

BONS **CHOCOLATIERS**.COM



DOSSIER DE PRESSE

2019



**“ LES MEILLEURS CHOCOLATIERS
RÉUNIS POUR LA PREMIÈRE FOIS SUR
UN SITE MARCHAND UNIQUE ”**



LE PREMIER ET UNIQUE SITE EUROPEEN REUNISSANT EN EXCLUSIVITE LES MEILLEURS ARTISANS CHOCOLATIER FRANÇAIS

Amateurs de chocolat, épicuriens et « épicurieux » ont désormais leur nouvelle adresse sur le Net pour assouvir leur passion du chocolat. Ils y découvriront les univers singuliers des meilleurs artisans chocolatiers de France, maîtres du monde en la matière.

En 2019, **BonsChocolatiers.com** propose un site unique réunissant plus de **1000 produits** et déjà **22 grands noms français** du chocolat en **exclusivité** - dont 5 Meilleurs Ouvriers de France, 3 Champions du Monde de Pâtisserie, 6 Relais Desserts, **Christophe Michalak, Maison Chaudun, Henri Le Roux**, etc ...

Avec une offre généreuse pour shopper en ligne et des contenus inspirants, BonsChocolatiers.com s'impose comme la première et unique plateforme marchande européenne dédiée à l'univers du chocolat d'exception.

C'est **LA destination** pour tous les amateurs de chocolat à la recherche de sensation, d'initiation, de nouveaux produits et de cadeaux.



UN CONCEPT UNIQUE MADE IN FRANCE

BonsChocolatiers.com fédère les chocolatiers d'exception autour de leur passion commune : le chocolat. Les valeurs uniques et l'histoire singulière de chacun de ces artisans offrent la garantie de produits d'excellence et de qualité.

BonsChocolatiers.com fait vivre cette passion à tous les amateurs de cacao, des fins gourmets curieux d'expériences gustatives, aux plus novices désireux de s'initier au plaisir du chocolat, sans oublier les addicts de tablettes.

Le site permet donc d'être sûr d'acheter le meilleur chocolat, pour soi ou pour offrir.

Ces Artisans Chocolatiers de toute la France, à l'ancrage régional fort et au savoir-faire incomparable, ont été sélectionnés selon des critères stricts.

BonsChocolatiers.com est un site marchand au design élégant et à l'ergonomie intelligente, permettant de découvrir d'une manière personnalisée et de commander en douceur tous les plaisirs chocolatés : les produits classiques, les créations originales ou les spécialités de chaque chocolatier.

En outre, son contenu éditorial, riche de conseils et d'informations, permet de s'initier à un univers aussi subtil, magique et complexe que celui du vin ou du café ou des spiritueux. BonsChocolatiers.com propose une immersion en douceur dans un monde gastronomique où le raffinement et l'inventivité côtoient l'exigence depuis plusieurs siècles...



LES MEILLEURS ARTISANS CHOCOLATERS FRANÇAIS

Fabriquer des chocolats d'exception est un art ! Depuis la culture du cacao jusqu'à la fabrication du produit fini, de très nombreuses étapes sont nécessaires, chacune d'entre-elles influençant fortement le goût final. Chaque Artisan Chocolatier a son savoir-faire et ses secrets afin d'élaborer des créations succulentes, originales et aux palettes aromatiques infinies.

Chacun d'eux a tout d'abord suivi un long apprentissage auprès de ses aînés Maîtres Chocolatiers. Une fois formé et établi, il fabrique toujours lui-même à la main, dans son laboratoire, ses produits comme ses ingrédients.

L'utilisation rare de la machine mécanique est, uniquement si elle s'impose, mesurée et sans impact sur la qualité des produits.

BonsChocolatiers.com privilégie ainsi le savoir-faire, la créativité ainsi que la recherche de l'excellence et du plaisir. Seule cette intransigeance permet de garantir des produits parfaits, succulents et uniques.



UNE OFFRE LARGE POUR DÉCOUVRIR ET S'INITIER AU MEILLEUR DU CHOCOLAT

Inépuisable matière de création et de délectation, le chocolat se décline et se réinvente au gré de la virtuosité et de l'imagination des artisans chocolatiers ... Autant de formes, de saveurs, de parfums, pour séduire les papilles et régaler les gourmands, pour chaque moment de la journée.

BonsChocolatiers.com donne accès à l'intégralité de l'offre de chaque chocolatier, tant que les produits sont fabriqués Maison. Du chocolat bien sûr, mais aussi des confiseries et des spécialités.

Le site propose ainsi à ses clients le seul et le plus vaste choix en ligne de chocolat artisanal de qualité : déjà 22 marques et plus de 1000 produits.

De nombreux autres chocolatiers intégreront le site prochainement.

BONSCHOCOLATIERS.COM est une invitation au voyage, à la découverte d'accords et de saveurs uniques :

- **Les Tablettes** : plus de 250 tablettes gourmandes, 100% cacao, bean-to-bar et autres saveurs
- **Les Assortiments de chocolats** : plus de 200 compositions de pralinés, ganaches et autres bouchées
- **Les Spécialités et Incontournables** : du Palet de Fourvière à la Normandise
- **Les Gourmandises au chocolat** : plus de 250 délices chocolatés, des mendiants aux pâtes à tartiner
- **Les Confiseries et confitures** : plus de 170 pâtes de fruits, guimauves, caramels, confitures et autres douceurs

Le meilleur du chocolat est livré dans toute l'Europe, au même prix que dans les boutiques. Il est expédié directement par chaque chocolatier, afin de préserver la fraîcheur des produits, dans des emballages protégeant des chocs et des variations de température.

