

Photo ©Edwart Chocolatier



# EDWART CHOCOLATIER ET L’INSTANT CACAO CRÉENT “DU FÛT À LA TABLETTE”

APRÈS LE SUCCÈS DES COFFRETS AQUA VITAE, TERRE DE FÛT ET BAIJIU, EDWART CHOCOLATIER REPENSE À NOUVEAU LES ACCORDS ENTRE GRANDS CRUS DE CACAO ET SPIRITUEUX. EDWIN YANSANÉ, CHEF CHOCOLATIER D’EDWART ET SON AMI MARC CHINCHOLE, FONDATEUR DE L’INSTANT CACAO À PARIS, PARTAGENT LA MÊME PASSION POUR LES SPIRITUEUX D’EXCEPTION. AVEC CETTE VOLONTÉ TOUJOURS PLUS FORTE DE REPOUSSER LES LIMITES DE LEUR SAVOIR-FAIRE, ILS CRÉENT LEURS PREMIÈRES TABLETTES DE CHOCOLAT RÉALISÉES À PARTIR DE FÈVES VIEILLIES EN FÛTS APPARTENANT À DES DISTILLERIES DE RENOM.

Une nouvelle expérience de dégustation dans laquelle le cacao révèle les arômes des spiritueux sans contenir d'alcool. La gamme dévoile ainsi quatre créations en partenariat avec les maisons françaises Naguelann, Coquerel et Laballe.

**Des tablettes nées de spiritueux français avec 0% d'alcool !**

Cette gamme de tablettes Grands Crus de Cacao nées à partir de fèves vieilles en fûts de spiritueux français est une véritable innovation. Grâce au gras de la fève, les arômes imprégnés dans le bois des barriques viennent se mêler à celui du cacao. Pour arriver à un résultat optimal, plus de deux ans de recherches ont été nécessaires. Chaque fève nécessite un temps de vieillissement unique pour obtenir des tablettes à l'équilibre parfait.



*“Pour cette nouvelle gamme de tablettes, nous souhaitions aller encore plus loin dans notre recherche en testant l’impact du fût directement sur la fève de cacao. Je me suis mis en quête de fûts d’exception tandis que Marc a sélectionné avec soin les fèves pour trouver les meilleurs accords. Le résultat est allé au-delà de nos espérances. La réaction entre le gras de la fève avec le bois du fût - en contact avec un spiritueux - et les notes intrinsèques du terroir de cacao, donne un chocolat remarquable et jamais goûté.”* explique Edwin Yansané.

# QUATRE NOUVELLES TABLETTES DE LA GAMME SONT À DÉCOUVRIR



## Grand Cru du Congo Babungwe Trinitario 75% vieilli en fût de Whisky chez Naguelann

Edwin Yansané et Lénéïck Lemaitre, fondateur de la distillerie bretonne Naguelann, sont amis de longue date. Après avoir imaginé pour le coffret Terre de Fût une ganache délicate au whisky Naguelann Ruz, c’était une évidence pour Lénéïck d’intégrer ce nouveau projet. C’est ainsi que Marc, Edwin et Lénéïck ont fait vieillir les fèves d’un Grand Cru du Congo Babungwe Trinitario en deux fûts différents pour deux tablettes inédites :

- un ancien fût de bourbon ayant contenu un whisky de Caol Ila, puis ayant servi au vieillissement d’un whisky Naguelann Diel, révèle une tablette aux arômes légèrement fumés, avec ses notes de tourbe et de cigare.
- un fût de chêne français ayant contenu un whisky Naguelann de blé noir donne naissance à une tablette aux notes légèrement boisées, de céréales et fruits confits.

Tarif : 17€

## Grand cru du Mexique 75% vieilli en fût de Calvados du Domaine Coquerel

Pour cette création, Edwin et Marc ont collaboré avec le Domaine Coquerel, maison familiale perpétuant la production de spiritueux de caractère depuis trois générations. Ils ont choisi des fûts de chêne français jeunes, imprégnant les fèves de toute la vivacité du Calvados. Ainsi travaillé, ce Grand Cru du Mexique offre une rondeur fruitée et légèrement boisée en bouche, avec des notes de Granny Smith confite et de cidre.

Tarif : 16€

## Grand Cru du Congo Babungwe Trinitario 80% et de Tanzanie 80% vieillis en fûts d’Armagnac du Domaine Laballe

Cette tablette est née d’une rencontre coup de cœur entre Edwin Yansané, Marc Chinchole et Cyril et Julie Laudet, 8ème génération à perpétuer la tradition de l’Armagnac du Domaine Laballe. Les fèves du Grand Cru du Congo Babungwe Trinitario et celles du Grand Cru de Tanzanie ainsi vieillis en fûts sont transformées dans une tablette qui révèle toute l’élégance et la finesse de ce spiritueux.

Tarif : 16€

D’autres collaborations sont à venir avec des maisons de rhum et de cognac.

### DU FÛT À LA TABLETTE

Tablettes en édition limitée disponibles dans les boutiques Edwart Chocolatier et sur [www.edwart.fr](http://www.edwart.fr), ainsi que dans la boutique L’Instant Cacao et sur [www.linstantcacao.com](http://www.linstantcacao.com)

#### A propos d’Edwart Chocolatier

Fondée en 2014, la maison Edwart est reconnue pour ne travailler qu’avec des Grands Crus de cacao et des matières premières d’exception. Son fondateur Edwin Yansané se plaît à tester de nouvelles associations de saveurs, par exemple avec des épices, des fleurs ou des spiritueux. Il joue avec les séquences de goût pour créer des bonbons de chocolat et des pralinés non conventionnels, qui lui ressemblent, libres et puissamment aromatiques. A 34 ans, Edwin fait partie de la nouvelle génération de chocolatiers qui font bouger les lignes de cet artisanat.

[www.edwart.fr](http://www.edwart.fr)



#### A propos de L’Instant Cacao

L’Instant Cacao, boutique-atelier située au cœur du 1er arrondissement de Paris, a été fondée en 2018 par Marc Chinchole, alors qu’il avait tout juste 25 ans. Passionné depuis toujours de pâtisserie et, tout particulièrement de chocolat, Marc s’est tout naturellement orienté vers ce domaine suite à son baccalauréat. Après l’obtention d’un diplôme de pâtisserie à l’Ecole Le Cordon Bleu puis d’un CAP chocolatier/confiseur, il a consolidé sa formation dans de prestigieuses enseignes, chez le MOF Franck Fresson, à la Maison du Chocolat et la Chocolaterie Chapon. Maîtrisant la fabrication bean-to-bar (de la fève à la tablette), il réalise désormais son rêve de confectionner des produits ultra-frais dans ce lieu qui lui permet d’être en contact avec ses clients. Membre du Collège Culinaire de France, Marc est également l’un des fondateurs de l’Association Bean to Bar France qui réunit une vingtaine de professionnels.

<https://linstantcacao.com>

