

Connaissez-vous vraiment le goût du chocolat ?

Cette jeune marque française de chocolat Bean to Bar qui a déjà le vent en poupe auprès du public et des médias continue à développer ses gammes de chocolat Bean to Bar. Des cultures péruviennes aux plantations philippines en passant par Madagascar et l'Inde, 20° Nord 20° Sud vous embarque pour un tour du monde ultra cacaoté ! Au-delà du vrai goût du chocolat retrouvé, c'est un voyage gustatif au travers de variétés uniques au monde ; l'histoire d'hommes et de femmes qui s'allient pour produire un cacao de grande qualité tout en préservant la biodiversité.



100% Français



Installée sur la côte ouest de la Vendée près de l'île de Noirmoutier, Mélanie PAULAU est l'une des rares fabricantes de chocolat Bean to Bar en France : de la fève à la tablette, une méthode qui permet de mettre en lumière un terroir grâce à du cacao de spécialité et le savoir-faire de la fondatrice et son équipe. Une méthode aussi bien artisanale que naturelle.

La confection de ce chocolat de dégustation commence par la sélection très soignée de fèves de cacao. Tout comme le vin, le cacao est issu de différents terroirs, et c'est dans les latitudes de 20°Nord, 20°Sud que pousse le cacaoyer déjà plusieurs fois millénaire. Dans la manufacture de chocolat, Mélanie et Marion maîtrisent l'ensemble de la fabrication du chocolat.

« Nous transformons les fèves de cacao en chocolat Grands Crus, sans ajout de matière grasse, ni lécithine afin de conserver le goût unique du terroir du cacao... »



Leurs fèves de cacao sont issues de filières propres :

« Nous avons à cœur de soutenir et mettre en lumière les femmes et les hommes qui cultivent un cacao d'exception tout en respectant l'environnement. Nous achetons la matière première à des prix respectueux afin de leur permettre de vivre décemment et de mettre en place des actions sociales et environnementales variées.

Elles ont un métier que peu exerce, elles sont chocolatières Bean to Bar, (littéralement chocolatières de la fève à la tablette).

Les fèves reçues en sacs de jutes de près de 60Kg sont triées, puis torréfiées dans les ateliers de la manufacture vendéenne. On craque, on broie le cacao, on mélange, on affine, on mature... et on conditionne. Tout est fait à la main ! Outre la quête de goût, 20° Nord 20° Sud s'implique dans une véritable démarche éthique et éco-responsable.



Déjà un premier succès au salon du Chocolat International de Paris, lors duquel 20°Nord 20°Sud a été remarqué par les grands noms de la gastronomie Française, permettant ainsi d'institutionnaliser leurs chocolats Bean to Bar sur les plus grandes étales.

Le Bean to Bar

Le Bean to Bar est un mouvement né aux USA dans les années 2000, comme une alternative à la mondialisation et aux produits ultra standardisés. Pourquoi ? Car le cacao est un fruit, et comme tous les fruits (le raisin par exemple), il n'a pas le même goût en fonction des variétés, des terroirs, des climats, des années... un vin n'aura pas le même goût selon le cépage et le terroir d'où il vient, et même selon le savoir-faire du vigneron, et bien c'est pareil pour le cacao ! C'est bien pour ça qu'il n'y a que 2 ingrédients dans notre chocolat noir : des fèves de cacao et du sucre de canne ... et c'est tout !!



Mais le mouvement Bean to Bar va plus loin : au-delà du goût des terroirs, c'est aussi valoriser le travail des hommes qui le cultivent : nous nous assurons que les producteurs sont bien rémunérés de façon à pouvoir travailler décemment, sans recours au travail forcé, et grâce à ce prix, c'est autant d'actions sociétales et environnementales qui peuvent être mises en place : reforestation, renouvellement des arbres, protection des espèces menacées.



Point Presse



Toute l'équipe de la Manufacture 20°Nord 20°Sud est honorée d'être intervenue dans les médias suivants :

Télévision :

M6 : 66 Minutes

France 3 : Vous êtes formidables

TV Vendée : Mag Eco / Comme toujours

RTL TVI

Radio :

France Bleu

RCF

NOV FM

Presse :

Gault et Millau,

Le point,

Journal des artisans,

Ouest France,

Journal des alternatives,

Vendée gourmande,

Courrier vendéen,

Elle

Manufacture Française

Bean to Bar

11 route de la Taillée - 85690 Notre Dame de Monts

02.51.58.57.91 hello@20nord20sud.com

Chocolaterie

Bean to Bar

5 place Aristide Briand - 85300 Challans

02.28.18.54.86 challans@20nord20sud.com

Contact : Mélanie PAULAU
mélanie@20nord20sud.com
07 87 00 87 92



20° Nord 20° Sud, des produits chocolatés de qualité premium

Les Tablettes de chocolat Bean to Bar Grands Crus d'Origine



Chaque dégustation des tablettes de Chocolat Grands Crus d'Origine est une explosion de saveurs qui transporte le consommateur en Amérique du Sud, en Inde, ou encore à Madagascar.

Des notes de banane, de bonbons, d'épices, et bien d'autres saveurs originales se dégagent des cacaos sélectionnés et travaillés avec soin.

Le travail du cacao en Bean to Bar permet de confectionner des produits bruts 100% fait maison, sans additif, conservateur, émulsifiant, ni arôme, révélant ainsi toutes les subtilités du cacao d'origine.

Les Pâtes à Déguster

Pour varier les plaisirs et voyager toujours plus loin, 20° Nord 20° Sud a associé ses meilleurs chocolats noirs Bean to Bar à des noisettes de l'exploitation familiale La Canelle dans le Lot et-Garonne ou encore à des amandes de Hervé Lauzier en Provence.



Très onctueuses, ces pâtes à déguster relèveront à coups sûrs vos pauses sucrées, du petit-déjeuner au goûter ! Elles contiennent près de 60% de fruits secs et bien sûr, aucune matière grasse ajoutée.



Les Bonbons praliné, ganache, caramel

Mélanie fabrique également sa propre couverture de chocolat pour enrober ses pralinés, ses ganaches ou autres gourmandises, en noir ou en lait, mais toujours sans sucre transformé, ni lécithine.

Et bien d'autres gourmandises ...

www.20nord20sud.com

Découvrez toute la richesse des produits
20° Nord 20° Sud : <https://bit.ly/3z2qmFW>

