



LA BALEINE A CABOSSE

Une histoire de chocolat ...





INTRODUCTION

À La Baleine à Cabosse, tout commence par une fève.
Une fève choisie, torréfiée et travaillée avec soin, dans notre atelier marseillais, pour révéler la richesse du chocolat dans sa plus belle vérité.

Nous croyons qu'un chocolat peut raconter une histoire : celle des terroirs tropicaux où naissent les cabosses, celle des artisans qui les subliment, et celle des gourmets qui les partagent. Chaque tablette est une invitation au voyage, mais aussi un geste pour un monde plus juste.

Nous sélectionnons nos fèves en direct auprès des producteurs, favorisons les circuits courts et défendons une fabrication 100 % "bean to bar", de la fève à la tablette. De Marseille à vos papilles, nous espérons que ce livret vous donnera envie de découvrir le chocolat autrement : authentique, vivant et engagé.

SOMMAIRE

NOTRE HISTOIRE 04-05

Savoir-faire, artisanat, « bean to bar »

NOS VALEURS 06-07

Engagement écologique, local, commerce équitable

PRODUITS PHARES 08-09

Tablettes, coffrets, créations

OFFRES COMMERCIALES 10

Business to business, Business to consumer

NOUS CONTACTER 11

NOTRE HISTOIRE



L'histoire de la Baleine à cabosse, c'est une aventure faite de hasards, de rencontres et de saveurs. Après quelques années à Paris, Claire et Aurélien décident de partir explorer le monde. Chacun note trois pays, et la Colombie apparaît sur les deux listes. Quelques semaines plus tard, ils s'envolent pour Bogotá.

Très vite, leur voyage les mène au cœur d'une plantation de cacao. Aurélien, grand amateur de chocolat, et Claire, qui l'avait toujours boudé au point de préférer les saucissons aux œufs de Pâques, découvrent ensemble les cabosses, le goût pur et végétal des fèves fraîches, et la torréfaction artisanale à la casserole. C'est une révélation. Ils tombent sous le charme de cet arbre fascinant, de ses fleurs discrètes et capricieuses, et de ses fruits aux formes étonnantes. Leur curiosité s'éveille : comment transforme-t-on ces fèves en chocolat ? Pourquoi connaît-on si peu le cacao en Europe, alors qu'on en consomme tant sous forme de chocolat ? Et pourquoi le goût du chocolat industriel diffère-t-il autant du cacao brut ?



LE BEAN TO BAR



Le Bean to Bar se distingue du chocolatier couverturier, qui utilise un chocolat de couverture préfabriqué, en proposant des produits bruts, souvent sans additifs ni arômes artificiels, et centrés sur la pureté du cacao et la transparence de la filière.

Moins de 2 % des chocolatiers français sont réellement Bean to Bar, ce qui témoigne de la rareté de ce savoir-faire, qui exige une maîtrise totale de chaque étape, de la plantation à la tablette finale.

Ils découvrent alors des terroirs de cacao d'une grande diversité. D'une région à l'autre, les fèves de cacao changent de goût, de couleur, de taille. Ils font le pari qu'une fois transformées, ces fèves donneront des chocolats aux goûts singuliers. En Colombie, ils se forment auprès d'une Américaine qui fabrique sur place son chocolat de manière artisanale. Ils apprennent l'art de la torréfaction, le rôle du conchage, les techniques de vannage, la subtilité du tempérage.





NOS VALEURS



Connaître nos producteurs

Notre chocolat ne serait rien sans les hommes et les femmes qui produisent notre cacao. Nous avons passé plusieurs mois avec eux pour comprendre leur métier et bénéficier de leurs connaissances. Connaître nos producteurs c'est être sûr de la qualité des chocolats que nous vous proposons.

Découvrir de nouveaux terroirs de cacao



Nous travaillons pour retrouver la diversité des goûts du chocolat. En plus de connaître précisément nos fèves et nos producteurs, nous maîtrisons l'ensemble du processus de fabrication artisanale du chocolat pour obtenir exactement les goûts que nous souhaitons. Torréfaction, concassage, vannage, broyage, conchage, tempérage, moulage...

Une approche écologique



Nous connaissons l'année de production de chacun de nos cacaos, ainsi que leur origine géographique précise. Parler d'un « vin français » n'a pas beaucoup de sens lorsqu'on connaît la diversité des terroirs et des cépages.

