

**Chef,
et si nous vous proposons de créer pour vous
votre propre chocolat Grand Cru,
unique au monde ?**

Telle est la proposition audacieuse de la récente Manufacture Française de Chocolat Bean to Bar : 20°Nord 20°Sud.



100% Français



Cette jeune marque française de chocolat Bean to Bar qui a déjà le vent en poupe auprès du public et des médias construit son offre auprès des métiers de l'Hôtellerie-Restauration, après avoir performé une première année auprès des épicerie fines et des cavistes ainsi que son offre au numérique.

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 son savoir-faire. Une méthode aussi bien artisanale que naturelle.

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.

Plusieurs maisons ont déjà fait appel à leurs services, soit pour dénicher un coup de cœur dans leurs gammes très larges de chocolat, soit pour faire à façon son propre chocolat. Restaurateurs, pâtisseries, boulangers, et même chocolatiers ont pu construire un mets différent et aromatiquement plus intense, proposant ainsi une véritable expérience client.

Nos restaurateurs adorent l'idée de pouvoir créer des accords avec un agrume, un fruit sec, cela leur permet aussi de proposer un accord dessert / verre de vin.

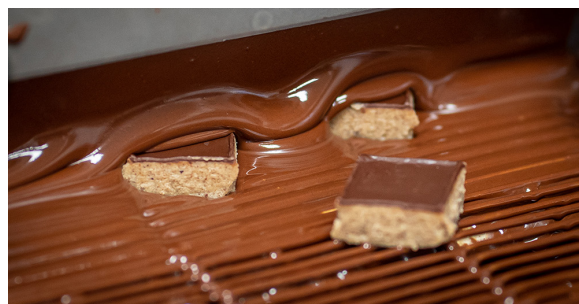
Dans cette manufacture de chocolat, Mélanie et Marion maîtrisent l'ensemble de la fabrication du chocolat.

« 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 ».



Le Bean to Bar

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

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...

La confection du chocolat commence par la sélection très soignée de fèves de cacao. Celles-ci sont triées, puis torréfiées dans les ateliers de la manufacture Vendéenne. On craque, on broie le cacao, on mélange, on affine le chocolat et on le mature avant de le livrer au professionnel. Tout est fait à la main !

La manufacture de chocolat propose de vous fabriquer un chocolat sur-mesure, ou à choisir parmi les 18 recettes existantes.

Aux chefs de laisser libre court à leur imagination et leur palais !

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 tables.

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

www.20nord20sud.com

Découvrez toute la richesse de nos produits

Contact : Mélanie PAULAU
melanie@20nord20sud.com

07 87 00 87 92

