries, des recettes et des ingrédients pour créer notre nouvelle carte des saveurs.

Kika fait partie des personnes bienveillantes qui se sont penchées sur le berceau de Criollo, elle nous a suivis, conseillés, suggérés, soutenus !

Sa curiosité et son besoin perpétuel de découvertes font grandir les personnes qui l'entourent.

Nous avons un point commun : le chocolat nous a aidés dans nos quêtes de sens.

À travers mes créations, je suis à la recherche de mon paradis perdu, aux senteurs de pins, de romarins, de fruits rouges et de figuiers, de recettes familiales et de pierre calcaire.

Kika m'a soutenu sans faille, m'a appris la filière et plus encore m'a fait découvrir son paradis : « Calella » où j'ai pu ressentir à nouveau mes émotions d'enfance.

— Alors Kika, pour tout cela, je te remercie très chaleureusement !

Nous vous souhaitons une bonne dégustation, autant de plaisir que nous en avons eu pour écrire cette carte et un bon voyage en terre précolombienne !

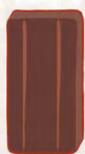
— JEAN-PIERRE DUJON LOMBARD —

La relation des hommes au chocolat, en établissant progressivement la création et l'usage régulier de rituels, de signes, de symboles, a forgé une identité du chocolat et constitué un véritable patrimoine. Partir à sa découverte, c'est accomplir un véritable parcours initiatique, comme si l'on gravissait les marches d'une pyramide, chaque degré permettant d'aborder une facette de cet univers et de lever une part de mystère qui enveloppe ce produit d'exception qu'est le chocolat. Si le cacao tisse des liens entre les hommes et les continents, il en tisse aussi entre les civilisations et les cultures par la transmission usages ancestraux. L'homme, depuis la nuit des temps, a toujours cherché en observant la nature ce qui était bon pour lui, mêlant ainsi nourriture et santé, plaisir, croyances et sciences. Des plantes oubliées, traditionnellement utilisées par les peuples précolombiens, associées au cacao et au chocolat pour leurs vertus nutritionnelles, médicinales et aromatiques, réapparaissent. Des créations d'aujourd'hui trouvent ainsi leurs origines dans des formules secrètes d'hier.

Saveurs pures origines



CAYAMBÉ 70 %
Ganache au chocolat raw : torréfaction basse température, **Cayambé** (National Arriba d'Équateur, 70 % de cacao).
Cayambé chocolate ganache.



HISPANIOLA 66 %
Ganache au chocolat **Hispaniola** (Forastero, Criollo, Trinitario d'Haïti, 66 % de cacao).
Hispaniola chocolate ganache.

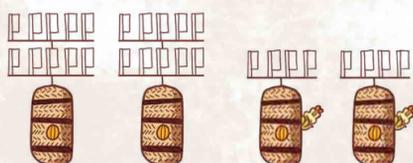
Saveurs pivrées



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



TALLOCAN
Ganache à l'**ananas, zestes de citrons jaunes et verts, piment ancho**, chocolat **Tilaran** (Costa Rica).
Pineapple, lemon and lime peels, ancho chillie ganache.



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 ancestrales.
Bolivia, Venezuela, Ecuador chocolate, slightly spicy.



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



GINGER ÉMOTION
Ganache aux **racines de gingembre** de Chine et brunoise de **gingembre confit**, chocolat **Américano** (Amérique du Sud).
Ginger root & diced candied ginger ganache.



BAIES DE COLOMBO
Ganache aux **baies de cannellier**, chocolat **Americano** (Amérique du Sud).
Berries of cinnamon tree ganache.



