



# *Collection Grands Crus 2022*

TERRES DES TROPIQUES

DISPONIBLE EN LIGNE ET EN BOUTIQUE  
À PARTIR DU 2 SEPTEMBRE

**PIERRE MARCOLINI**

GRUSSES



## *L'insatiable envie d'émerveillement de Pierre Marcolini*

LE CÉLÈBRE CHOCOLATIER BRUXELLOIS NOUS FAIT DÉCOUVRIR SES TOUS  
DERNIERS COUPS DE COEUR ISSUS DES TROPIQUES

*Pour cette rentrée 2022, Pierre Marcolini a mis le cap sur l'Amérique du Sud et pour-suivi sa route du cacao sur les Terres des Tropiques. Inspiré de nouvelles rencontres insolites et d'autant de nouvelles saveurs, il nous dévoile ses nouvelles réalisations à déguster dès septembre : tablettes Grands Crus et Créations, Truffes et Pralinés, la Maison Pierre Marcolini n'a pas fini de nous émerveiller. Elle entend bien persévérer dans sa démarche de transition et son esprit de transmission.*

Qu'on se rassure : les deux dernières années et le contexte international actuel n'ont en rien entamé l'enthousiasme et la détermination de Pierre Marcolini. L'artisan-cho-colatier qui nous surprend et nous séduit depuis plus de vingt ans à travers ses délectables créations, se déclare aujourd'hui un entrepreneur particulièrement heureux. Alors qu'il vient de lancer ses glaces artisanales pour l'été,

il nous divulgue déjà ses multiples nouvelles « recettes du bonheur ».

A commencer par celles qui nous attendent dès septembre.

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#GrandsCrusbyPierreMarcolini

---

## *La rentrée 2022 : sous le signe des tropiques*

---

*Qu'on ne s'y trompe pas : Pierre Marcolini passe une très grande partie de son temps ... dans son atelier bruxellois ! Les lève-tôt de son équipe l'apercevront dès 7 heures du matin quand il s'adonne à l'une de ses passions favorites : la recherche et le développement. Jamais à court d'idées, Pierre Marcolini n'a aucun mal à faire passer son enthousiasme gourmand quand il compose une nouvelle ganache, torréfie une fève inédite  
ou dessine une collection exclusive.*

*Et si vous ne le trouvez pas en train de faire déguster ses dernières créations à ses 60 fidèles artisans dans l'atelier de Haren, il y a fort à parier qu'il sillonne, à l'autre bout du monde et hors des sentiers battus, des routes encore secrètes, à la rencontre d'un producteur familial passionné et talentueux. Ce fut le cas encore il y a quelques mois, lorsqu'il décida de poursuivre sa « route du cacao » à travers l'Amérique du Sud et ses Terres des Tropiques.*



*Tablettes*  
« *Grands Crus* »

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#GrandsCrusbyPierreMarcolini

## *2 nouvelles tablettes « Grand Crus »*



C'est ainsi qu'après le Pérou et le Venezuela, la Maison Pierre Marcolini nous initie à un nouveau voyage sensoriel. Des routes de terre aux sentiers escarpés, tantôt ocres, tantôt terracotta aux reflets orangés, dans une ambiance de conquête discrète de l'Eldorado, Pierre Marcolini nous embarque de l'Équateur au Brésil. De petits pas d'homme nous avançons alors à grands pas dans l'univers des deux nouveaux Grands Crus du chocolat :

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#GrandsCrusbyPierreMarcolini

### *Nacional Arriba (Equateur)*

Cette variété de fève que l'on retrouve dans le terroir de Finca La Fortuna, représente moins d'1% de la production mondiale de cacao.

Variété très spéciale, violette foncée, qu'on ne retrouve qu'en Equateur, est au-jour'd'hui menacée d'extinction par l'invasion de sociétés « hyperproductrices ». Sa teneur en cacao atteint 80%. Elle se distingue par ses arômes de café et ses notes légèrement acidulées en fin de bouche.

