

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Barre Clandestine, chocolaterie bean to bar multi-primée,
inaugure sa manufacture et boutique dans le Gard

Barre Clandestine inaugure sa boutique et sa manufacture artisanale à Saint-Dionisy. Une invitation à découvrir les coulisses d'un savoir-faire rare : la fabrication du chocolat directement à partir de la fève de cacao, selon la méthode bean to bar, pratiquée par seulement 2% des chocolatiers en France.

Fondée en 2022, la manufacture s'est rapidement distinguée dans l'univers du chocolat de spécialité, avec plusieurs récompenses internationales et des collaborations avec des chefs étoilés.

Contrairement à la majorité des chocolatiers, Barre Clandestine fabrique son chocolat : tri manuel des fèves, torréfaction douce, broyage lent à la meule de pierre et maturation longue pour révéler des arômes complexes.

La manufacture revendique une approche nouvelle du chocolat, inspirée du monde du vin et du café de spécialité. Chaque tablette est travaillée comme un grand cru, avec une traçabilité totale et issue de plantations en bio ou en agroforesterie.

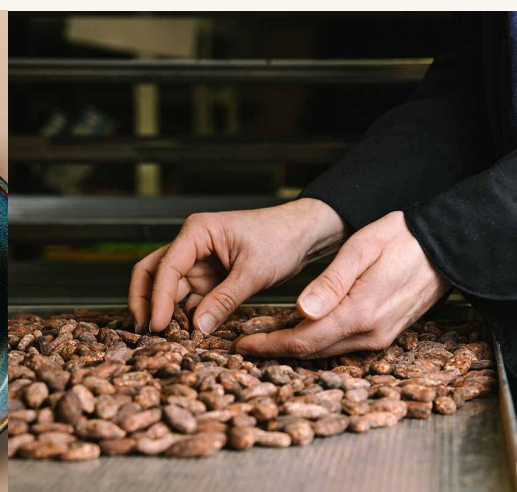
***Mardi 15 septembre
de 15h à 19h***

PROGRAMME

*Visitez la manufacture avec toutes les
étapes de fabrication depuis la fève*

*Goûtez le chocolat à chaque étape de sa
fabrication : cru, grué, 100% et 70%*

*Dégustez les plus grands crus avec des
explications sur les terroirs*



**BARRE
CLANDESTINE**
MANUFACTURE
DE CHOCOLAT



[barre_clandestine](https://www.instagram.com/barre_clandestine)



[barreclandestine.com](https://www.barreclandestine.com)



13 chemin d'azord,
30980 Saint-Dionisy