



la
palette
noire



Un voyage aux pays des arômes

Lors de ce voyage nous avons travaillé à constituer un arôme, aussi recherché que les grands les vins : chaque terroir possède ses crus et ses différences provenant des cépages.

On se retrouve compositeur, à nous de trouver la bonne palette !

- le fumé des Trinitario de Saint-Domingue,
- la rusticité des fèves de Côte d'Ivoire,
- les arômes équatoriens du Venezuela.

Le goût «chocolat»

1^{ère} étape : la FERMENTATION.
Dès la récolte, les fèves sont mises à fermenter 6 à 7 jours, cela permet de produire un arôme fermentaire.

2^{ème} étape : la TORREFACTION.
Elle va permettre de développer les arômes et éliminer l'humidité des fèves tout en respectant la spécificité de chaque origine.



la palette NOIRE



Essai

Etape de création qui intervient juste avant l'assemblage et qui consiste en une connaissance parfaite des saveurs de chaque origine de cacao.

Ces différents crus seront rigoureusement sélectionnés et dosés avec une grande précision, ce qui nécessite une très grande dextérité.

Assemblage

L'assemblage de cacaos de différentes origines permet d'obtenir une palette aromatique ample et une harmonie de saveurs au palais.





Un mélange subtil de trois grands crus pour une palette aromatique des plus parfumée

Vénézuéla



Ces fèves Criollos et Trinitarios, cultivées en conditions idéales résultent d'un harmonieux mélange de sublimes goûts chauds aux arômes épicés, intenses et fruités.

Saint-Domingue



Cultivés artisanalement dans un cadre de biodiversité, le cacao de Saint-Domingue est renommé pour sa fermentation traditionnelle qui donne à ce grand cru son caractère et son goût persistant. Son amertume est accentuée d'une note fruitée et vineuse.

Côte d'Ivoire



Cacao corsé, provient des meilleures cultures de Forastéros d'Afrique Occidentale, il garde en bouche un bouquet puissant et corsé tout en conservant une saveur noble.



Le travail d'une équipe

Toujours en recherche de nouveautés, avec la devise de Prosper Montagné :

«On ne fait du bon qu'avec du très bon».