Nichée dans la région de Los Rios, dans le centre du pays, cette plantation familiale est dirigée par la deuxième génération de Walter Carriel. Elle fait partie d'un projet d'une vingtaine de plantations dirigées par Rafael Burgos, qui avec le soutien de l'Université d'Espol et le financement de l'Union Européenne, œuvre à la préservation du Nacional Equateur Arriba.

« *Les locaux appellent ce goût "Arriba" : "qui vient d'en haut"* » précise le fondateur de La Maison. En effet, historiquement, les fèves séchées étaient rapportées par ba-teau le long du fleuve Babahoyo et descendaient jusqu'à Guayaquil, le port principal.



DLC : 9 mois

Prix vente TTC : 8.00€/£

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#GrandsCrusbyPierreMarcolini

### *Catongo Forastero blanco (Brésil)*

Originaire du terroir de Fazenda São Pedro dans la région de Bahia, cette fève d'une teneur en cacao de 80% se cultive sur la côte Atlantique du Brésil.

D'une étonnante couleur blanche, la Forastero, produite surtout en Afrique, est bel et bien originaire de cette région d'Amérique Latine. Sa robustesse lui a permis de se laisser transporter jusqu'en Afrique par les Espagnols. Pourtant, c'est bien dans sa « Fazenda São Pedro » que João Tavares, véritable spécialiste de la post-récolte (fermentation et séchage) cultive son cacao de manière très idéaliste, refusant ardemment d'avoir recourt aux techniques génétiques qui lui permettraient d'augmenter sa production.

À ces plantations, toutes certifiées biologiques, s'ajoute une dimension humaine qui confère aux lieux une noblesse supplémentaire : 23 familles y sont regroupées et une école a été installée pour y accueillir les enfants.

« Ses saveurs de bois et de vanille, son côté un peu déroutant, en font une merveille à découvrir. On vacille entre une impression de chocolat un peu noir et lacté à la fois, pour se laisser sublimer par un univers tout en délicatesse, féminité et élégance ».

Pierre Marcolini se dit d'ailleurs particulièrement fier d'offrir cette exclusivité dès septembre prochain.



DLC : 9 mois

Prix vente TTC : 8.00€/£

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#GrandsCrusbyPierreMarcolini

---

*La « fève connection », filière vertueuse*

---

*Face au monde hyperconnecté et le diktat de l'immédiateté, Pierre Marcolini préfère à nouveau s'émerveiller des moyens techniques qui lui permettent aujourd'hui d'entrer en contact avec des artisans nichés aux quatre coins de la planète. Grâce au « Cercle de cacao » qui fête cette année ses dix ans, Pierre, élu Meilleur Pâtissier du Monde à l'Unanimité en 2020 (World Pastry Stars), se dit particulièrement heureux de voir se libérer la connaissance, pour faire grandir le chocolat.*



*Bean-to-bar*

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#GrandsCrusbyPierreMarcolini

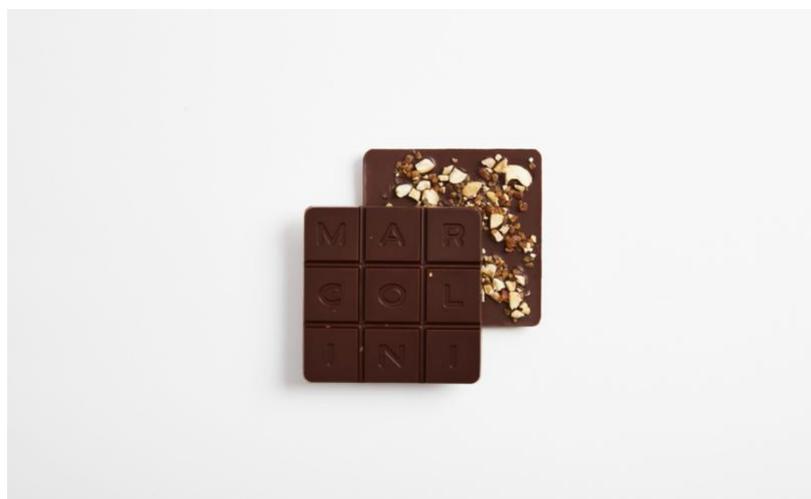
## *2021, 2022, .... « Bean-to-bar » la collection s'agrandit*