De la même manière, parler d'un « chocolat colombien » serait trop réducteur. Pour commencer cette dégustation de chocolats, nous vous proposons des cacaos issus de trois régions colombiennes.

Retrouver la diversité



La Baleine à Cabosse s'engage pour un chocolat respectueux de la planète : des fèves issues du commerce équitable, une production artisanale, et des emballages écoresponsables qui limitent l'impact environnemental à chaque étape.



NOS PRODUITS PHARES



Voyagez autour du monde en trois tablettes

Avec La Baleine à Cabosse, embarquez pour une aventure chocolatée unique ! Découvrez nos packs de trois tablettes aux saveurs venues d'ailleurs : Mexique, Pérou, Ouganda, Colombie... Chaque origine révèle un caractère et une intensité différente, pour un véritable tour du monde du cacao. À offrir ou à savourer sans modération !



Tablette de chocolat noir 70% & framboise séchée

Nous utilisons de la poudre 100% framboise qui apporte à notre chocolat noir la fraîcheur et l'acidité de ce fruit rouge estival, et l'associons à notre chocolat noir 76% Tumaco de Colombie.



Tablette de chocolat noir 65% & crêpes dentelle

Le mariage du chocolat aux crêpes dentelles bretonnes prend le nom de feuillantine : nous avons choisi un dosage parfaitement régressif qui fait naviguer cette tablette entre le carré de chocolat et le biscuit d'enfance.



Tablette de chocolat noir 76% & poivre de timut

Ce poivre népalais, très doux, porte également le nom de « poivre pamplemousse » car il dégage de surprenantes notes d'agrumes.



Tablette 100% Cacao

La tablette de chocolat noir 100% cacao est fabriquée artisanalement à Marseille, dans notre atelier bean-to-bar, à partir des fèves d'exception de Tumaco, en Colombie.



NOS OFFRES COMMERCIALES

Business to Business

B2B

Nous collaborons avec des épiceries fines, hôtels, restaurants et coffee shops qui partagent nos valeurs artisanales et écologiques.

Nous concevons également des coffrets personnalisés pour les cadeaux d'entreprise et les événements professionnels, afin d'associer leur image à un chocolat éthique et raffiné.

Grâce à ces partenariats et à notre présence sur les salons spécialisés, nous faisons découvrir notre savoir-faire à un public plus large tout en restant fidèles à notre engagement responsable.

Business to Consumer

B2C

Nous aimons créer un lien direct avec nos clients à travers nos boutiques et notre site en ligne.

Chaque tablette est le fruit d'un travail artisanal et d'un profond respect du cacao : un chocolat authentique, durable et conçu pour plaire à tous les palais.

Nos chocolats se déclinent en une grande variété de goûts et d'origines, pour séduire aussi bien les amateurs de douceur que les passionnés d'intensité.

NOUS CONTACTER

Que serait une chocolaterie pédagogique sans ateliers pour tout comprendre ?

La Baleine à Cabosse vous propose d'entrer dans son atelier pour découvrir ses secrets de fabrication ! Pensée comme une chocolaterie à visée pédagogique, la Baleine aime transmettre, partager et former. Si vous aimez nos chocolats, vous serez enchanté.e de comprendre dans le détail comment nous les fabriquons. Pour des inscriptions de groupe, merci d'utiliser le formulaire de contact ci - dessous.

Fabriquez votre tablette de chocolat

Un atelier pour comprendre les secrets du chocolat et de son parent, le cacao. Apprenez à utiliser nos machines pour réaliser vous-même votre tablette de chocolat, à personnaliser selon vos goûts ! Inclus dans cet atelier : une tablette de chocolat que vous moulez et personnaliserez + Un chocolat chaud à l'ancienne + Une dégustation de chocolats Grands Crus.

Durée : 2h00

Tarif : 75 € / pers

**Groupe : Adolescents et adultes.
Maximum 6 personnes.**

Prénom :

Nom :

Adresse :

Code Postal :

N° téléphone :

Adresse courriel :

INFORMATIONS



contact@labaleineacabosse.com



06 21 08 09 11



213 rue Paradis, 13006
Marseille



9h30 à 19h
Du mardi au samedi



**LA BALEINE
A CABOSSE**

Une histoire de chocolat ...

**MERCI D'AVOIR PRIS LE
TEMPS DE DÉCOUVRIR
NOTRE UNIVERS
CHOCOLATÉ !**

