





EL ROJO DEL AMANECER

Il y a quelques années, un soir de pleine lune, lors d'un concert au festival Cap Roig à Calella, Luz Casal chante devant un public conquis une chanson « **Quiero ver el rojo del amanecer, un nuevo día brillará...** », une de ces ritournelles qui occupe l'esprit !

Ce texte si simple décrit l'un des plus beaux spectacles de la nature, offert à tous, à condition de savoir ouvrir les yeux.

J'ai pensé à ma grand-mère. Modiste, elle se levait si tôt le matin, pour confectionner ses bonnets à la main ! J'aimais la rejoindre à l'aube pour la voir découper et coudre des tissus aux couleurs chatoyantes. L'empilement des bonnets bourrés de papier de soie émerveillait l'enfant que j'étais. Invariablement, elle préparait une infâme chicorée que nous dégustions, ensemble, devant le soleil levant ; c'était notre rituel.

Elle m'a appris à voir le beau !

Les précolombiens aussi admiraient le lever du soleil, divinité bienveillante pour eux, avec un bol de chocolat chaud épicé, mousseux et euphorisant.

Le cacaoyer, qui se cache du soleil à l'ombre de la canopée, emmagasine son énergie dans ses fruits et restitue sa chaleur dans notre chocolat.

Le « rouge du soleil levant » nous inspire la renaissance, le renouveau. Ce symbole doit nous encourager à croire en demain, un futur fait de petits plaisirs simples en harmonie avec notre planète.

Chez Criollo Chocolatier, mon équipe et moi-même travaillons afin que nos chocolats soient plus respectueux de la nature ; le chemin n'est pas si long ! Tous les jours nous faisons de petits progrès pour que nous puissions ensemble apprécier, en dégustant un chocolat chaud « **el rojo del amanecer** ».

Jean-Pierre Dujon Lombard



CARTE DES SAVEURS

SAVEURS PURES ORIGINES

SAMANA CŒUR DE FÈVE

Ganache à la pâte de cacao 100 % **Samana** (Trinitario, République Dominicaine).
Cocoa past 100 %, Samana chocolate.



BINH DAI

Ganache au chocolat **Binh-Dai** (Forastero, Trinitario, 64 % de cacao, Delta du Mékong, Vietnam), un soupçon de poivre Tchuli. Binh-Dai chocolate, Tchuli pepper.



MANGOKY CŒUR DE CABOSSE

Ganache au mucilage (pulpe de fèves de cacao), chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Cocoa bean pulp, Mangoky chocolate.



SAVEURS POIVRÉES



TRÉSOR DE KISSI

Ganache au poivre de Cubèbe, chocolat **Américano** (Amérique du Sud).
Cubeb pepper ganache.

BOMBAY-KATMANDOU

Ganache au poivre Timut du Népal et mangue d'Inde, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).
Nepal's Timut pepper & India's mango ganache.



SAVEURS ÉPICÉES



COQUIN COQUINE

Ganache aux racines de galanga, jus et zestes d'oranges, miel de lavande, chocolat **Quevedo** (Équateur).
Galanga roots, orange juice and peel, lavender honey ganache.

INDOCHINE

Ganache au Carry Colombo, gingembre, citronnelle, lait de coco, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Carry Colombo, ginger, lemongrass and coconut milk ganache.



SECRET DE TANIMBAR

Ganache aux zestes et jus de citrons verts, clou de girofle, miel de lavande, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).
Lime peel and juice, cloves, lavender honey ganache.



SÔNG HUONG (RIVIÈRE DES PARFUMS)

Ganache aux épices et herbes du Pho, chocolat **Paradise** (Île de Grenade).
Pho herbs & spices.



SAVEURS DE FLEURS



ROSE ANAÏS

Ganache à la graine d'anis sauvage et essence naturelle de roses, chocolat **Maracaibo** (Venezuela).
Wild anise seeds & essence of rose ganache.

TOULOUSE TAHITI

Ganache à la vanille Tahitensis et à l'essence naturelle de violettes, chocolat **Samana** (République Dominicaine).
Vanilla ganache and natural violet essence.



SAVEURS DE PLANTES

PIERRE ME L'A SOUFLÉ

Ganache à l'ananas et à la lavande, chocolat **Samana** (République Dominicaine).
Pineapple and lavender ganache.



SOUVENIR D'ÉCOLIER

Ganache à la vanille Bourbon de Madagascar et amandes amères, chocolat **Samana** (République Dominicaine).
Bitter almond milk, Bourbon vanilla ganache.



SAVEURS DE FRUITS

PARFUM D'HUË

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



SAMBIRANO

Ganache à la fraise et au poivre Voatsiperifery de Madagascar, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Strawberry and Madagascar pepper ganache.





SOUVENIR D'ENFANCE

Ganache à la framboise, miel de lavande, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Raspberry and lavender honey ganache.

VERGER AU CANT-SOU

Pâte d'amandes foisonnée au coulis de yuzu.
Hazelnut paste with yuzu fruits coulis.



SOLEIL DE LA DRÔME

Ganache à l'abricot, morceaux d'abricots confits aux noyaux, miel de lavande, chocolat **Quevedo** (Équateur).
Apricot, candied apricots & lavender honey ganache.



SAVEURS THÉS ET CAFÉS

DÉESSE DE LA MISÉRICORDE

Ganache au thé Oolong "Tie Guan Yin" de Chine, chocolat **Iguaçu** (Brésil).
Chinese « Tie Guan Yin » Oolong tea ganache.

SAGARMATHA

Ganache au thé noir Ilam du Népal, amandes amères, pulpe de cerises, miel de lavande, chocolat **Iguaçu** (Brésil).
Ilam black tea, bitter almonds, cherry pulp, lavender honey ganache.



