

## La lettre d'information de La chocolaterie n°1

Nous voici bien installés à Saint Nazaire, prêts à vous accueillir toute l'année, le mardi de 15h à 19h et du mercredi au samedi, de 10h à 12h30 et de 15h à 19h.

Vous pourrez découvrir et déguster nos chocolats d'origine, fabriqués à partir de fèves de cacao équitables et biologiques. Notre gamme de bonbons de chocolat a pris son visage définitif avec 10 propositions au caractère bien marqué. Ainsi, le Saint Nazaire (ganache pomme-baobab), la plage de Mr Hulot (ganache fruits de la passion), et la plage de la petite vallée (ganache framboise) ont récemment rejoint nos 3 ganaches chocolat noir et nos 4 pralinés Guérandine.



Pour nous, Noël commence en décembre et à compter du mardi 3, la boutique prend des allures de fêtes. Audrey et Briec préparent notre lieu d'accueil pour l'occasion et auront le plaisir de vous faire découvrir ce que nous avons préparé pour cette période festive, qui arrive à point nommé.



Comme pour Pâques, nous avons réalisé pour vous, deux personnages symboliques de Noël, Gaëtan l'élan et Antoine le père Noël. Pour le plaisir des yeux, Emma et Lucas nos chocolatier(ère)s préparent aussi une belle surprise, qui sera exposée au centre de notre boutique.



Laissons présager qu'il y aura beaucoup de chocolat au menu, sans oublier nos Tentations de Noël, noix de cajou caramélisées affinées à la cannelle et au poivre.

### AGENDA

**LES SAMEDI 16 ET DIMANCHE 17 NOVEMBRE 2019,**  
nous serons présents au salon de Noël zéro déchet de Saint Nazaire (salle d'exposition Le Garage).

**EN AVRIL 2020,**  
nous participons à la «French Week» de Tokyo et Kyoto, au Japon. Les clients d'Isetan pourrons découvrir nos gourmandises made in Bretagne.

### NOUVEAU

Vous pouvez désormais commander nos produits à distance.

Sur demande à [lachocolaterie@gmail.com](mailto:lachocolaterie@gmail.com), nous vous transmettons un bon de commande que nous aurons le plaisir de préparer et livrer.

**FOCUS SUR LE** Cacao



Le Cacao T est un savant mélange d'écorce et de grué\* de cacao. Nous le fabriquons à partir de nos fèves Nacional d'Equateur ou de Madagascar.

Infusé à 85°C pendant 3 minutes, vous obtiendrez une infusion délicate, sans théine, ni caféine.

Vous dégusterez ainsi une boisson raffinée, aux notes de cacao, en ne bénéficiant que des bienfaits de ce dernier (rappelez-vous, anti-oxydant, anti-stress et anti-inflammatoire 😊).

\*Qu'est-ce que le grué ?

Une fois torréfiées, les fèves de cacao sont concassées, ce qui permet de les libérer de leur enveloppe. Les coques sont expulsées par un système de tamis et de ventilation. Les éclats de fèves qui subsistent sont appelés grué de cacao, élément à la base de la fabrication du chocolat.