LA MAISON DU CHOCOLAT

PARIS

NOËL *absolument* CADEAUX

DOSSIER DE PRESSE

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2022

SOURCING ENGAGÉ

NOUS SÉLECTIONNONS LES CACAOS LES PLUS FINS DU MONDE :

100% tracés, dont 90% jusqu'aux producteurs.

Sourcés pour nos chocolats **garantis sans colorant ni arôme artificiel**, **sans OGM ni huile de palme**.

Qui privilégient des fournisseurs ayant un impact social et environnemental positif sur les communautés locales (déforestation, scolarisant leurs enfants).

PACKAGING ÉCO-CONÇUS

NOUS AGISSONS POUR DES CRÉATIONS ÉCO-CONÇUES ET SOMMES ENGAGÉS À OPTIMISER TOUS NOS EMBALLAGES :

Tous nos coffrets sont **100% recyclables** (hors ruban).

100% de nos coffrets sont **fabriqués en France ou en Belgique**.

Nous travaillons les épaisseurs de carton au plus juste, **supprimons les emballages superflus et visons à réduire au maximum l'utilisation du plastique**.

ARTISANAT FRANÇAIS

CROQUER DANS NOS CHOCOLATS C'EST SAVOURER ET DÉFENDRE :

Un savoir-faire et une fabrication **artisanale française**.

Une production locale dans notre atelier de Nanterre à peu de distance de nos boutiques parisiennes, **engagée dans la valorisation des déchets et l'énergie verte**.

Un goût et une qualité signature assurés par un collège de palais référents.

CONVICTIONS RESPONSABLES

NOUS AVONS LA CONVICTION QUE TOUS NOS CHOCOLATS DOIVENT FAIRE DU BIEN AUX PAPILLES, AU CŒUR, AU CORPS ET À LA PLANÈTE.

Nous nous engageons au nom de la fraicheur et du goût de nos produits en utilisant chaque jour des matières premières fraiches.

Nous innovons au nom du chocolat de demain en offrant **des alternatives de chocolats vegan** (sans beurre ni crème) **dans nos collections naturellement fruit et voyage cacaos**.

Nous luttons contre le gaspillage alimentaire avec too good to go et faisons des dons à la banque alimentaire.

NOËL *absolument* CADEAUX

Qu'est-ce que Noël sans son vertige d'émotions ?

Parce qu'il aime à surprendre, Nicolas Cloiseau gravit cette année les sommets de l'accumulation. Celui qui défie la plasticité du chocolat, signe la plus captivante des collections. Design et gourmandise se mêlent dans un « esprit cadeaux » qui en dit long sur la tentation.

Coffrets, écrins, cadeaux et bûches joliment enrubannés fascinent. Que cachent-ils ?
Que disent-ils de nos envies ? En réponse, Nicolas nous souffle que le nom « audace » est l'anagramme parfait du mot « cadeau ».
L'histoire de Noël pour La Maison du Chocolat s'offre donc comme le plus audacieux d'entre eux.

Nicolas Cloiseau
Chef de La Maison du Chocolat
Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier.

SAPIN

Vertige de Cadeaux

Si le sapin dit nos envies de Noël, celui de Nicolas Cloiseau retient son souffle dans un vertige chocolat. Édifié comme un défi, il accumule petits et grands présents en proie à toutes les tentations.

Des cadeaux hauts, des longs, des ronds, enveloppés de papier-cadeau chocolat, délicatement enrubannés donnent à rêver à leur contenu. Aux limites de la juxtaposition, ils s'empilent jusqu'à la cime d'un sapin rêvé.

Son arbre devient cadeau dans un double jeu chocolat qui en dit long sur toute l'attention d'un savoir-faire Maison dédié à la fascination de l'œil et de la gourmandise.

Sapin Vertige de Cadeaux

1800€ la pièce artistique

Pièce artistique en édition limitée,
entièrement réalisée à la main.

Taille unique de 7,2kg et de 90cm de hauteur

Le « Sapin Vertige de Cadeaux » est une pièce artistique unique éditée en une dizaine d'exemplaires dans le monde, entièrement réalisée à la main dans nos ateliers, nécessitant 33 heures de travail de nos chocolatiers.

Toute la structure du sapin repose sur l'équilibre d'une accumulation de 14 cadeaux (8 en chocolat noir pure origine Cameroun 71%, 6 en chocolat lait 37%) qui répartissent les 7,2 kilos de chocolat.

Pour parfaire l'illusion, l'ensemble des cadeaux est finement ajouré à la main de 1800 perforations et ciselé d'une trentaine d'étoiles. 7 nœuds en chocolat (blanc, lait et chocolat à la fraise) surplombent les plus hautes cimes et donnent une impression de mouvement.

Liens en fil doré non-comestibles.

Disponible en boutique à partir du **2 novembre 2022**

CALENDRIER

Ecrin Cadeaux

Presque un rituel, les délices du calendrier de l'avent nous rapprochent chaque jour des festivités de Noël.

