





## *Un regard sur le Monde du Cacao.*

Mes équipes et moi-même sommes allés au CIRAD\* de Montpellier, afin de mettre à jour et approfondir nos connaissances sur le vaste monde du cacao.

Nous y avons rencontré des membres de la famille du chocolat, ce cercle restreint de gens passionnés et riches de cet univers unique.

Un jeune colombien séduisant, aux traits fins, Juan-Felipe, négociant en vanille, venu avec l'envie de mieux connaître les critères de qualité des cacao, a immédiatement attiré notre attention.

En fermant les yeux, je le revois encore...

Du blanc de ses yeux, de ses dents et de sa chemise rayonnait une lumière magnétique. Charismatique, il portait sa sacoche tissée en fibres végétales avec élégance et raffinement. Brillant et curieux de tout savoir sur le cacao, ses remarques étaient des plus pertinentes.

Je me prends à rêver !

Ne serait-il pas un descendant de l'aristocratie précolombienne ? Vu son âge, un jeune prince, peut-être Tairona ou Inca ? Serait-ce un envoyé du dieu Quetzalcóatl, venu sur terre pour transmettre un message aux serviteurs du cacao que nous sommes ? Une ou un de ses ancêtres aurait-il pu être un des premiers humains à rencontrer un cacaoyer sur son chemin, près de 8 000 ans avant notre ère ? Ces hommes et ces femmes ont probablement été très impressionnés par cet arbre singulier, au tronc porteur de fruits à la forme oblongue et aux couleurs variées, ces cabosses rouges, jaunes, vertes ou encore violettes ! Ils ont alors noué un pacte avec ces arbres sauvages pour participer, de façon plus efficace que les animaux, à la dissémination des graines du cacaoyer à travers le monde.

\*Organisme français de recherche agronomique et de coopération internationale pour le développement durable des régions tropicales et méditerranéennes.

D'autres questions me taraudent l'esprit...

Qu'est-ce qui a bien pu pousser ces femmes et ces hommes à affronter les températures extrêmes de la Sibérie pour traverser le détroit de Béring et partir à la découverte de l'Amérique ? Juan-Felipe porte-t-il en lui les gènes de ses ancêtres si courageux ? Est-ce pour cela qu'une telle lumière émane de lui ?

Est-ce la famine, une erreur d'orientation, le refus de la violence, le goût de l'aventure, l'attrance pour la liberté, une opportunité climatique qui ont motivé ses ancêtres à entreprendre ce périlleux voyage ? Nous ne le savons pas encore. Le saurons-nous seulement un jour ? Rien n'est moins sûr, mais nous pouvons au moins y réfléchir et méditer sur leur audace et leur courage. Ces femmes et ces hommes, qui représentent la famille du cacao et du chocolat, sont les gardiens d'un pacte et portent en eux les gènes de la découverte.

Si nous rapportons ces 8 000 années d'utilisation du cacao par l'homme à une seule journée, cela représente une demi-heure, une seule petite demi-heure que nous consommons le cacao sous la forme de tablette de chocolat, connue de nous tous aujourd'hui.

En un sens nous sommes, nous aussi, les gardiens du temps et les serveurs d'un mets qui n'est pas comme les autres, d'un produit hors normes, exceptionnel.

— À Frédéric, l'homme de l'ombre qui illumine ma vie. —





## CARTE DES SAVEURS

### Saveurs de pures origines



#### LE FRANÇAIS

Ganache au chocolat de la région du **Lac Maracaïbo** au **Venezuela**, 65 % de cacao, Crème et beurre d'Isigny.

Ganache with Maracaïbo Venezuelan chocolate.

Lactose

#### IGUACU CŒUR DE FÈVE

Ganache cœur de fèves à la pâte de cacao 100 % **Iguaçu** du Brésil.

Ganache with Las Joyas cacao paste 100 % chocolate.

Lactose



#### CŒUR DE NEGRETA

Grand cru praliné à base de noisettes Negreta de Brunyola en Catalogne, chocolat **Mangoky 100 %** (Madagascar).

Hazelnut praline with Mangoky chocolate.

Lactose, fruits à coques

### Saveurs poivrées

#### UN NUAGE MALGACHE

Guimauve parfumée aux baies roses de Madagascar, ganache à la fraise, miel d'oranger, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Marshmallow flavoured with pink peppercorn, strawberry ganache with orange tree honey.

Lactose, miel



#### ZHONGBA

Ganache parfumée aux baies de Tchuli des contreforts de l'Himalaya, chocolat **Américano** (Amérique du sud).

Ganache flavoured with Tchuli berries of the Himalayan foothills.

Lactose

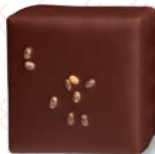


#### TRÉSOR DE KISSI

Ganache au poivre de Cubèbe de Sumatra en Indonésie, chocolat **Américano** (Amérique du Sud).