Magique, familier et exotique, le chocolat fait briller nos yeux, nous met l'eau à la bouche et les papilles en éveil. Mythique, il nous relie au Chacau haas des Mayas, au Xocolatl des Aztèques. Sculptures, poteries polychromes, retrouvées sur les ruines des cités mayas ou aztèques, véritables supports de narration, nous donnent des informations sur les usages du cacao. Les codex, manuscrits constitués de bandes de papier de fibres végétales pliées en accordéon, illustrées de dessins colorés et d'une écriture pictographique, sont une compilation extraordinaire du savoir précolombien : astrologique, religieux, divinatoire, mythologique, historique, politique, économique et scientifique. Enfin les récits épiques et les chroniques des Espagnols témoignent de l'importance du cacao dans la vie de ces peuples anciens, précisent son intérêt religieux, politique économique, social, et ses divers usages, à la fois comme nourriture et comme substance douée de pouvoirs curatifs. Grâce à sa signification symbolique, son goût singulier, ses vertus médicinales, le cacao joue un rôle essentiel dans les rituels, les cérémonies, lors des grands événements de la vie.

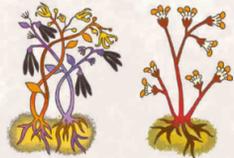
Saveurs de fleurs



ROSE DE SAN JUAN CUAHTLATATZIN
Ganache parfumée à l'**essence naturelle de roses, vanille de Madagascar, miel du Lauragais**, chocolat **Le Grand C** (Île de Trinidad).
Ganache with rose essence, Madagascar vanilla, Lauragais honey.



TOULOUSE SHANGAI
Ganache parfumée aux **litchis** et à l'**essence naturelle de violettes**, chocolat **Quevedo** (Équateur).
Litchee and natural violet essence ganache.



On le consomme pour des mariages entre membres de la royauté, il accompagne les défunts pour leur passage vers l'au-delà, on le prépare aussi pour célébrer des victoires militaires ou le succès d'expéditions commerciales, pour favoriser les semailles et les récoltes. Sa consommation, réservée aux classes dirigeantes, nobles, prêtres, guerriers de haut rang, grands marchands, en fait un indicateur de statut social. Cultivé dans les terres du Sud de Mésopotamie, il représente sur le plan économique une forte valeur marchande car les fèves de cacao servent de monnaie, tant pour le paiement des tributs que pour les achats domestiques.

C'est dans les arcanes du Popol Vuh, livre sacré des Mayas, que l'histoire du chocolat trouve ses racines. Le fabuleux se mêle au réel, un lien sacré unit la nature, le cosmos et les dieux conférant à toute chose une forte valeur spirituelle, rituelle et symbolique.

Ainsi, maïs et cacao se retrouvent étroitement liés dans les mythes fondateurs et légendes de cette brillante civilisation.

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.



PRINCESSE IXQUIC
Praliné à la **cacahuète, maïs** et **graines de tournesol**, légèreté, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Peanut praline, corn and sunflower seeds lightly salted.

Saveurs d'alcools



AGAVE BLEU DE MONTE ALBAN
Ganache au **mezcal, maracuja, Chili**, chocolat **Passion d'Iguaçu** (Brésil).
Mezcal, maracuja ganache.



TERRASSE D'ANTIGUA
Ganache parfumée au **rum Zacapa 23 ans** (Guatemala), chocolat **Tilaran** (Costa Rica).
Zacapa rum ganache.

Saveurs de plantes



KIKA DE CALELLA
Ganache aux **fèves tonka** et à la **verveine**, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).
Tonka beans and verbena ganache.

Saveurs de fruits



JITOMATE
Pâte de fruits à la **tomate** parfumée au **céleri, piment rouge** sur ganache à l'**huile d'avocat** et **graine de coriandre**, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).
Tomato fruit paste, celery, red pepper, avocado oil, seed of coriander ganache.



MARACAIBO D'UCHULA
Ganache aux **baies des Incas**, chocolat **Quevedo** (Équateur).
Berries of the Incas ganache.



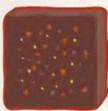
L'ENVIE D'ÉTHAN
Pâte de fruits aux **framboises, pâte d'amandes** à la **pistache**.
Raspberries fruit paste, pistachio marzipan.



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



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



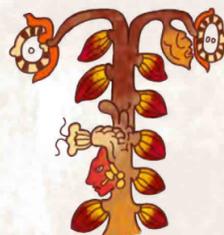
MILPA
Ganache à la **pâte de courge, lait de coco**, parfumée au **macis**, saupoudrée de **graines de chia, amarante** et **quinoa**, chocolat **Quevedo** (Équateur).
Ganache with pumpkin paste, coconut milk, mace, chia, amaranth and quinoa seeds.



