

La Manufacture CLUIZEL dévoile ses nouveautés, parfaitement gourmandes

À l'occasion du Salon Gourmet Sélection du 10 au 11 septembre 2023

Parc des Expositions de Paris Porte de Versailles

Stand E075

Cacaofèvier®, confiseur et chocolatier, CLUIZEL maîtrise la fabrication de ses créations de la fève au produit fini. La nouvelle tablette figues & noisettes et le Coffret Carrés de Plantation N°50 en sont les parfaites illustrations. Entre audace et authenticité, la Manufacture CLUIZEL crée des chocolats révélant des saveurs subtiles, nés d'un savoir-faire transmis et enrichi de génération en génération.

À retenir

La tablette figues & noisettes,
pour un moment de gourmandise
intense et généreux

Le Coffret Carrés de Plantation
N°50, pour un aller-simple au
cœur du chocolat véritable

Une tablette audacieuse, délicieuse

Les créateurs de la Manufacture CLUIZEL sélectionnent des fèves dans une seule et unique Plantation. Dans le respect de leur terroir, ils en révèlent toutes les saveurs, loin des blendings répandus dans l'univers du chocolat, grâce à leur maîtrise du métier de Cacaofèvrier®, depuis plus de 40 ans. Pour cette tablette unique, c'est la Plantation La Laguna, située au Mexique, qui a été sélectionnée. Des fèves fruitées, aux notes d'attaque de prune et de cacao grillé avec une pointe de cappuccino, laissant ensuite place à des notes de cœur plus rondes de pomme cuite au beurre.

Ingrédients Nobles rigoureusement sélectionnés, les figes et noisettes caramélisées s'assemblent et résonnent avec le chocolat de Plantation, dans une tablette à la texture à la fois tendre et croquante. Sans arômes et sans colorant artificiel, elle est confectionnée dans le plus grand respect du produit, pour des saveurs authentiques et une expérience de dégustation gourmande et généreuse.

Disponible au sein des 6 Petites Manufacture et E-shop cluizel.com



Tablette figes & noisettes CLUIZEL
PMC : 9,20 €, 100g



Le coffret aux 50 trésors

Véritables trésors, les Chocolats de Plantation CLUIZEL sont l'aboutissement de la maîtrise du métier de Cacaofévier® et de la sélection de fèves de terroirs riches d'un savoir-faire complet et unique. La Maison CLUIZEL a sélectionné sept plantations, et a noué avec leurs planteurs des collaborations inscrites dans la durée, basées sur des contrats oraux de confiance mutuelle : la Maison les rémunère au-dessus des prix du marché, et reçoit en échange les meilleures fèves que ces cacaoyères ancestrales ont à offrir.

Le Coffret Carrés de Plantation N°50 témoigne de cette relation unique, qui permet de proposer des chocolats singuliers, restituant parfaitement les saveurs de leurs origines. En hommage à leurs territoires, les chocolats adoptent le nom de la Plantation d'où ils proviennent. Chocolats au lait et noirs sont rassemblés dans ce coffret d'exception, pour un voyage gustatif unique, à savourer doucement.

Disponible au sein des 6 Petites Manufacture et E-shop cluzel.com



Coffret Carrés de Plantation N°50
PMC : 37 €, 250g

Convaincue qu'une simple dégustation ne suffit pas à apprécier toute la complexité d'un chocolat de Plantation, CLUIZEL a créé une expérience gustative unique, faisant appel à tous les sens, baptisée Les Sens du chocolat. Par le biais du digital, la Maison accompagne les consommateurs dans un voyage immersif, à la découverte des notes aromatiques offertes par nos chocolats de Plantations.



Le guide des saveurs du Coffret Carrés de Plantation N°50

	El Jardín Noir	Los Anconès Noir	Vila Gracinda Noir	Mokaya Noir	La Laguna Noir
ATTAQUE	Miel, caramel, légères notes acidulées	Bois de réglisse, cacao brut	Cacao grillé, épicé	Fraîcheur, fruits exotiques	Prune, cacao grillé
NOTE DE COEUR	Cacao grillé, notes poivrées et boisées	Notes acidulées, olives vertes	Boisé, notes herbacées	Miel, amandes et noisettes grillées	Pomme cuite au beurre et réglisse
ALLONGE	Fraîcheur mentholée, notes de réglisse	Raisins de Corinthe, abricots secs	Fruits tropicaux, fruits confits	Cacao fin grillé, poivré, vanille	Notes acidulées, piment tropical et notes mentholées

	Riachuelo Noir	Mangaro Noir	Mangaro Lait	Riachuelo Lait	La Laguna Lait
ATTAQUE	Cacao grillé, fruits secs	Biscuit, fruits exotiques acidulés	Caramel brun	Notes lactées, crémeuses et caramel au beurre	Cappuccino et chocolat chaud
NOTE DE COEUR	Groseille	Pain d'épices, chocolat chaud	Fruits exotiques, raisins de Corinthe	Cacao grillé et notes furtives de fruits rouges	Noisettes, pain grillé
ALLONGE	Piment doux fruité, cacao brut	Agrumes dont pointe d'orange, notes poivrées	Miel blond, accents de pain d'épices	Cacao épicé	Caramel au beurre, notes de cacao intense