LES FONDATEURS

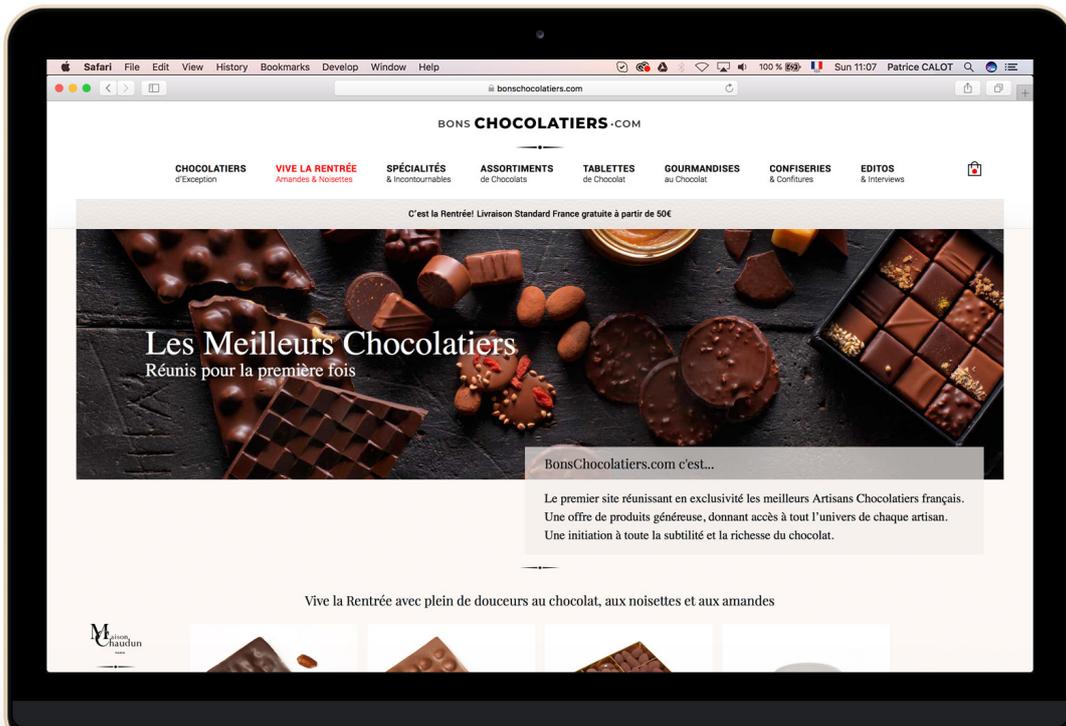
Marc Valat et **Patrice Calot**, épicuriens et grands amateurs de gastronomie française, ont eu envie de partager leur amour du très bon chocolat avec le plus grand nombre.

Ils ont donc associé leurs talents afin de mettre les technologies numériques au service des artisans chocolatiers français.

La volonté de rendre leur extraordinaire savoir-faire plus visible et plus accessible, pour leur donner le rayonnement qu'ils méritent, est au cœur de leur projet: **ouvrir au plus grand nombre le monde délicieux et subtil du chocolat artisanal de qualité.**

Marc a évolué dans l'univers de la mode et du luxe, au Printemps et aux Galeries Lafayette entre autres. Homme de marketing et de produit, sensible au beau et à l'artisanat, il s'attache à mettre en lumière les artisans chocolatiers qu'il considère comme des créateurs à part entière.

Patrice a aussi évolué dans l'univers du luxe, à l'international, chez Chloé et Delvaux notamment. Homme de digital et de marque, adepte du bon et attaché au terroir, il considère le digital comme un élément essentiel dans la relation entre les artisans chocolatiers et leurs clients.



CONTACT PRESSE

Agence Eklectik, Florence Guettier

Tél : 06 33 08 23 54 • Mail : agence.eklectik@gmail.com

LIENS

www.BonsChocolatiers.com

  @BonsChocolatiers



LES ARTISANS CHOCOLATIERS

- **A La Reine Astrid**, Paris depuis 1935
- **Arnaud Larher**, Paris, Meilleur Ouvrier de France, Relais Desserts
- **Chocolat T**, Sérignan du Comtat
- **Christophe Michalak**, Paris, Champion du Monde de Pâtisserie
- **Delaveaux**, Lamorlaye
- **Dulac**, Montélimar
- **Edwart**, Paris
- **Hasnaâ**, Bordeaux
- **Henri Le Roux**, Quiberon depuis 1965
- **Jérôme de Oliveira**, Cannes, Champion du Monde de Pâtisserie, Relais Desserts
- **Lac**, Nice, Relais Desserts
- **Laurent Duchêne**, Paris, Meilleur Ouvrier de France, Relais Desserts
- **Laurent Le Daniel**, Rennes, Meilleur Ouvrier de France, Relais Desserts
- **Le Cacaotier**, Paris
- **Maison Chaudun**, Paris
- **Monsieur Txokola**, Bayonne
- **Olivier Vidal**, Auxerre, Meilleur Ouvrier de France
- **Palomas**, Lyon depuis 1917
- **Pascal Le Gac**, St Germain en Laye
- **Philippe Segond**, Aix en Provence, Meilleur Ouvrier de France
- **Sève**, Lyon, membre Relais Desserts
- **Quentin Bailly**, Lille, Champion du Monde de Pâtisserie
- **Yver**, Granville depuis 1946