BOMBAY EXPRESS
Ganache à la **banane** et au **curry**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Banana, curry ganache.



SOLEIL DE MECKNES
Ganache à la **mandarine, écorces d'oranges** et **miel d'orangers**, chocolat **Quevedo** (Équateur).
Mandarin, orange peels & orange tree honey.



Le maïs est une plante sacrée, à partir de laquelle les dieux ont façonné les premiers hommes pour être servis et honorés, leur donnant aussi leur nourriture de base. Quant au cacao, offert par les dieux aux hommes pour les consoler de vivre sur terre, véritable nourriture divine, symboliquement associée au sang, fluide vital, il est réservé à une élite.

Dans le Codex Fejervary-Meyer, l'arbre de cacao apparaît au sud de l'univers, surgissant de la terre entre le dieu de la mort et le dieu du maïs, symbole de renaissance et d'énergie vitale.

Le Codex Badianus, sorte d'herbier en couleurs, répertorie les principales plantes médicinales.

L'arbre à cacao y est représenté en compagnie d'autres plantes mentionnées pour la préparation du chocolat. Dans l'histoire générale des choses de la Nouvelle Espagne, datée de 1590, Bernardino Sahagun a transcrit toutes les observations réalisées auprès des populations autochtones. On y trouve des informations sur les usages et les différents modes de préparation du chocolat à partir des fèves de cacao grillées, détaillant tous les ingrédients et plantes entrant dans leur composition, ainsi que leurs propriétés.

Saveurs pralinées (suite)



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



CROIX BARAGNON FIZZ
Feuillantine, praliné **amandes** et **noisettes, zestes de combava**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Layered thin wafers in almonds and hazelnuts praline with combava peel.



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



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



PETIT ORIENT
Praliné aux **amandes Marcona** parfumé au **thé matcha**, chocolat **Samana** (République Dominicaine).
Marcona almonds praline and matcha tea.



PASSION DES MARCON
Praliné **amandes Marcona** et praliné de **cèpes séchés**, chocolat **Kumasi** (Ghana).
Marcona almonds praline, dried cep praline.

Il nous renseigne aussi sur les façons de les consommer :
- Brevage viril, amer, pimenté, fortement épicé, coloré en rouge par du rocou pour symboliser le sang, souvent associé au maïs et parfois à certaines plantes enthéogènes* ou à des champignons hallucinogènes, permettant ainsi d'obtenir un état de transe lors de rites sacrificiels.
- Boissons sophistiquées, raffinées, fleuries, épicées, colorées, mousseuses, sucrées au miel ou au suc d'agave, servies lors des grands festins de cour, symboles de luxe et de sensualité, de plaisir et de bien-être.
Chaque plante, fleur, fruit, graine, épice incorporés, étaient choisis pour leurs qualités aromatiques, mais absolument indissociables de leurs vertus nutritives et médicinales, dans le but de renforcer les pouvoirs énergétiques du chocolat pour en faire un superaliment.
La flore précolombienne est riche de milliers d'espèces dont la plupart étaient totalement inconnues de la vieille Europe avant la découverte de l'Amérique.

* Un enthéogène est une substance psychotrope induisant un état modifié de conscience utilisée à des fins religieuses, spirituelles ou chamaniques

Depuis, nombreuses sont celles qui ont nié un peu partout dans le monde, et il arrive que l'on oublie parfois doucement elles sont natives.

En me demandant de collaborer à l'élaboration de ta 33e carte de saveurs, tu m'as offert, Jean-Pierre, une belle opportunité de conjuguer mes passions.

Tu as réveillé mon âme apothicaire, stimulant mes intuitions et ma sensibilité pour concocter des recettes inédites, en lien direct avec les préparations ancestrales, puisant dans les terres du nouveau monde toutes sortes d'ingrédients, petits trésors comestibles et gourmands, cadeaux de ces peuples précolombiens.