Cette même connaissance, il n'a pas hésité à la mettre à profit lors des différents confinements. « Ce fut un moment idéal pour un travail de fond et l'envie de faire redécouvrir des recettes et d'élargir notre gamme de tablettes, de rendre au praliné la place qu'il mérite, de dépouiller les chocolats pour les rendre ensuite encore plus gourmands ».

C'est ce même plaisir dans tous ses éclats qu'on peut s'attendre à déguster dans deux nouvelles tablettes Créations :

### *Le Praliné noix de cajou et éclats de caramel, chocolat noir lacté*

Clin d'œil au Brésil où elle aurait été découverte au XVIème siècle par des colons portugais, la noix de cajou, fruit de l'anacardier, fait son entrée dans la collection de tablettes. Pierre Marcolini a associé ce praliné noix de cajou à un chocolat noir lacté Grands Crus Cuba- São Tomé, agrémenté d'une petite touche de lait pour l'adoucir et le marier à ce divin praliné. Quelques noix de cajou torréfiées, légèrement salées aux éclats de caramel et parsemées sur la tablette viennent ainsi ajouter du croquant et de la gourmandise.



DLC : 6 mois

Prix vente TTC : 8.00€/£

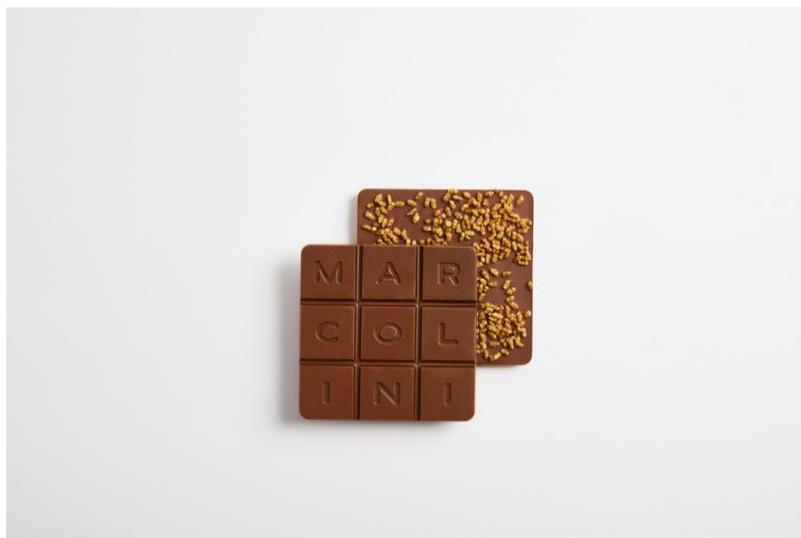
PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#GrandsCrusbyPierreMarcolini

*Le Praliné Kinako et riz grillé, chocolat au lait*

Cette autre tablette Création gourmande se compose de praliné parfumé au kinako, un soja séché, et de grains de riz grillés.



