



**ARTISANS
CHOCOLATIERS BEAN
TO BAR**

DE LA FEVE A LA TABLETTE

Catalogue produits 2023



La gamme

- Les tablettes de chocolat
- Les confiseries
- Les bonbons de chocolat
- Les bonbons de chocolat
vrac
- A grignoter
- Les pâtes à tartiner et
cacao
- Les outils en chocolat
- La triplète de Saint Bonnet
- Pâques 2024
- Les tarifs
- L'entreprise
- Le bean to bar

LES TABLETTES DE CHOCOLAT

Les origines



Cumboto Ocumare
Cacao puissant aux notes de café



Cacao de Pedro
Notes de fruits rouges

Les gourmandes



Mendant (Noisettes, amandes, pistaches, raisins, figues)
Noir



Noisettes du Piémont caramélisées
Lait



Amandes de Provence caramélisées
Noir

LES CONFISERIES

Le nougat (barre de +/- 180g)



Nougat de Provence :
Amandes de Provence,
pistaches d'Iran, miel
de lavande local

Les guimauves et pâtes de fruits



**Coffret guimauve nouveau
format !**
Guimauve passion, framboise,
myrtille, chocolat, vanille
Sans arôme ni colorant



**Coffret pâtes de fruits (par 16,
nouveau format) :**
Pâtes de fruits cuites au
chaudron Sans arôme ni
colorant
8 Parfums : ananas, poire,
passion, abricot, fraise,
framboise, cassis, myrtille

LES BONBONS DE CHOCOLAT

Les classiques



Coffret bonbons de chocolat.
Nouveau format : par 16 bonbons
en coffrets empilables. Vous
pouvez composer le coffret en 1,
2, 3 ou 4 étages avec un prix
dégressif au fur et à mesure.

Agrandissement de la gamme
avec 32 sortes différentes, 16
demi sphères et 16 carrés
classiques.



Coffret rocher noir et lait :
Assortiment de 16 petits
rochers gianduja
amandes/noisettes croustillant
parsemés d'amandes hachées
et enrobés noir et lait



A GRIGNOTER

Les fruits secs enrobés de chocolat.

Vous retrouverez :

- Noisettes chocolat lait 45% (120g)
- Amandes chocolat noir 70% (120g)
- Cacahouètes salées chocolat blanc caramel (150g)
 - Maïs soufflé chocolat blanc (100g)
- Et l'assortiment avec un mélange de toute les sortes en 300g ou 120g



LES PÂTES A TARTINER



Pâte à tartiner chocolat :
Fabriquée à base de crème, sucre et
pâte de cacao maison.
Pas de fruits à coques dedans
Pot de 300g



Pâte à tartiner noisette :
Fabriquée à partir d'un praliné
noisette du Piémont.
Riche en noisettes (60%) et en
vanille avec très peu de chocolat
Texture très aérienne et mousseuse
Pot de 230g

LES BEST SELLERS



Pochette de mendiants :

Pochette transparente garnie de 100g de petits mendiants avec amandes, noisettes et pistaches caramélisées.

Disponible en chocolat noir 70% ou lait 45%

La tripléte de pétanque à croquer !

Découvrez des bouchée gianduja amandes/noisettes avec un cochonnet en noisette enrobée.

Coque de chocolat noir ou lait



LES EDITIONS LIMITEES

Les jeux olympiques débarquent à Saint Bonnet. Montages en chocolat noir ou lait (et pâte à sucre pour une partie de la carapace de la tortue)

Il y a :

- Le coq qui fait du vélo de piste
- La grenouille qui fait de la natation
- Le lapin qui fait l'athlétisme
- La tortue qui fait de l'escrime





Le cœur de Maman :
Bouchée composée d'un gianduja
croustillant amandes/noisettes

Le cœur de printemps :
Bouchée composée d'une
guimauve à la passion et d'un
praliné à la noisette



La fleur d'hibiscus :
Bouchée composée d'une pâte de
fruits à la framboise et d'une
ganache au thé à l'hibiscus





Le brin de muguet :
Petit montage en chocolat noir et blanc avec un praliné noisettes et gru  de cacao en base.