Pour les réaliser, résonance, complicité et savoir-faire étaient indispensables. Pour moi une sorte de "récréation", pour toute l'équipe Criollo une "re-création".

Un grand merci à tous.

Que cette nouvelle carte attise votre curiosité, vous offre de nouvelles émotions, vous fasse découvrir des saveurs inattendues qui vous semblent nouvelles, mais qui en fait nous relient simplement à l'identité originelle du chocolat.

— Kiko de Cateila —



ALHAMBRA
Feuilleté d'écorces d'oranges confites, de **pâte d'amandes**, de praliné artisanal aux **noisettes romaines**.
Candied orange peels, marzipan, hazelnuts praline.

Saveurs de 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 SACRÉE
Ganache au **thé vert** de Chine au **lotus**, chocolat **Iguaçu** (Brésil).
Chinese green tea with lotus ganache.



AMOUR SECRET
Ganache au **thé vert et blanc de Chine** parfumé au **bouquet de fleurs et fruits de la passion**, chocolat **Iguaçu** (Brésil).
Green and white tea from China, bunch of flowers and passion fruit ganache.



PETIT MATIN À VICTOR HUGO
Ganache au **café du Pérou**, chocolat **El Tallan** (Pérou).
Peruvian coffee ganache.



Saveurs d'automne



AUBENAS CARACAS
Ganache à la **crème de marrons, éclats de marrons glacés, fève tonka**, chocolat **Caracas** (Venezuela).
Chestnut cream, candied chestnut chips, tonka bean ganache.



QUIBERON AUX BAIES ROSES
Ganache au **caramel beurre salé, baies roses**, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Salted butter caramel, pink peppercorn ganache.



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



DÉLICE D'ATHÉNAÏS
Ganache à la **pâte de noisettes**, chocolat **Quevedo** (Équateur).
Hazelnuts paste ganache.



Portes - ouvertes

SAINT-PIERRE DE LAGES
ATELIER EN FONCTIONNEMENT
Du vendredi 12 octobre à 15 h au samedi 13 octobre à 18 h.

MAGASINS VICTOR HUGO ET SAINT-ÉTIENNE
ANIMATIONS
Du vendredi 12 octobre à 10 h au samedi 13 octobre à 18 h.

Animations - partenariats

■ **Samedi 6 octobre 2018 : 16 h - 17 h**
TOULOUSE LES ORGUES : visite des orgues de la chapelle Sainte Anne suivie d'une dégustation de chocolats chauds au magasin 2, place Saint-Étienne (sur réservation uniquement - coût 15 € par participant).

■ **Samedi 24 novembre 2018 : 16 h - 18 h**
VILLEROY ET BOCH - 26, rue Croix Baragnon - Toulouse
Fabrication et dégustation de chocolats chauds (entrée libre).

Ateliers découverte 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 : 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 29 septembre 2018 à 15 h.**

Thème : les rencontres du cacao
2, place Saint-Étienne à Toulouse
Dégustation de grands crus de chocolats et boissons : thés, cafés, chocolats chauds, vins, grands alcools.

■ **Samedi 27 octobre 2018 de 10 h à 12 h**

■ **Samedi 2 février 2019 de 10 h à 12 h.**

Thème : thés et chocolats
23, place Victor Hugo à Toulouse
Présentation et dégustation de 5 thés et 5 grands crus de chocolats.

■ **Samedi 10 novembre 2018 de 10 h à 12 h et de 15 h à 17 h.**

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 17 novembre 2018 de 10 h à 12 h et de 16 h à 18 h**

■ **Samedi 19 janvier 2019 de 16 h à 18 h.**

Thème : alcools et chocolats
Présentation filière, terroir, dégustation de 5 chocolats accompagnés de vins et de grands alcools.

■ **Vendredi 23 novembre 2018 de 20 h à 21 h 30**

23, place Victor Hugo à Toulouse

■ **Vendredi 30 novembre 2018 de 20 h à 21 h 30**

2, place Saint-Étienne à Toulouse

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
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
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



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.

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

Création studio graphique ogham - Illustrateur François Foyard
Imprimerie Delort - iso 14001