Cubebe pepper ganache.

Lactose



#### MONT RAS-DASHAN

Ganache parfumée aux baies de la passion d'Éthiopie, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Ganache flavoured with Ethiopian passion berries.

Lactose



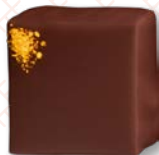
## Saveurs épicées

### COQUIN COQUINE

Ganache aux racines de galanga, jus et zestes d'oranges, miel de lavande, chocolat **Quévédo** (Equateur).

Galanga roots ganache with orange juice and orange peels and lavender honey.

Lactose, miel



### PASSION TANIMBAR LACTÉ

Ganache aux fruits de la passion, clous de girofle, miel de lavande, chocolat **Paradise** (Ile de Grenade).

Passion fruits ganache, cloves, lavender honey.

Lactose, miel



### L'OR D'ESCORNEBŒUF

Ganache au safran d'En Marre, dans le Gers, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Saffron ganache.

Lactose

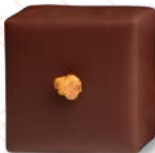


### INDOCHINE

Ganache au Carry Colombo, citronnelle, lait de coco, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Carry Colombo ganache with lemongrass and coconut milk.

Lactose



## Saveurs de fleurs

### ROSE ANAÏS

Ganache à la graine d'anis sauvage et essence naturelle de roses, chocolat **Maracaïbo** (Venezuela).

Wild anise seeds and essence of roses ganache.

Lactose

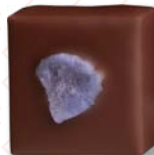


### TOLOSA ABANILLA

Ganache aux figues, vinaigre de figues d'Abanilla et essence de violettes, chocolat **La Latina** (Bolivie, Equateur, Venezuela).

Figs ganache with fig vinegar and essence of violets.

Lactose



## Saveurs de plantes

### LA PIGNOLE

Ganache au romarin et miel de romarin, sertie de pignons de pins grillés de Catalogne, chocolat **Kumasi** (Ghana).

Ganache with rosemary, rosemary honey setted with grilled pine nuts.

Lactose, miel, fruits à coques





### L'AVEZ-VOUS DÉROULÉ

Ganache aux rouleaux de réglisse,  
chocolat **Maracaïbo** (Venezuela).  
Licorice roll ganache.

Lactose



### FLAVEUR DES TOURNEURS

Ganache parfumée à la fleur d'orangers du Cap Bon  
en Tunisie, chocolat **Jipijapa** (Equateur).  
Ganache flavoured with orange blossom water.

Lactose



### ORIENT EXPRESS

Ganache à la réglisse en bâton et gingembre frais,  
chocolat **Maracaïbo** (Venezuela).  
Licorice sticks and fresh ginger ganache.

Lactose



### *Saveurs de fruits*

### DÉLICE D'ARTÉMISE

Ganache à la framboise parfumée à l'estragon,  
miel d'orangers, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Raspberry ganache flavoured with tarragon, orange tree honey.

Lactose, miel



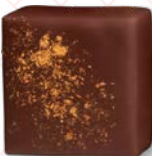


### BRAZIL TROPICAL

Ganache à l'ananas et citron vert, parfumée à la coriandre fraîche, miel d'oranger, chocolat **Américano** (Amérique du sud).  
Pineapple and lime ganache flavoured with fresh coriander, orange tree honey.  
Lactose, miel

### LE SOURIRE D'AURÉLIE

Praliné amandes et noisettes parfumé à la cannelle, ganache à la banane, chocolat **El Tallàn** (Pérou).  
Almond and hazelnut praline flavoured with cinnamon, banana ganache.  
Lactose, fruits à coques



### ENVIE D'ÉTHAN

Pâte de fruits aux framboises, pâte d'amandes à la pistache de Sicile.  
Raspberries fruit paste, pistachio marzipan.  
Lactose, fruits à coques

### SOLEIL DE LA DRÔME LACTÉ

Ganache aux abricots, morceaux d'abricots confits du Piémont d'Italie aux noyaux, miel de lavande, chocolat **Quevedo** (Equateur).  
Apricot ganache, pieces of candied apricots and lavender honey ganache.  
Lactose, miel



### ZANZIBAR

Ganache au citron vert et à la vanille bourbon de Madagascar, chocolat **Mangoky** (Madagascar).  
Lime and vanilla ganache.  
Lactose

### *Saveurs de thés et cafés*



### CAFÉ TOUBA

Ganache au café du Pérou, poivre Sélím, chocolat **El Tallàn** (Pérou).  
Peruvian coffee and Selim pepper ganache.  
Lactose

### THÉ AU YUZU

Ganache au thé Shinchá et dés de yuzu confits, chocolat **Iguaçu** (Brésil).  
Sinchá tee ganache with candied yuzu dices.  
Lactose



### THÉ À ESSAOUIRA

Ganache au thé vert et à la menthe verte, chocolat **Kumasi** (Ghana).  
Green tea and green mint ganache.  
Lactose







## *Saveurs d'alcools*



### PACIFIC EXPRESS

Ganache parfumée au whisky Belluna du Japon, chocolat **Binh Dai** (Vietnam).

