

Viva la Vida
HALLOWEEN
OSEZ GOÛTER
au frisson mexicain



Dia de los Muertos :

Une collection exclusive de L'Atelier du Chocolat, en édition limitée

L'Atelier du Chocolat rend un hommage vibrant au Mexique, berceau du cacao. Un véritable pont entre traditions ancestrales et excellence chocolatière.

À l'occasion du Dia de los Muertos, grande fête populaire mexicaine rendant hommage aux disparus et qui aura lieu cette année le 2 novembre, L'Atelier du Chocolat célèbre les racines profondes de cette tradition avec une collection unique, colorée et pleine de sens.

Confectionnée avec notre chocolat Mexique d'exception, issu du cacao criollo de notre plantation Hacienda Maya Cacao Criollo, cette collection est un voyage gustatif et culturel au cœur du pays de Frida Kahlo.

Située à proximité des ruines mayas d'Uxmal, la plantation Hacienda Maya cultive un cacao criollo rare, au cœur du Yucatán. Les cacaoyers y poussent à l'ombre de grands arbres, dans un écosystème préservé. La plantation fait vivre et perpétue ce savoir-faire grâce à la communauté maya locale, qui cultive ces cacaoyers avec passion et respect des traditions.

Ce terroir unique donne naissance à un chocolat aux arômes délicats, véritable hommage à l'héritage maya du cacao. Le cacao criollo, considéré comme l'un des plus fins et rares au monde, révèle ici toute sa richesse aromatique : notes boisées, touches de fruits secs, et une rondeur en bouche incomparable.

Une célébration de la mémoire et des saveurs.

Nos créations rendent hommage aux symboles emblématiques de cette fête : calaveras, fleurs de cempasúchil, et esprits joyeux et s'inspire de la figure légendaire de la grande peintre Frida Kahlo.

Calavera – L'âme du Mexique en chocolat

Symbole emblématique du Dia de los Muertos, notre moulage Calavera est une création spectaculaire qui allie tradition et gourmandise. Moulage en chocolat blanc sur coque de chocolat noir pure origine Mexique, garni de nos Feuillants d'Or croustillants et de fritures Halloween orange. Une création festive et gourmande.

9.80 € (70g)



Viva la Vida – La ganache 100% Mexique

Inspirée par l'âme libre et intense de Frida Kahlo, notre bouchée Viva la Vida rend hommage à sa passion, sa résilience, et son amour de la vie. Sous sa fine coque de chocolat noir, elle renferme une ganache puissante et élégante, où se mêlent profondeur cacaotée et arômes délicats. Une création délicate, à l'image de l'icône mexicaine qui a su transformer la douleur en art et la vie en couleur. Cette bouchée 100% Mexique accompagne également notre emblématique Bouquet de Chocolat spécialement habillé pour l'occasion.

4.50 € (40g)

Coffret Fantômes – Esprits de l'au-delà

Nos petits fantômes en
guimauve à la fraise,
délicatement enrobés de
chocolat lait fondent en
bouche comme une apparition
sucrée ! Inspirés des esprits
joyeux du Día de los Muertos,
ces gourmandises évoquent
l'innocence, la fête et le
réconfort.

10.50 € (90g)



De l'autre côté du Rio Grande, le 31
octobre, les Américains fêteront
Halloween, l'occasion pour l'Atelier
du Chocolat, de proposer tout un
assortiment de friandises
délicieusement effrayantes....

Sucettes en chocolat :

Tête de citrouille au chocolat noir
Chauve-souris au chocolat blanc
Araignée au chocolat au lait

3.50 € (vendu à l'unité)



Depuis sa fondation, L'Atelier du Chocolat enchante les amateurs de chocolat avec des créations artisanales, mêlant authenticité, passion et innovation. Chaque pièce est conçue avec soin dans les ateliers de la Maison, exclusivement à partir de chocolat 100% pur beurre de cacao, où les chocolatiers perpétuent un savoir-faire unique pour offrir des instants de pur bonheur chocolaté.

Bouquet Halloween :

Assortiment 200g + Bouchée Mexique Viva La Vida

24,40 €



Disponibilité : À partir du vendredi 10 octobre en boutiques
et sur www.atelierduchocolat.fr