Un rendez-vous quotidien et gourmand comme **une nouvelle expérience à vivre et à revivre**, à tous moments des vingt-quatre jours de l'avent.

Dans son précieux écrin, le calendrier de La Maison du Chocolat se pare de tous les délices pour offrir **chaque jour un nouveau plaisir**.

Le compte à rebours des fêtes peut commencer !

Calendrier Ecrin Cadeaux

60€ la pièce

Composé de 26 attentions chocolatées : pralinés noir ou lait et carrés déments. **195g**

Calendrier 100% carton, 100% recyclable (hors ruban). Fabriqué en Belgique.

*Le calendrier est illustré de l'***univers créatif et luxuriant de Fideli Sundqvist** *artiste suédoise. Choisie pour ses collages en papier qui ont l'air sorti d'un autre monde.*

Ses créations, colorées et esthétiques, quasiment symétriques et tridimensionnelles sont mises en scène puis photographiées avec attention. #fidelisundqvist

Disponible en boutique et en ligne
à partir du **2 novembre 2022**

BÛCHE

Absolument Cadeaux

Sous son emballage chocolat, la bûche de Nicolas Cloiseau cache bien son jeu. Cette année **ses cadeaux passent à table**, dénouent les papilles et promettent de faire patienter bien des sapins.

Cadeau parmi les cadeaux, la bûche s'offre comme le plus gourmand d'entre eux. **Le chocolat en point de départ, elle convoque le caramel salé et le praliné à la noix de pécan dans une régression absolue**. L'intensité et la rondeur de la mousse au chocolat 71% contrastent avec les notes fluides et puissantes du caramel qui glisse sur les grains de praliné pécan. **Quelques noix de pécan enrobées de chocolat au lait, croquent le tout sur un lit de brownie à la poudre de pécan caramélisée.**

On fond, on craque, on en oublierait presque l'arrivée des cadeaux.

Dans l'air du temps, la bûche Absolument Cadeaux s'impose parmi **les plus belles surprises de fin d'année**.

Bûche Absolument Cadeaux

120€ la pièce

3 bûches cadeaux qui en font une.
Taille unique de 6/8 personnes éditée en série limitée.

Mousse au chocolat noir 71% pure origine Cameroun, praliné aux noix de pécan et à la fleur de sel de Guérande, crémeux caramel au beurre salé, éclats de noix de pécan enrobés chocolat lait, biscuit brownie à la poudre de pécan caramélisée, glaçage noir.

Décor de rubans en chocolat (blanc, lait et chocolat à la fraise), socle chocolat lait perforé et décoré d'étoiles.

Réservation dès le **1er décembre** en boutique et en ligne sur lamaisonduchocolat.com
Retrait boutiques du **21 au 24 décembre 2022**

COFFRET

Carrément Cadeaux

En quête du bon angle, les bouchées Carrément Cadeaux donnent **matière à croquer**. Tout en **sensation de fruits secs croquants** parfaitement choisis, ce quatuor fait honneur à l'essentiel : un **jeu de contrastes, de goûts et de textures**, qui nuance la finesse chocolat dans des associations irrésistibles. On fond pour la **pâte de nougat** crémeuse, le **gianduja** à la puissance noisette démente, on croque **pistaches** et **amandes** caramélisées sur fond de grué cacao lacté,

on craque pour l'acidulé **framboise** entremêlé de mendiant **noisette chocolat noir**.

Coffret Carrément Cadeaux

29€ la pièce

Carré de quatre bouchées.

Taille unique de 100g

Coffret 100% carton, 100% recyclable (hors ruban).
Fabriqué en France.

Bouchée lait « Étoile filante » *: pâte de nougat aux noisettes hachées et grillées, amandes, étoile filante chocolat blanc 33%.*

Bouchée noire « Ruban » *: gianduja aux noisettes, pâte de noisette, ruban chocolat fraise.*

Mendiant lait *: pistaches et amandes caramélisées, grué de cacao, chocolat au lait 37%.*

Mendiant noir *: noisettes caramélisées, billes croustillantes à la framboise, grué de cacao.*

Disponible en boutique et en ligne
à partir du **2 novembre 2022**

COFFRETS

Collection Esprit Cadeaux

À portée de rêve, c'est sous une **avalanche de cadeaux** que La Maison du Chocolat imagine Noël, au sommet de la gourmandise. Sa collection « Esprit Cadeaux » témoigne du plaisir d'un moment à offrir ou à partager. Parmi les recettes ADN de la Maison, deux nouvelles pépites alimenteront les conversations de Noël, il y sera question de **voyage, de finesse et de praliné absolument orange**.

C'est un **cacao fin** nouvelle génération qui flatte une palette aromatique très douce. Mis en évidence dans la **ganache noire Cameroun***, ses notes chocolatées gourmandes et subtiles, quasi méconnues des goûts plus bruts d'Afrique centrale, affichent néanmoins 71% de cacao. Quelques notes à peine corsées en fin de bouche relèvent **la rondeur et la finesse naturelle** de ce chocolat noir pure origine.

