



Comptoir du Cacao

CHOCOLATERIE ARTISANALE

Fondée en 2001, la chocolaterie artisanale familiale française, Comptoir du Cacao, est basée à Bazoches-sur-le-Betz dans le Loiret (45). Les chocolats fins pure origine, pur beurre de cacao sont élaborés dans la tradition du savoir-faire artisanal des maîtres chocolatiers.

Le choix qualitatif des matières premières, la simplicité des produits guidée par l'excellence gustative et l'authenticité du concept sont la base de son identité.

Les couvertures de chocolat 100% pur beurre de cacao employées sont de qualités supérieures.

- **Le chocolat noir 70% de cacao**, a un puissant goût de cacao torréfié soutenu par une amertume intense. Les fèves de cacao de variété Forastero proviennent d'Afrique de l'ouest principalement.

- **Le chocolat lait 38% de cacao**, au goût intensément lacté et de cacao prononcé, en font un chocolat idéal pour toutes nos recettes de bonbons de chocolat.

- **Les Pures Origines "La route des Origine®"**, sont des chocolats de dégustation sans assemblage de fèves de cacao provenant d'un seul pays.

Les qualités et les spécificités de chaque terroir sont ainsi mises en avant.



De plus, Comptoir du Cacao attache un soin particulier à sélectionner les matières premières les plus nobles chez des producteurs français.

Les spécialités sont ainsi reconnues, notamment la gamme des pralinés feuilletés avec laquelle la chocolaterie a remporté **plusieurs récompenses** (dont deux prix au Salon du Chocolat de Paris et un au Great Taste Awards de Londres).

Les produits sont distribués dans ses boutiques de Paris (192 av de Versailles 75016 et 118 rue Ordener 75018), par correspondance www.comptoircacao.fr, les salons spécialisés dans le chocolat et la gastronomie, de nombreuses épiceries fines et maisons prestigieuses en France et à l'étranger.

La fabrication, l'emballage et la création sont élaborés dans les ateliers situés **dans le Gâtinais** en région centre.

Les matières premières proviennent presque exclusivement de France : crêpe dentelle de Bretagne, caramel beurre salé d'Isigny, fruits confits de Clermont-Ferrand, pâtes de fruits d'Oraison, biscuits de Bretagne, fruits secs du sud de la France, «Petit Beurre» de Nantes, nougatine de Calais, nougat de Montélimar, etc...

Comptoir du Cacao poursuit son évolution dans la continuité de ses **valeurs : la famille, la qualité, l'environnement**. Dans sa démarche d'**amélioration continue**, diverses démarches sont entreprises depuis plusieurs années telles que, entre autres, son adhésion à la fondation Cocoa Horizon. L'objectif de ce programme est d'améliorer les moyens de subsistance des cultivateurs de cacao et de leurs communautés par la promotion d'une agriculture durable et entrepreneuriale, l'amélioration de la productivité et le développement communautaire.



Comptoir du Cacao poursuit son évolution dans la continuité de ses valeurs : la famille, la qualité, l'environnement.

Dans sa démarche d'amélioration continue, diverses démarches sont entreprises depuis plusieurs années telles que, entre autres, son adhésion à la fondation Cocoa Horizon.

L'objectif de ce programme est d'améliorer les moyens de subsistance des cultivateurs de cacao et de leurs communautés par la promotion d'une agriculture durable et entrepreneuriale, l'amélioration de la productivité et le développement communautaire.