Les savoir-faire de la Manufacture CLUIZEL

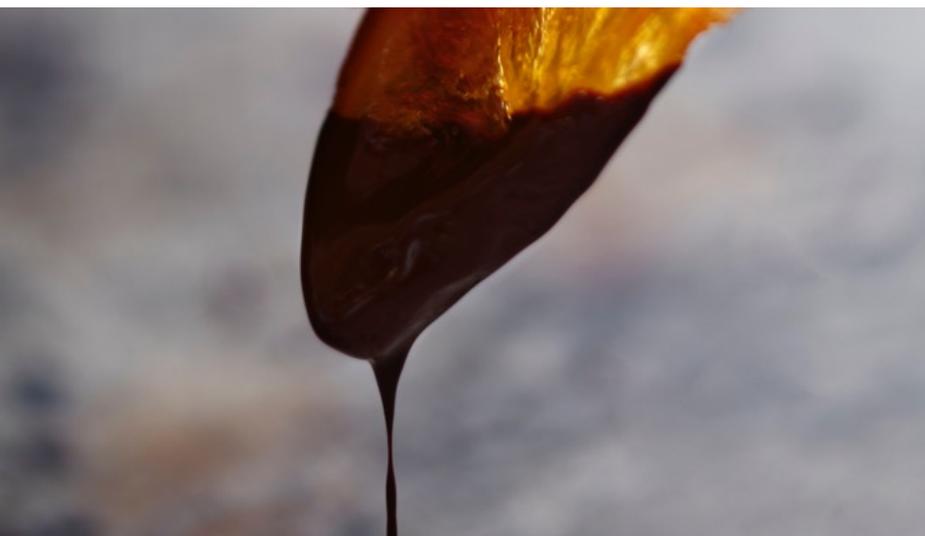
Chocolatier explorateur, CLUIZEL a su tisser des liens forts et durables avec des producteurs de cacao à travers le monde, et créer grâce à ces rencontres le métier de Cacaofèvrier®. La Manufacture CLUIZEL est une des rares maisons de chocolat à conjuguer les métiers de Cacaofèvrier®, chocolatier et confiseur.

Techniques et tours de mains sont ainsi transmis de génération en génération depuis 1947, toujours avec la même exigence pour le goût, et une attention constante portée aux Ingrédients Nobles sublimés dans les créations de la Manufacture : chez CLUIZEL, aucun arôme artificiel ou naturel n'est ajouté aux recettes. Vanille bourbon, pur beurre de cacao, elle honore les ingrédients et les fait vivre fidèlement dans ses créations.



Cette authenticité, ajoutée à des savoir-faire perfectionnés au fil du temps, la Maison CLUIZEL les exprime dans des chocolats, bonbons de chocolats et confiseries aux saveurs authentiques et uniques, reflets de leurs terroirs d'excellence.

Toujours en quête du chocolat véritable, CLUIZEL a fait du goût un point essentiel de son art, pour restituer au mieux les quelques 300 notes aromatiques proposées par le cacao. Avec ses créateurs et une attention constante à la qualité de ses fèves et de leur travail, CLUIZEL tient à faire découvrir toute la richesse du chocolat au plus grand nombre.



CLUIZEL

• PARIS •

À propos de la Maison CLUIZEL

Comptant parmi les rares maisons à maîtriser les métiers de cacaofévier®, chocolatier et confiseur, la Manufacture CLUIZEL travaille de la fève, jusqu'aux créations finies, en sélectionnant des Plantations à travers le monde. Ce travail rigoureux fait l'unicité de la Maison, dont la quête de l'essence du chocolat n'a jamais cessé.

Chocolat, tablettes, bonbons de chocolat et confiseries aux saveurs uniques donnent vie aux parfums de leurs terroirs, sous les mains expertes de la Manufacture CLUIZEL. Confectionnées à partir d'Ingrédients Nobles, les créations sont le fruit d'une exigence forte quant à la sélection des produits et d'une parfaite maîtrise des techniques pour obtenir un goût authentique et fidèle.

La Maison CLUIZEL s'appuie sur un savoir-faire familial transmis de génération en génération depuis 75 ans. L'excellence est au service du goût, mais aussi de la découverte avec une volonté immuable d'initier le plus grand nombre à toute la richesse des notes aromatiques du chocolat.

Contacts presse – Agence Belle Nouvelle

Robin Ecolan : robin.ecolan@bellenouvelle.fr – 07 89 57 41 47

Camille Brueder - camille.brueder@bellenouvelle.fr - 07 83 51 36 15