

Basile & Téo, la chocolaterie responsable et artisanale, présente une petite sélection de gourmandises qui réveillent les papilles

Nous sommes tous accros au chocolat : en France, nous en consommons plus de 6,6 kilos par an ([source](#)).

Mais à l'heure de l'accélération du réchauffement climatique, nous ne pouvons plus ignorer son impact environnemental et social : déforestation, production du cacao dans des conditions désastreuses, production industrielle...

Heureusement, cette situation n'est pas une fatalité ! Si les grandes marques tardent à faire leur mue, malgré la pression des consommateurs, de jeunes chocolatiers engagés sont bien décidés à faire bouger les lignes pour rester fidèles à leurs valeurs.

À l'image de [Basile & Téo](#), une nouvelle chocolaterie française spécialisée dans les chocolats à offrir. Sa force : s'engager dans la défense de créations artisanales, saines, éthiques et 100% pur beurre de cacao.

Un must pour faire plaisir à coup sûr toute l'année, notamment lors d'occasions spéciales (Noël, Pâques, cadeaux d'affaires CSE...).



De délicieux chocolats au goût de "revenez-y", pour vivre une expérience inoubliable

Basile & Téo, c'est une chocolaterie atypique, portée par une ambition forte : redonner ses lettres de noblesse au chocolat.

Chacune de ses créations est "faite maison", dans les règles de l'art, de façon totalement artisanale. Avec, toujours, une vraie garantie de qualité.

Des ingrédients nobles et sélectionnés avec soin

Basile & Téa ne proposent que des chocolats fins exceptionnels 100% pur beurre de cacao, peu sucrés et sans soja. Elle aime aussi jouer avec les arômes apportés par des noisettes IGP Piémont, des amandes Valencia ou des pistaches extra vertes.

Des gourmandises saines

La chocolaterie travaille sans colorant ni conservateurs, sans OGM ni nanoparticules. Elle n'intègre que deux additifs alimentaires, résolument healthy et d'origine naturelle.



De l'écoresponsabilité

Bon pour soi, bon pour la planète : les chocolats Basile & Téma sont le fruit d'engagements sociaux et environnementaux liés à la culture du cacao. De plus, les emballages sont fabriqués à Lyon, sans plastique (kraft alimentaire issu de forêts gérées durablement - PEFC FSC, colle naturelle).

Un savoir-faire reconnu

La chocolaterie a obtenu l'Award de L'Espoir 2021 Club des Croqueurs de chocolat Paris. Elle a aussi été choisie pour figurer dans le Guide gastronomique du Club des croqueurs de chocolat et de Bon sens.

La praticité

Les chocolats sont commercialisés via un eshop avec compte client. L'expédition, soignée et renforcée, est réalisée partout en France et Europe en 24/48h. De plus, les entreprises bénéficient de remises immédiates et de devis automatisés.

Zoom sur une sélection de délices 100% chocolat

Toutes les douceurs de Basile et Téma peuvent être livrées partout en France Métropolitaine, directement chez les destinataires.

Coffret Découverte



Un incontournable !

Le coffret Découverte est un savoureux assortiment de confiseries de chocolat :

- Orangettes,
- Citronnettes,
- Rochers Suisses,
- Mendiants,
- et Dragées enrobées.

Prix : 29,90 €

Et pour les grands gourmands, il existe aussi un coffret à 80 € contenant un sac Basile et Téo, un marque-page, une carte de visite, une carte message personnalisable, des dragées amandes et noisettes, un assortiment de chocolats, des sablés pur beurre, la spécialité la Choupachok, 4 tablettes de chocolat (noisettes caramélisées Lait 39%, amandes caramélisées Noir 72%, plantation Mexique 75%, plantation Colombie 75%) et une pâte à tartiner noisette 42%.

Assortiment de chocolats



Une dégustation aux notes épicées, de touches de cacao subtilement amères et boisées, aux textures fondantes, craquantes et croustillantes.