DLC : 6 mois

Prix vente TTC : 8.00€/£



*La Truffe*

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

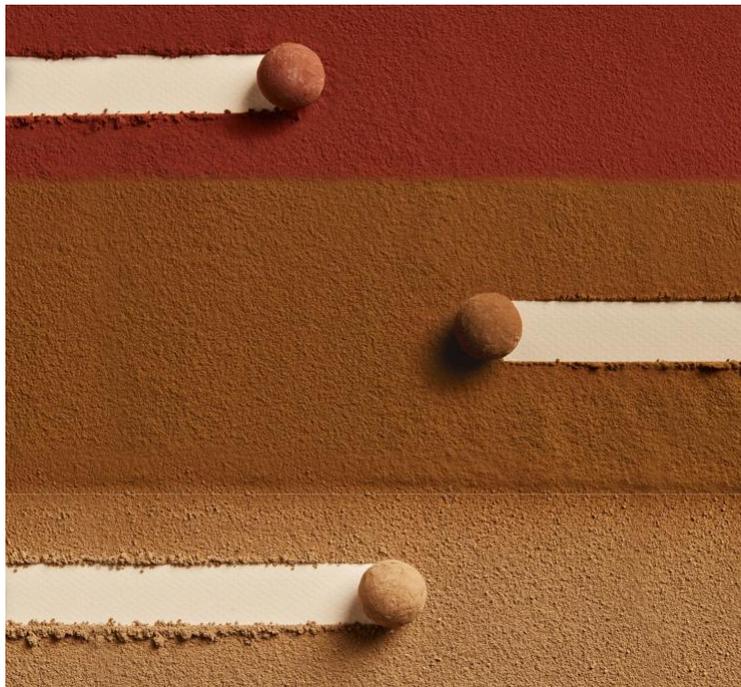
#GrandsCrusbyPierreMarcolini

## *La truffe, le produit belge par excellence*

Pour Pierre Marcolini, il était inconcevable de réaliser une rentrée réussie sans truffes, véritable emblème gastronomique de son pays, la Belgique.

Les coffrets de truffes se voilent de nouvelles teintes de poudres de cacao évoquant les terres d'Amérique du Sud. A l'intérieur, une ganache aromatisée et crémeuse offre une véritable explosion de saveurs tout en légèreté. Ils renferment un assortiment de 6 recettes de truffes, élaborées de façon artisanale au sein de l'Atelier, à partir d'ingrédients d'origine d'exception :

- 1 - Truffles du Jour
- 2 - Truffles Café
- 3 - Truffles Casse-Noisette
- 4 - Truffles Caramel beurre salé
- 5 - Truffles Pistache
- 6 - Truffles Champagne



Les coffrets sont disponibles en deux formats:

- Malline de 36 truffes (assortiment 5 recettes) : 37.00€/£
- Plumier de 18 truffes (assortiment 4 recettes) : 21.00€/£



