

Façon Chocolat: le chocolat autrement

CREST (26) - Les français consomment en moyenne 9 kg de chocolat par an et par personne, mais la plupart ne connaissent pas ses origines. Pour remédier à cela, la chocolaterie Façon Chocolat propose, en plus d'un chocolat 100 % bio produit artisanalement, une visite à la découverte de l'Histoire de cette denrée particulièrement appréciée des gourmands. Une chocolaterie pas comme les autres à consommer sans modération...

Un peu cachée dans une rue piétonne de Crest (la rue Archinard), la chocolaterie Façon Chocolat a pourtant toutes les raisons de se montrer.

Créée il y a 7 ans, cette chocolaterie aujourd'hui gérée par 2 associées que sont Astrid Roos-Hoffet et Véronique Toulouse, a en effet quelques particularités qui en font un établissement pas comme les autres.

D'abord parce que Façon Chocolat ne fait que du chocolat noir bio, sans aucun additif. Exit les conservateurs, la lécithine (utilisée comme émulsifiant), les arômes ajoutés

et les matières grasses animales: tous les aliments associés au chocolat sont 100 % naturels, bios, et locaux dans la mesure du possible. C'est le cas notamment des fruits frais avec une framboise ardéchoise et même des fruits secs avec une noix qui vient de Grenoble.

Et bien que 100 % bio, la gamme de Façon Chocolat n'en est pas pour autant réduite: chocolat pure fève, chocolat aux fruits secs, chocolat fourré aux fruits frais (mûre, orange, framboise, groseille), tablettes, bouchées exotiques (gingembre, noix de coco...), et même des spécialités régio-

nales comme le bonbon de chocolat à la Clairette de Die ou les chocolats aux huiles essentielles (distillées dans la Drôme bien évidemment). Façon Chocolat a également développé une gamme de chocolats aux épices (girolle et badiane, piment chili...) que les amateurs de goût apprécieront.

Et pour ceux qui culpabiliseraient de manger du chocolat, pas de soucis: ceux de Façon Chocolat ont moins de sucre et plus de cacao et de beurre de cacao qui produisent du bon cholestérol. Bref ce sont des chocolats véritablement bons pour la santé!

Outre la vente en boutique et sur quelques Salons, Façon Chocolat bénéficie d'un réseau de distributeurs composé de magasins biologiques, principalement rhônalpins pour l'instant, bien que l'on trouve aussi les chocolats de Façon Chocolat sur Paris ou en Bretagne.

Quand l'Histoire du Chocolat vous est contée...

Certifiée Bio, Façon Chocolat étend également sa fibre écologique à son conditionnement en utilisant le plus souvent du carton, du bois, et des matières respectueuses de l'environnement.

Autre particularité de cette chocolaterie: tout est fait à la main. De la pâte de noix au façonnage des chocolats (bonbons comme tablettes), en passant par le turbinage des



noisettes du praliné, tout est fait manuellement et sous vos yeux.

En effet la boutique est ouverte sur l'atelier de production où s'activent quotidiennement les 3 salariés de la chocolaterie.

Et ce n'est pas la seule originalité du magasin. Car en plus d'un espace de vente, la boutique de la rue Archinard propose un espace ludique et instructif sur l'Histoire du chocolat.

Des premières cultures de fèves de cacao par les Aztèques à leur découverte par les Conquistadors espagnols du XV^{ème} siècle qui les ont ramenées en Europe, puis à la phase d'industrialisation du XIX^{ème} siècle, l'Histoire du chocolat est mise en scène de façon très originale avec des décors, des personnages et des sons qui vous replon-

gent au temps des Mayas puis des marins espagnols.

Diverses illustrations et les travaux artistiques des chocolatiers (un cacaoyer géant en chocolat occupe le centre de la pièce) finissent de compléter ce "Musée de la route des Epices", situé dans d'anciennes caves qui donnent un côté fort sympathique à toute cette présentation.

Référencé dans les « Circuits du goût » de la Drôme, Façon Chocolat communique également pour se faire connaître auprès des campings, des gîtes et des Offices de Tourisme du secteur, avec comme objectif pour les deux associées de développer leur notoriété sur Rhône-Alpes et le grand Sud-Est, en priorité dans les circuits bio.

Julie Fournier



Véronique Toulouse et Astrid Roos-Hoffet sont les deux associées à la tête de Façon Chocolat aujourd'hui.