

MICHEL  
CLUIZEL

CACAOFÈVIER  
CHOCOLATIER  
PARIS

Dossier de presse 2010

## Le chocolat dans tous ses états : du nouveau dans les 17 tablettes signées Michel Cluizel

Véritable source de plaisir qu'il soit noir, au lait, praliné ou fourré aux noisettes, le chocolat en tablette se déguste avec passion !

Conçu pour une explosion de saveurs en bouche, la  **finesse du nouveau poids de 70 g**  exalte davantage les arômes du chocolat. A la recherche constante de qualité, Michel Cluizel complète sa collection de '**1<sup>ers</sup> Crus de Plantation**' avec son **premier chocolat Bio** à 67 % de cacao. Toujours à la recherche de saveurs d'exception, le Cacaofèvier propose **deux nouvelles recettes** : 'Ivoire' et 'Eclats Caramel au beurre salé'.

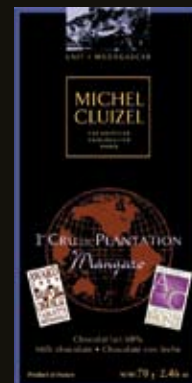


## Incontournables tablettes signées Michel Cluizel

Produits phares du chocolatier normand, les tablettes se déclinent en une **large collection de 17 références** aux provenances uniques et aux notes aromatiques variées.

### 'Les 1<sup>ers</sup> Crus de Plantation'

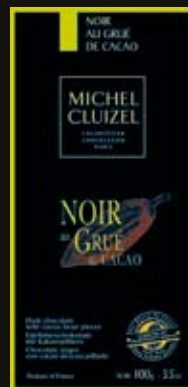
Depuis 7 ans, la Chocolaterie Michel Cluizel recherche des plantations de renom dans les pays producteurs de cacao les plus réputés. Cette démarche lui permet d'assurer **la meilleure traçabilité** possible dans le but d'atteindre une qualité inégalée. Vila Gracinda, Mangaro, Maralumi, Concepcion, Los Anconès, autant de destinations lointaines où se nouent des **relations directes, durables et équitables** avec les planteurs et où sont **récoltées les meilleures fèves de cacao au monde**. De ces rencontres sont nés les **'1<sup>ers</sup> Crus de Plantation'**. A l'image des grands vins, ces 5 tablettes de chocolat noir et les 2 au lait exaltent avec finesse et intensité toute la richesse aromatique de leurs terroirs d'origine. Récompensée pour son travail, la Chocolaterie Michel Cluizel a reçu le 1<sup>er</sup> prix au Salon du Chocolat en 2003, le Great Taste Gold en 2008 pour la tablette 'Mangaro Noir', le prix de la tablette artisanale au Salon du Chocolat en 2009, celui de la Chocolate Academy pour la version 'Mangaro Lait' et l'Organic Food Award pour la tablette Bio 'Los Anconès'.





## Les Grandes Teneurs en Cacao

Au chocolat noir, au lait ou ivoire, les 10 tablettes 'Grandes Teneurs' existent en versions traditionnelles ou fourrées. A la recherche d'un **équilibre gustatif** parfait, le chocolatier reconnu pour son savoir-faire unique innove en assemblant des **fèves de différentes provenances**. Tel un parfumeur, Michel Cluizel y ajoute des notes aromatiques savoureuses, comme le café, le praliné, le caramel ou les écorces d'orange. Les plus fins gourmets trouveront leur bonheur avec ces **délicates alchimies chocolatées**. Toutes les tablettes Michel Cluizel répondent à l'**Engagement-Qualité 'Ingrédients Nobles'** certifiant des chocolats pur beurre de cacao, sans arômes ajoutés, sans lécithine de soja et élaborés exclusivement avec de la vanille Bourbon en gousse et du sucre de canne. Les tablettes traditionnelles sont disponibles en **format 70 g** à l'exception des généreuses recettes fourrées (100 g).



Tablettes traditionnelles 70 g

Tablettes fourrées 100 g



## Du nouveau dans les tablettes !

70 g de dégustation fine et intense

Pour **développer davantage les arômes du chocolat**, toutes les tablettes Michel Cluizel, à l'exception des généreuses recettes fourrées, **passent de 100 à 70 g**, un format idéal, tout en finesse, qui révélera l'intensité du cacao. Les 7 références '1<sup>ers</sup> Crus de Plantation' et les tablettes 'Noir de Cacao 72 %', 'Grand Noir 85 %', 'Noir au café', 'Grand Lait 45 %' et 'Ivoire' exaltent désormais leurs notes cacaotées dans ce format idéal de dégustation. Redessinée de façon épurée, la tablette offre 15 carrés pour de véritables **instants savoureux à croquer**. Sobres et élégants, les packagings de la collection '1<sup>ers</sup> Crus de Plantation' ont été repensés pour **une meilleure lisibilité** de la provenance, du pourcentage de cacao, et des notes aromatiques afin de faciliter le choix de tous les épcuriens.

## Délicieuse tentation, le chocolat Bio

A la recherche constante de qualité, la Chocolaterie Michel Cluizel présente **sa toute première recette Bio** à 67 % de cacao. Récoltées au sein de la plantation Los Anconès à Saint-Domingue, les fèves de la famille Rizek libèrent, une fois torréfiées, leurs arômes de bois de réglisse, puis de fruits rouges et d'olives vertes, dans une allonge de raisins de Corinthe et d'abricots.

Véritable source de plaisir où les arômes puissants sont relevés par un goût intense, le chocolat bio est obtenu grâce aux relations durables mises en place entre la Chocolaterie et la plantation. **100 % des matières premières utilisées** : cacao, sucre de canne et vanille Bourbon, sont **issues de l'agriculture biologique** et permettent à cette recette de porter fièrement la certification Qualité France 'AB' ainsi que l'Organic Food Award 2010.

**Poids : 70 g**

**Prix public conseillé : 3,50 €**





## On craque pour les nouvelles recettes !



La savoureuse alliance de lait et d'éclats de caramel fougueux

Le mariage subtil du caramel au beurre délicatement salé et du chocolat au lait 45 % rappelle les saveurs d'enfance dont les parfums sont sublimés dans cette **tablette éminemment gourmande.**

Le chocolat fondant et les notes brunes du caramel éveillent les papilles pour un plaisir décuplé. Cette recette exclusive démontre une nouvelle fois le savoir-faire des ateliers normands qui privilégient les éclats de caramel fougueusement croquants préparés à la Chocolaterie.

**Poids : 100 g**

**Prix public conseillé : 3,98 €**



## La tablette 'Ivoire' illumine le palais

Avec ses fines notes suaves de lait et de vanille, la **nouvelle tablette 'Ivoire'** redonne ses lettres de noblesse aux plus grands classiques du chocolat blanc et comblera les amateurs par sa profonde douceur. Le Chocolatier bouscule les traditions en proposant la seule recette Ivoire haut-de-gamme sans inclusion, ni fourrage. Délicieusement fondants, les carrés de cette tablette d'exception révèlent des arômes de miel, de crème brûlée et de biscuits. Les habitués du chocolat noir apprécieront de pouvoir varier les plaisirs.

**Poids : 70 g**

**Prix public conseillé : 3,25 €**



Disponibles le 6 septembre 2010 à la Boutique Chocolat Michel Cluizel – 201, rue Saint-Honoré, 75001 Paris  
et chez les 1 500 meilleurs Pâtisseries et Chocolatiers de France

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