*Les Pralinés*

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

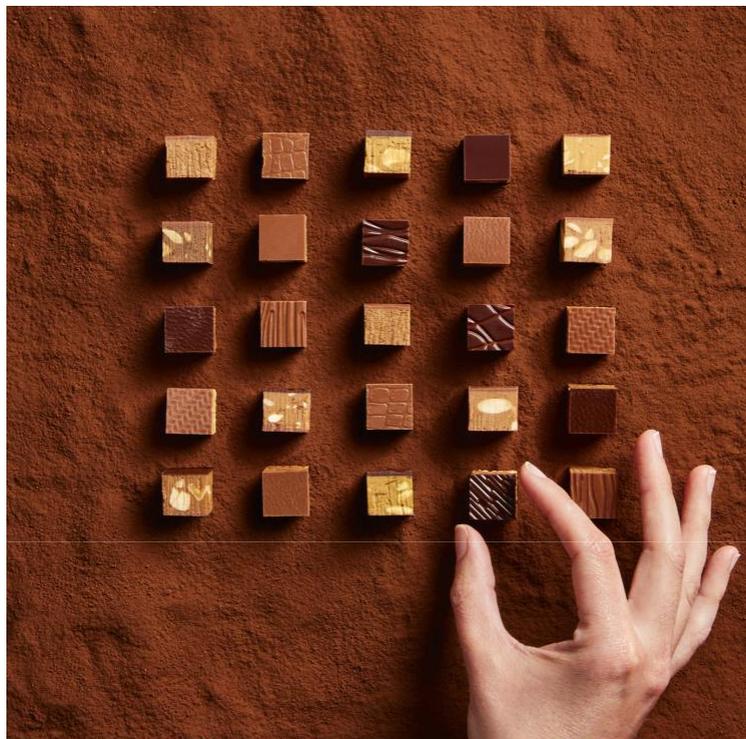
#GrandsCrusbyPierreMarcolini

## *Les coffrets Pralinés*

Les coffrets Pralinés font également peau neuve grâce à une découpe franche dévoilant un intérieur divinement praliné. Une empreinte sur le dessus aux motifs boisé, reptile ou cannage.

Pierre Marcolini réinterprète ainsi les recettes ancestrales de confection des pralinés à travers de nouvelles textures, des saveurs inédites, un dosage moins sucré et davantage de fruits secs.

Confectionné au sein de l'atelier, le praliné se compose d'un caramel à l'ancienne et de fruits secs torréfiés, légèrement broyés afin de conserver un état "brut", tout en respectant leur origine exceptionnelle. Trois différentes textures – croustillante, tendre ou mousseuse – se mêlent aux parfums gourmands de chaque ingrédient pour créer un équilibre parfait.



# PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#GrandsCrusbyPierreMarcolini

Les Pralinés se déclinent sous neuf recettes différentes :

- 1 - Praliné noix de cajou
- 2 - Praliné noisette et grué de cacao
- 3 - Praliné café
- 4 - Praliné pistache
- 5 - Praliné cannelle
- 6 - Praliné nougat
- 7 - Praliné caramel beurre salé
- 8 - Praliné amande-noisette
- 9 - Praliné noisette

Les coffrets sont disponibles en deux formats :

- Malline de 36 pralinés: 37.00€/£
- Plumier de 18 pralinés: 21.00€/£

# PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#GrandsCrusbyPierreMarcolini

---

## *Les projets du groupe : transition et transmission*

---

*Si la pandémie reste un épisode douloureux qu'il espère oublier rapidement, Pierre Marcolini reconnaît volontiers que cette période lui a par contre permis d'accélérer encore la transition écologique déjà amorcée bien avant.*

*Le placement de plus de 1000 m2 de panneaux solaires, de machines destinées à la réutilisation des eaux, le travail de fond pour réduire au maximum l'utilisation de plastique et l'approvisionnement essentiellement européen des emballages : tout l'esprit entrepreneurial de la Maison Pierre Marcolini s'inspire d'une même démarche respectueuse de l'environnement.*

*Le respect ne s'arrête d'ailleurs pas à l'unique aspect écologique. Pierre Marcolini veille à proposer, depuis toujours, une rémunération équitable et valorisante aux plan-teurs et travailleurs ainsi qu'aux 60 artisans qui travaillent avec lui.*

*La Maison a la volonté de s'inscrire dans une certification B-Corp au courant de 2023.*

*Pour ce faire, il peut compter sur le soutien des actionnaires de référence, le groupe Neo Capital et les actionnaires de la première heure, Olivier Coune, Président du Conseil d'Administration, François Schwennicke et Laurent Levieux. Il s'appuie également sur un réseau renforcé par des filiales japonaises et chinoises désormais détenues à 100% par le groupe, ainsi que sur les autres filiales en Belgique, France, Luxembourg et Angleterre entre autres.*

*Au total, La Maison Pierre Marcolini emploie et réunit aujourd'hui plus de 400 collaborateurs répartis aux quatre coins du monde par un projet commun : faire un cho-colat d'une façon différente, avec une éthique et une raison d'être sociale qui respecte l'ensemble de la chaîne.*

*« Cette révolution douce dans le monde du chocolat, que l'on peut comparer à celles qui se sont opérées dans le monde du café ou des microbrasseries par exemple, et que l'on retrouve aujourd'hui chez nos restaurateurs, nous la devons à nos clients très soucieux de bien faire, tout en se faisant plaisir », conclut Pierre Marcolini.*