CAFÉ À SAÏDA

Ganache à la cardamome verte et au café du Pérou, chocolat **Samana** (République Dominicaine).
Green cardamom & peruvian coffee ganache.

SAVEUR D'ALCOOL

CHILL HOUSE

Ganache au rhum, zestes de citrons, menthe fraîche, fraise des bois, Angostura, chocolat **Samana** (République Dominicaine).

Rum, lemon zest, fresh mint, wild strawberries, Angostura ganache.



SAVEURS DE VACANCES

SAVEUR DE QUIBERON LACTÉ

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

PIÉMONTE

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



GAÏA

Praliné amandes Marcona, graines de chanvre, chocolat **Samana** (République Dominicaine).
Marcona almonds praline and hemp seeds.



DÉLICE DE JUSTINE

Crumble aux farines de blés anciens, noisettes, cannelle, praliné noisettes Piémont d'Italie, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Hazelnut & cinnamon crumble, italian Piedmont hazelnut praline.



CROIX BARAGNON FIZZ

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



CROIX BARAGNON MANDARIN

Feuillantine, praliné amandes et noisettes, zestes de clémentines, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Layered thin wafers in almonds and hazelnuts praline with clementine peels.



TRADITION SAUVAGE

Praliné noisettes et amandes, broyé à la meule, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Hazelnuts Piedmont praline and coarsely almond crushed praline.



TRADITION COCOTTE

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







PRALINÉ DE MONSIEUR MILLOT

Praliné sauvage (lié à la pâte de cacao)
noisettes et amandes, grué de cacao,
chocolat **Mangoky 100 %** (Madagascar).
Hazelnut and almond praline, cocoa nib,
Mangoky 100 % chocolate.

ALHAMBRA

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



GRAN SICILE

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



DÉLICE DE BÉJAÏA

Praliné amandes, noisettes, noix de pécan, sirop d'érable,
pâte de dattes, chocolat **Mangoky** (Madagascar).
Almonds, hazelnuts, pecan nuts praline,
maple syrup and date paste.

DOLCE VITA

Feuilleté de gianduja, pistache,
noisettes et pâte de cacao
Gianduja chocolate, pistachio,
hazelnuts and cocoa paste.





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, sablées, enrobées de fin chocolat.

FÈVES DE CACAO

Fèves de cacao enrobées, beurre et poudre de cacao (pot de 135 g).

GARONNAS (NOIRS OU LACTÉS)

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

GOURMANDS (NOIRS OU LACTÉS)

Amandes et noix de pécan grillées et caramélisées, citrons confits, pistaches grillées, enrobées de fin chocolat.

GRIOTTE DE MOISSAC

Griotte, Kirsch, fin chocolat noir.

MENDIANTS

Figues, écorces d'oranges confites, noisettes et pistaches grillées, fin chocolat noir.

MICRO TABLETTES GRUÉ (NOIR OU LAIT)

Grué cristallisé, fin chocolat.

NOISSETTES BIO IGP

Noisettes du Piémont d'Italie, fèves et beurre de cacao (pot de 135 g).

PLANTES CRISTALLISÉES

Violettes (pot de 100 g).

CARAMELS MAISON

En sachets ou en boîtes, sept parfums pour ravir vos papilles :

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

SAVEURS FRUITS CONFITS

FRUITS CONFITS

Citronnettes, gingembrettes et orangettes enrobées de fin chocolat noir.

TRANCHES DE CLÉMENTINES CONFITES

Tranches de clémentines confites et fin chocolat noir.

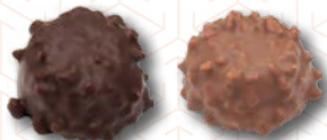
TRANCHES D'ORANGES

Tranches d'oranges confites et fin chocolat noir.

ROCHERS

ROCHER (NOIR OU LACTÉ)

Praliné à l'ancienne, noisettes du Piémont.



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 GRAINS N° 7

Noisettes, sucre, poudre de cacao, lait, beurre de cacao, beurre, amandes.



BARRES CHOCOLATÉES



CHATOYANTE

Praliné, crumble, abricots et figes séchés, canneberge.



COQUETTE

Nougat dur, canneberge, chocolat Quevedo 50 %.



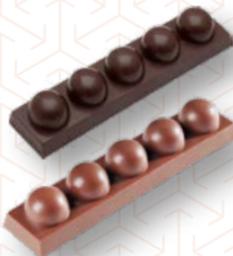
DIPLOMATE

Praliné amandes et noix de muscade, pâte de fruits citrons verts, zestes d'orange.



COQUINE

Praliné croquant noir, pâte de fruits framboises, framboises croustillantes.



CROQUANTE (NOIRE OU LACTÉE)

Noisettes du Piémont, gianduja, éclats de nougatine.



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.





RAVISSANTE

Ganache au bâton et rouleau de réglisse.



SOURIANTE

Ganache au café du Guatemala,
praliné noix de pécan,
noix pécan caramélisée.



TENTATION

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





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 en colissimo, le colis vous sera remis sous 48 heures contre signature. Le règlement peut s'effectuer par carte bancaire à distance.

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 samedi : 9 h 30 - 19 h

Dimanche : 10 h - 13 h

Illustrations : François Foyard
maquette : Delphine Foyard
photos : Pierre Bêteille

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 - Imprimerie Delort - Imprim' Vert - Ecocert 26000

Le soleil au zénith brillera,
dans un an, sur notre nouvel atelier
boutique de Lanta, après cinq années
d'obscurité pour mon équipe
et moi-même.

J'ai décidé de le baptiser :
l'atelier JACOTTE LOMBARD



Florence Siorat, architecte DPLG