Quel praliné n'a jamais rêvé de plus intense déclaration ? Sur son lit de confit d'orange citronné, le **praliné pécan** aux éclats de noix de pécan et de fleur de sel de Guérande rend hommage aux fruits secs et aux **agrumes de Noël** dans une intensité de goût inégalée. On fond pour ce **praliné grossièrement broyé** relevé de sel et adoucit d'orange confite vive et fraîche.

**On doit ce cacao fin à l'audace et aux convictions d'une femme, Aristide Tchemtchoua, qui donne un nouvel éclairage au cacao du Cameroun depuis 2017. À l'origine de la filière « Chocolatiers Engagés », elle reprend la plantation de ses parents et accompagne 90 familles dans la production de cacao d'excellence en pratiquant l'agroforesterie au cœur d'une forêt ancestrale intacte.*

Une mise en lumière particulière pour se réjouir de la réhabilitation des cacaos fins dans un pays qui par ailleurs est 5ème pays producteur mondial de cacao.

chocolatiers-engages.com

Collection Esprit Cadeaux

Composés de l'assortiment Maison du Chocolat et de deux nouveautés 2022 : ganache noire 71% pure origine Cameroun et praliné pécan au confit d'orange citronné.

24 pièces assorties 168g : 33€
40 pièces assorties 280g : 49€
60 pièces assorties 418g : 73€
112 pièces assorties 764g : 135€

Coffrets 100% carton, 100% recyclable (hors ruban).
Fabriqués en France.

*Illustration de la collection par l'***artiste suédoise Fideli Sundqvist** *connue pour ses collages en papier colorés et esthétiques, quasiment symétriques et tridimensionnels mis en scène puis photographiés avec attention.*
Elle s'illustre dans une accumulation luxuriante de paquets cadeaux tout en contrastes et luminosité. #fidelisundqvist

Disponible en boutique et en ligne
à partir du **2 novembre 2022**

galette SOLEIL des ROIS

Dès janvier, au sortir des fêtes, Nicolas Cloiseau nous réserve une place au soleil. D'un zeste de fantaisie, il éclaire le plaisir des Rois en délice ensoleillé.
Sa galette illumine nos papilles d'une sensation chocolat rafraichie de citron et couronnée de noisettes. Chocolat, agrume et fruits secs jouent de contrastes dans un trio de goût particulièrement délicat.

En son cœur, la crème de noisette fondante zestée de citron jaune confit se mêle à la ganache tendre au chocolat noir corsé (80%). En contraste,
le feuilletage caramélisé pavé de perles de jus de citron jaune et de ganache noire souple (56%) saisit par la fraicheur acidulée intense du jus de citron twisté de chocolat. Les noisettes torréfiées piquent le décor de gourmandise et répondent au craquant d'une fine couronne en chocolat, à croquer.

Dans son habit de ganache, le citron de la Galette Soleil des Rois, souffle un vent de fraicheur dans une sensation chocolat encore et toujours réinventée.

Galette Soleil des Rois

60€ la galette de 6/8 personnes
Fèves vendues à l'unité : 7,70€

Composition : Feuilletage Maison pur beurre extra-fin AOP Charentes-Poitou, crème de noisette à la pâte de noisette du Piémont, ganache chocolat noire cuite (80%), jus de citron jaune émulsionné poché et ganache noire (56%) pochée, noisettes grillées d'Italie, couronne en chocolat noir (56%).

Uniquement sur commande.
Réservation dès le **2 janvier** en boutique et en ligne
Retrait boutiques du **3 au 31 janvier 2023**

NOËL *absolument* CADEAUX

Disponible en boutique à partir du **2 novembre 2022**

SAPIN VERTIGE DE CADEAUX
1800€ la pièce artistique de 7,2kg

CALENDRIER ÉCRIN CADEAUX
60€ la pièce de 195g

COLLECTION ESPRIT CADEAUX
24 pièces assorties 168g : **33€**
40 pièces assorties 280g : **49€**
60 pièces assorties 418g : **73€**
112 pièces assorties 764g : **135€**

COFFRET CARRÉMENT CADEAUX
29€ la pièce de 100g

BÛCHE ABSOLUMENT CADEAUX
120€ la pièce de 6/8 personnes
Réservation dès le **1er décembre** en boutique
et sur lamaisonduchocolat.com
Retrait boutiques **du 21 au 24 décembre 2022**

GALETTE SOLEIL DES ROIS
60€ la galette de 6/8 personnes
Fèves vendues à l'unité : 7,70€
Uniquement sur commande.
Réservation dès le **2 janvier** en boutique et en ligne.
Retrait boutiques du **3 au 31 janvier 2023**

Contacts

lamaisonduchocolat.com
#lamaisonduchocolat