*L'arrivée d'une nouvelle CEO fin juin, devrait permettre à l'artisan-créateur de consacrer encore plus de temps à la réalisation de nouvelles idées et qui sait, c'est un vœu ardent en tout cas, de créer l'école d'excellence dont il rêve depuis longtemps.*

# PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#GrandsCrusbyPierreMarcolini

*« Le plus beau cadeau d'un artisan c'est la transmission et l'enseignement », précise-t-il. Et quand on voit l'univers multiculturel harmonieux qu'il a su créer dans son atelier, où Vietnamiens Marocains, Italiens et bien d'autres origines se côtoient dans un esprit respectueux et amical, on comprend que rien ne vaut une formation et un suivi bienveillant pour favoriser l'intégration et l'entente entre les hommes.*

*« Nous continuons à donner à l'artisanat local ses lettres de noblesse, grâce à une main d'œuvre dédiée et inspirée. Ici, par exemple, on zeste encore trois tonnes de citron par an, on caramélise encore, on torréfie nos noisettes, on réalise notre praliné maison ».*

*Pierre Marcolini est fier de nous annoncer par ailleurs qu'il prévoit très bientôt l'organisation de portes ouvertes à son atelier, pour que les fidèles et nouveaux adeptes puissent se rendre compte sur place, de tout le travail et tout le talent qui accom-pagnent la Maison Pierre Marcolini aujourd'hui.*

*Conclusion du fondateur : « Plus que jamais, l'émerveillement est une question d'état d'esprit. Pouvoir porter son regard sur la beauté du monde, des terres nourricières, d'ombres et de lumières, des routes du cacao et le transposer ensuite dans le geste pré-cis et délicat de nos orfèvres locaux, me permet aujourd'hui de partager mon bonheur d'humain dans chaque chocolat dégusté par nos aficionados à travers le monde ».*

---

# PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

#GrandsCrusbyPierreMarcolini

## À PROPOS DE LA MAISON PIERRE MARCOLINI

La Maison Pierre Marcolini est établie à Bruxelles en 1995 par Pierre Marcolini, chocolatier renommé pour son exceptionnel savoir-faire et sa démarche engagée.

Pionnier du mouvement Bean to Bar, Pierre Marcolini maîtrise l'ensemble du processus de fabrication du chocolat à partir de la fève et se distingue par ses choix éthiques et ses approvisionnements en grands crus de cacao directement auprès des producteurs indépendants à Cuba, en Indonésie, en Inde, à Sao Tomé & Príncipe, au Pérou, au Venezuela, à Madagascar ou encore en Chine. D'autres ingrédients rares complètent le choix prestigieux des fèves de la Maison, tels que les baies roses du Maroc, les pistaches d'Iran, le poivre de Sichuan, la vanille de Madagascar, le citron de Sicile, la cannelle de Ceylan, les noisettes du Piémont. Pierre Marcolini propose des chocolats et des gourmandises exceptionnels, ainsi que ses macarons signatures. La Maison compte aujourd'hui plus de 40 boutiques dans le Monde, en Belgique, en France, au Royaume-Uni, à Monaco, au Japon, en Chine et à Dubai.

En 2020, la Maison a été désignée par les Belges comme la marque reflétant l'esprit de la Belgique, selon l'étude « Truth about the New Europe » réalisée par l'agence de communication McCann et Pierre Marcolini a été élu « Meilleur Pâtissier du Monde » lors des World Pastry Stars.



[www.marcolini.com](http://www.marcolini.com)

[facebook.com/PierreMarcolini](https://facebook.com/PierreMarcolini)

Twitter/ Instagram - @pierremarcolini

PIERRE MARCOLINI  
BRUSSELS

#GrandsCrusbyPierreMarcolini

*Visuels disponibles*