Ganache flavoured with Belluna whisky from Japan.

Lactose

## *Saveurs de vacances*



### QUIBERON LACTÉ

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

Salted butter caramel ganache.

Lactose

### QUIBERON

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

Salted butter caramel ganache.

Lactose



### AUBENAS FIGARETTO



Ganache à la crème de marrons d'Ardèche parfumée aux zestes de mandarines, éclats de marrons glacés, chocolat **Américano** (Amérique du sud).

Chestnut cream ganache flavoured with mandarin peels, candied chestnut chips.

Lactose

## *Saveurs pralinées*



### COMME UNE CERISETTE

Praliné aux grûés de cacao, amandes Marcona et pâte de fruits à la cerise noire, chocolat **Mangoky 100 %** (Madagascar).

Cacao nibs praline, Marcona almonds and black cheery fruit paste.

Lactose, fruits à coques

### CONCORDE LACTÉ

Praliné aux amandes Marcona et noisettes du Piémont d'Italie, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Marcona almonds praline with a roasted Piemont hazelnut.

Lactose, fruits à coques





### BATON ROUGE

Praliné aux noix de pécan et pâte de canneberges, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Pecan nuts and cranberry paste praline.

Lactose, fruits à coques

### PIÉMONTÉ

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

Hazelnut praline with a roasted Piedmont hazelnut.

Lactose, fruits à coques



### CROIX BARAGNON

Praliné aux amandes Marcona et noisettes du Piémont d'Italie, feuillantine, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Layered thin wafers in almonds and hazelnuts praline.

Lactose, fruits à coques, gluten

### CROIX BARAGNON MANDARIN

Praliné aux amandes Marcona et noisettes du Piémont d'Italie, zestes de clémentine, feuillantine, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Layered thin wafers in almonds and hazelnuts praline with clementine peels.

Lactose, fruits à coques, gluten





### **TRADITION SAUVAGE**

Praliné aux noisettes du Piémont d'Italie et praliné aux amandes, broyées à la meule, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Piemont Hazelnut, almond praline and crushed praline.  
Lactose, fruits à coques

### **TRADITION SAUVAGE LACTÉ**

Praliné aux noisettes du Piémont d'Italie et praliné aux amandes broyées à la meule, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Piemont Hazelnut, almond praline and crushed praline.  
Lactose, fruits à coques



### **GRAN SICILE**

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

Sicilian pistachio praline.  
Lactose, fruits à coques

### **BLACK CRUMBLE**

Crumble au chocolat noir, praliné aux amandes Marcona, chocolat **Mangoky** (Madagascar).

Crumble with dark chocolate and almond praline.  
Lactose, fruits à coques, gluten



### **PETIT ORIENT**

Praliné aux amandes Marcona parfumé au thé matcha, chocolat **Samana** (République Dominicaine).

Marcona almonds praline and matcha tea.  
Lactose, fruits à coques

### **ALHAMBRA**

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

Candied orange peels, almond paste, roman hazelnut praline.  
Lactose, fruits à coques





## CARTE DES FANTAISIES

### Barres chocolatées



#### CHATOYANTE

Praliné, crumble, abricots et figues 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.



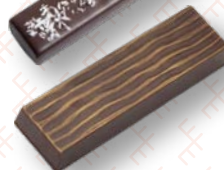
#### ÉLÉGANTE

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 de pécan caramélisée.



### **SUBLIME**

Praliné aux amandes, pincée de cannelle,  
guimauve aux cerises Amarena, éclats de crumble.



### **SUPERBA**

Biscuit reconstitué au gianduja, ganache  
chocolat izabal 70 %, caramel beurre salé.



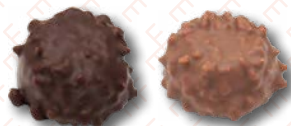
### **TENTATION**

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

## *Rochers*

### **ROCHER (NOIR OU LACTÉ)**

Praliné à l'ancienne,  
noisettes du Piémont.





### **MAGASIN PLACE VICTOR HUGO**

23 place Victor Hugo  
31000 TOULOUSE

### **MAGASIN PLACE SAINT-ÉTIENNE**

2 place Saint Étienne  
31000 TOULOUSE

### **MAGASIN-ATELIER**

#### **LANTA**

26 bis avenue de Toulouse  
31570 LANTA

Tél. 05 62 18 31 72  
contact@criollo-chocolatier.com

Photos : iStock  
Maquette : Delphine Foyard  
Studio graphique Ogham  
et imprimerie Delort iso 26000



**CRIOULLO CHOCOLATIER TOULOUSE**

**Criollo chocolatier S.A.S., 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)





