

# **Xoco Gourmet, le premier chocolat de couverture monovariétal entièrement traçable**

Communiqué de presse  
Paris, le 14 décembre 2021

**Avec une approche de la culture du cacao totalement différente, Xoco Gourmet offre un chocolat de couverture pure et d'une rare intensité aux professionnels de la gastronomie.**

## **UNE APPROCHE TOTALEMENT DIFFÉRENTE**

Depuis toujours, les arbres fruitiers ont été sélectionnés pour la saveur de leurs fruits. Le cacao ne pouvant pas être goûté ni transformé à même l'arbre, cet exercice s'est révélé impossible jusqu'à maintenant. Aussi, face à ce constat, Xoco Gourmet s'est lancé dans une aventure folle : revoir l'intégralité de la culture des cacaoyers et de la filière du cacao en utilisant les principes de la culture des arbres fruitiers sur les cacaoyers. Xoco Gourmet est ainsi devenu lui-même planteur. La marque source, greffe et cultive ses cacaoyers avec pour objectif de révéler le goût le plus pur du cacao.

Frank Homann, CEO et fondateur de Xoco Gourmet déclare *“Nous cultivons le cacao pour son goût unique et sa variété. Pour y arriver, nous avons commencé notre aventure en devenant nous même cultivateurs de cacao. En tant que précurseurs, nous avons fait face à de nombreuses difficultés. Depuis la recherche des arbres-mères à l'apprentissage de la greffe, puis la culture de l'arbre et enfin la fermentation, le chemin a été long et difficile.”*

En identifiant des variétés aux arômes complexes et en les greffant pour assurer la constance de ce profil, Xoco Gourmet a développé un processus de fabrication unique et maîtrisé, révélant ainsi toute la complexité du cacao et soutenant toutes les parties prenantes de l'industrie. Xoco Gourmet est le seul à vendre des couvertures travaillées de cette façon aux professionnels à travers le monde.

Xoco Gourmet cultive le cacao dans ses propres plantations et avec l'aide de ses partenaires. Toutes les couvertures sont traçables depuis la ferme où les cacaos ont poussé jusqu'aux blocs délivrés, grâce au QR code à retrouver sur le packaging.

Le résultat ? Le chocolat le plus pur du monde. Créé pour les professionnels engagés et passionnés.

## **UNE VARIÉTÉ UNIQUE**

Depuis toujours, les fruits ont été cultivés pour leur goût. Les agriculteurs ont sélectionné les variétés ayant le profil aromatique et la texture la plus intéressante. Cette tradition ne s'est jamais transcrite dans le cacao : le cacao a été ensemencé, permettant une reproduction certes rapide et bon marché, mais qui fait perdre toute possible cohérence de saveur. C'est pour cela que Xoco Gourmet a décidé d'appliquer le principe de la greffe à la culture de

cacao pour en assurer un profil aromatique par variété et, ainsi, mettre en avant la complexité des variétés des cacaos.

En tant que pionnier de cette nouvelle culture du cacao, il a fallu 14 ans à Xoco Gourmet pour tester ces nouveaux protocoles et obtenir sa première couverture signature : le Mayan Red. Les arbres-mères de cette variété proviennent des forêts du Honduras, près d'anciennes colonies Mayas vieilles de 3 000 ans. Le cacao, corsé et intense, révèle des notes de baies rouges et de fruits mûrs. D'une fraîcheur intense, il se développe avec des notes de miel et de prunes. La longueur en bouche est intense et complexe.

Aujourd'hui, Xoco Gourmet propose 4 couvertures de chocolat différentes développées avec la variété Mayan Red : lait 48%, noir 70%, noir 80%, noir 100%. Ainsi que des bâtons de chocolat pour petits pains à 70%.