On succombe pour cet assortiment qui contient des :

- Pralinés aux Amandes, Noisettes croustillantes, Graines de lin, et Noix de pécan.
- Ganaches à la Vanille Bourbon, café Pur Arabica, Rhum Brun, Framboise, Marrons, Pure Plantation 70% Guatemala, Pâte d'amande nature et Pistache.

Prix : de 4 € à 35,70 € selon la quantité choisie (de 30 à 380 grammes).

Tablettes



Une ode à la gourmandise qui se décline dans de nombreuses saveurs, chacune ayant ses particularités. Toutes sont uniques : il y a les noisettées, les fruitées, les fourrées...

Chacun.e va ainsi trouver "sa" tablette de chocolat, celle qui va le faire fondre de plaisir :

- Amandes Caramélisées Noir 72%
- Arcango noir 85%
- Crêpes dentelles croustillantes
- Fleur de sel de Guérande
- Grand Blanc 36%
- Grand Lait 39%
- Grand Noir 72%
- Infinity noir 99%
- Noisettes caramélisées Lait 39%
- Nougatine cacaotée Noir 72%
- Pâte d'amande noir 72%
- Pâte d'amande pistache noir 72%
- Plantation Colombie noir 75%
- Plantation Guatemala noir 70%
- Plantation Madagascar noir 71%
- Plantation Mexique noir 75%
- Praliné amande et noisette

Prix : de 5,30 € à 6 €.

À propos de Basile et Téo, deux artisans chocolatiers passionnés



À l'origine de ce concept de chocolaterie,

- Téa Zerdoun, 24 ans, née à Vienne (38) ;
- Et Basile Cognet, 28 ans, originaire de Lyon (69).

Tous deux sont titulaires d'un CAP Pâtissier 2 ans, d'un CAP Chocolatier 1 an, BTM Chocolatier (brevet technique des métiers) 2 ans.

Ils ont fait leurs premières armes chez Sébastien Bouillet à Lyon, puis à Vienne dans une entreprise locale.

Aujourd'hui, au sein de la chocolaterie, Téa est responsable de fabrication, du management et maître d'apprentissage pour deux apprentis (une en CAP + un BTM chocolatier). De son côté, Basile s'occupe de la gestion, de la communication, du développement et du commercial.

La genèse d'une belle aventure gourmande



L'histoire de Basile & Téa débute fin 2018. À cette époque, les deux fondateurs travaillent dans une entreprise qui souhaite les embaucher comme Chefs de partie... mais qui dépose finalement le bilan.

Téa et Basile décident alors de donner vie à un projet qu'ils nourrissent depuis longtemps : créer leur propre entreprise. Ils envisagent tout d'abord de reprendre un fonds de commerce, mais la crise sanitaire les contraint à abandonner ce projet.

Ils vont alors se lancer dans une idée qu'ils portent depuis septembre 2019 : créer leur chocolaterie en ligne. Ils s'installent dans la campagne de Pont-Évêque, puis ils se diversifient en accueillant le public directement sur le lieu de fabrication.

En parallèle, ils adhèrent à différentes marketplaces (Ici présent, Pourdebon, Salon du chocolat) et mettent en place des partenariats avec des revendeurs sur Paris (Romainville 93), Lyon (Aéroport St-Exupéry), en Isère (Épiceries fines, torréfacteur, Maison Colombier) et aux Pays-Bas.

Ils font aussi déguster leurs chocolats sur trois marchés à Pont-Evêque et Vienne (du jeudi au samedi), tout en participant à de nombreux salons autour du chocolat et de la gastronomie (ex. : salons du chocolat de Paris, Lyon, Vienne, Macon, Saint Martin la plaine, Saint-pierre de Chandieu...).

Aujourd'hui, ils ambitionnent d'élargir leur réseau de revendeurs, principalement sur Paris, Lyon et Marseille.

Pour en savoir plus

Présentation : <https://www.relations-publiques.pro/wp-content/uploads/pros/20220928083409-p3-document-edbe.pdf>

Site web : <https://basile-tea.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/Basile-et-T%C3%A9a-115142063689296/>

Instagram : <https://www.instagram.com/basileettea/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/basile-et-tea/>