Le bouquet de Maman :
Montage en chocolat noir et blanc garni de dragées chocolat



ENTREPRISE

Après 5 années d'apprentissage à apprendre tout le savoir-faire et les techniques de chocolaterie confiserie, je décide de me lancer à mon compte en ouvrant ma première boutique en ligne.

Pendant 2 ans je vous ai fait découvrir mes produits et ma vision de la chocolaterie bean to bar à travers une gamme épurée, élégante et gourmande. Exigeant sur la provenance de mes matières premières et de mes produits, je cherche toujours à vous proposer une gamme éthique et responsable notamment avec un chocolat bean to bar. Un chocolat fabriqué avec des fèves de cacao rigoureusement sélectionnées pour un rendu gustatif unique. Tous ces produits vous avez pu les découvrir via vos commandes internet en livraison, sur les marchés et chez certaines boutiques partenaire mais jamais dans une boutique officielle.

C'est pour cela que cette année 2023, l'entreprise Thomas Bouvard Chocolatier évolue car elle fait désormais partie des 3 boulangeries pâtisserie de Cédric Robert.

Ayant travaillé pour Cédric pendant 4 ans en tant qu'apprenti, on s'est facilement recontacté pour faire naître ce nouveau projet.

Cédric partage les mêmes valeurs que moi en termes de sélections de matières premières et de fabrication. Il voulait depuis longtemps devenir lui aussi fabricant de chocolat bean to bar et c'est donc tout naturellement que nous nous sommes entendus.

Désormais, tout le chocolat utilisé dans ces 3 boutiques pour la fabrication des pâtisseries sera fabriqué à Saint Bonnet le Château par Thomas. Toute ma gamme proposée sur le site sera également disponible à la vente dans ces 2 boulangeries de Saint Bonnet le Château ainsi que celle de Saint Maurice en Gourgois.

LE « BEAN TO BAR »

Le bean to bar se traduit : de la fève à la tablette. Concrètement c'est la transformation de la fève de cacao en chocolat dans le laboratoire.

Savoir-faire un peu perdu au fil des années, de plus en plus de chocolatiers y reviennent renonçant au chocolat industriel en pistoles.

Ce savoir-faire commence par une bonne sélection de fèves de cacao, de façon responsable et éthique. Il est important de savoir que la majeure partie de la production mondiale de cacao se fait en Afrique dans d'énormes plantations de cacao où travaillent des enfants et des hommes pour une rémunération plus que médiocre au profit des industries.

Le chocolatier Bean to Bar s'engage quant à lui à payer au juste prix et à sa juste valeur les producteurs de cacao. C'est pourquoi j'ai choisi de travailler avec l'entreprise Franzuela, qui consacre tout son temps à dénicher des cacaos d'exception au Venezuela dans des plantations familiales avec un immense passé de culture de cacao pour un juste prix. Des fèves de cacao certes plus chères, mais avec une éthique respectueuse et valorisante pour les producteurs. Depuis peu, je travaille également avec Justine de Cacao Latitudes pour l'origine Zorzal de République Dominicaine.

Les origines de cacao utilisées dans mon laboratoire sont donc issues du Venezuela et de République Dominicaine. Pour le Venezuela les fèves viennent de 4 régions et plantations différentes, pour des chocolats aux notes aromatiques très variées.

Ces fèves sont ensuite torréfiées, broyées et j'ajoute ensuite du sucre cassonade et de la poudre de vanille de Madagascar. Uniquement ces 3 ingrédients pour des chocolats exceptionnels.

Contact

Je suis joignable par :

- Téléphone : 0612386462
- Mail : thomas.bouvard@live.com
- Retrouvez-moi également sur internet via Google : Thomas Bouvard Chocolatier
- Sur les réseaux sociaux : Thomas Bouvard Chocolatier