

ANNE CARON LANCE SES PREMIÈRES TABLETTES DE CHOCOLAT !

Le café, Anne Caron est tombée dedans lorsqu'elle était petite. Sacrée Meilleure Torréfactrice de France 2017 puis Meilleur Ouvrier de France 2023, cette passionnée perpétue le savoir-faire familial depuis toujours. Animée par l'analogie qui existe entre le café et le chocolat, elle décide d'étendre son savoir-faire au monde du cacao, avec la même exigence en matière de torréfaction, de sourcing et de durabilité. C'est ainsi qu'est née une collection de 3 chocolats en tablettes dont l'histoire fait pleinement écho aux cafés Caron.



ANNE CARON, LA TORRÉFACTION EN PASSION

Depuis 1974, au Havre, la Maison Caron torréfie des cafés de spécialité. Ils traduisent notamment cette quête constante de la qualité par une traçabilité irréprochable et une approche collaboratrice et progressive. Représentant moins de 4% du café importé en France, le café de spécialité est le fruit d'une exigence de la cerise à la tasse. Si la recette de leur succès se transmet de père en fille depuis près de 50 ans, aujourd'hui, Anne Caron compte bien donner une nouvelle saveur à sa passion pour la torréfaction, en créant sa toute première collection de chocolat en tablettes.



DES ENGAGEMENTS FORTS

Telle une virtuose des saveurs, Anne Caron compose sa mélodie chocolatée avec la même exigence que pour son café. Impact sociétal, environnemental et sourcing de qualité, restent ses mots d'ordre, c'est pourquoi elle s'est entourée d'un producteur qui œuvre dans sa ferme en polyculture. Basé au Salvador, il cultive plusieurs espèces végétales, pour conserver les apports en nutriments des sols et limiter ceux en engrais.

UNE FÈVE DE CACAO D'EXCEPTION

Cette vision commune a donné naissance au projet cacao, porté par une fève très gourmande qui a fermenté pendant 7 jours. En symbiose avec la démarche écoresponsable de son producteur, Anne Caron a souhaité construire un profil aromatique brut et très fort autour de cette fève. Une fois torréfiée, cette dernière révèle un subtil goût de noisette.



“
Le marché du chocolat
de qualité est (re)connu
depuis plus longtemps
que celui du café, mais
beaucoup moins en
termes de responsabilité
et de durabilité”

Anne Caron



“
Au-delà du savoir-faire
propre à la torréfaction,
il y a plein d'étapes clés.
On expérimente, on définit
un goût... c'est comme un
nouveau terrain de jeu !”

Anne Caron



3 TABLETTES GOURMANDES À SAVOURER EN TOUTES CIRCONSTANCES

5,90€^{TTC}

LA TABLETTE DE 50 GR



DESCRIPTION

un chocolat de pleine conscience. Très long en bouche, il offre un vrai moment d'évasion.

% DE CACAO : 80%

NOTE DE DÉGUSTATION

« je l'ai voulu brut et sauvage, avec des notes florales et minérales »

INGRÉDIENTS

fèves de cacao torréfiées 80%,
sucre de betterave 19% (1),
beurre de cacao 1% (2).



DESCRIPTION

un chocolat marqué, assez brut, avec une belle notion de gourmandise rehaussée par la signature Anne Caron.

% DE CACAO : 70 %

NOTE DE DÉGUSTATION

« je l'ai souhaité franc et gourmand, avec des notes de fruits exotiques et d'amande douce »

INGRÉDIENTS

fèves de cacao torréfiées 70%,
sucre de betterave 29% (1),
beurre de cacao 1%* (2).



DESCRIPTION

un chocolat ultra gourmand, dont la construction aromatique fait écho à celle des cafés Anne Caron.

% DE CACAO : 70 % + inclusion de café (Blend Signature Anne Caron)

NOTE DE DÉGUSTATION

« c'est une véritable symbiose entre la rondeur de mes cafés et la gourmandise du chocolat »

INGRÉDIENTS

fèves de cacao torréfiées 70%,
sucre de betterave 18% (1),
beurre de cacao 1% (2),
café torréfié en grains 1%.



POINTS DE VENTE (PRODUITS DISPONIBLES À COMPTER DU 28/10/2023)

Dans les boutiques Café Caron :

La boutique parisienne : 32, rue Notre Dame de Nazareth, 75003 Paris

La boutique rouennaise : 5 Rue Rollon, 76000 Rouen

La boutique havraise : 23 Place des halles centrales, 76600 Le Havre



SUR L'ESHOP : www.cafecaron.com



AU SALON DU CHOCOLAT (DU 28 OCTOBRE AU 1ER NOVEMBRE 2023 À PARIS).

Une grande première pour Anne Caron qui y participe chaque année depuis 15 ans en tant que torréfactrice engagée !

(1) Sucre de betterave : non raffiné, produit en Picardie (France)

(2) Beurre de cacao : indispensable au bon démarrage du moulin à billes, celui qui permet d'affiner la texture de la fève, suffisamment grasse pour ajouter seulement 1% de de beurre de cacao.