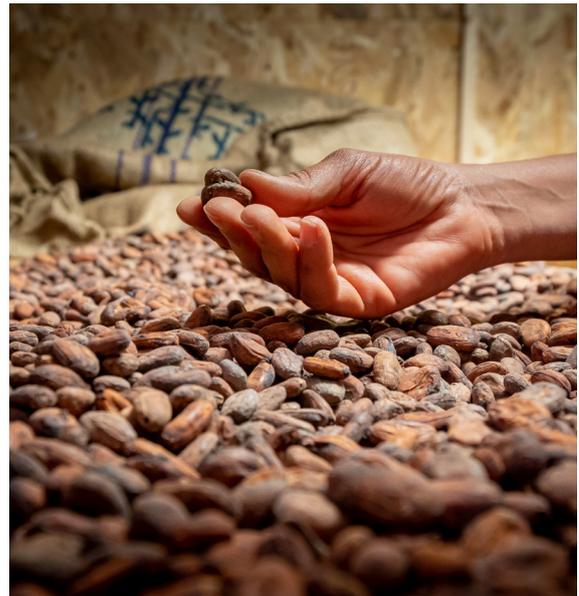


## **Connaissez-vous le VRAI goût du chocolat ?**

---

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 !

Après un premier succès au salon du Chocolat International de Paris en 2021, lors duquel la jeune marque de chocolat Bean to Bar a été remarquée par les grands noms de la gastronomie Française, 20° Nord 20° Sud continue de développer ses gammes de chocolat Bean to Bar.



### **Le Bean to Bar, une méthode artisanale et naturelle de fabrication du chocolat**

---

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. Une méthode de fabrication ancestrale que la fondatrice de 20° Nord 20° Sud et son équipe maîtrisent "de la fève à la tablette", afin de mettre en lumière des cacaos uniques au monde.

La confection du chocolat de dégustation 20° Nord 20° Sud commence par une sélection méticuleuse des fèves de cacao. Tout comme le vin, le cacao est issu de différents terroirs. Et c'est dans les latitudes de 20° Nord et 20° Sud que pousse le cacaoyer plusieurs fois millénaire.



« Nous transformons les fèves de cacao en chocolats Grands Crus. Nous n'ajoutons ni matière grasse, ni lécithine, ce qui nous permet de conserver le goût originel du produit ».

Mélanie et Marion, les deux chocolatières Bean to Bar respectent scrupuleusement toutes les étapes de fabrication. Elles trient les fèves, les torréfient et les broient. Elles affinent le chocolat, le maturent, le moulent et le conditionnent à la main. Ce processus long et 100% artisanal leur permet de proposer un chocolat de grande qualité.



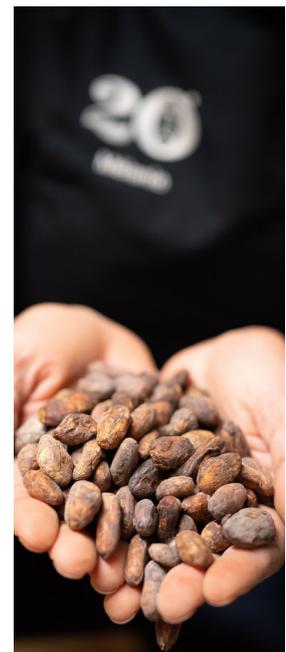
**100% Français**



## **20° Nord 20° Sud, une démarche éthique et éco-responsable**

Les fèves de cacao transformées à la manufacture 20° Nord 20° Sud sont issues de filières propres. Au-delà de la quête de goût, les deux chocolatières Bean to Bar ont à cœur de soutenir et de valoriser les femmes et les hommes qui cultivent un cacao d'exception tout en respectant l'environnement. Mélanie achète la matière première à des prix respectueux afin de permettre aux cultivateurs de vivre dans de bonnes conditions, sans avoir recours au travail forcé.

Grâce à cette rémunération juste, ce sont autant d'actions sociétales et environnementales qui peuvent être mises en place : reforestation, renouvellement des arbres, protection des espèces menacées...



# 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.



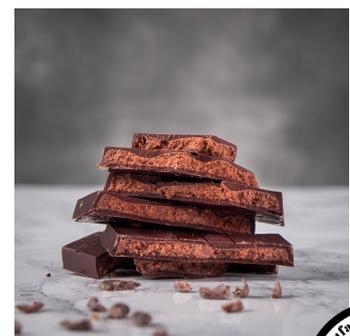
## Les Bonbons praliné, ganache, caramel

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.

## Les Tablettes fourrées

Et pourquoi pas combiner les tablettes et la pâte à déguster ? Cette idée gourmande a laissé place à 5 tablettes à déguster réalisées avec 5 des chocolats Grands Crus associés aux fruits secs rigoureusement sélectionnés :

Cacahuète, noix de pécan, noix de cajou, noisette et amande.



## e-boutique : [www.20nord20sud.com](http://www.20nord20sud.com)

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

#20Nord20Sud #BeanToBar #Chocolat  
#France #Ecoresponsable #Cacao

## 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](mailto:hello@20nord20sud.com)

### **Chocolaterie**

Bean to Bar

5 place Aristide Briand - 85300 Challans  
02.28.18.54.86 [challans@20nord20sud.com](mailto:challans@20nord20sud.com)

Contact : Mélanie PAULAU  
[melanie@20nord20sud.com](mailto:melanie@20nord20sud.com)  
07 87 00 87 92

