

Vous garantir un chocolat de qualité par le contrôle de son origine est essentiel pour nous.

C'est pourquoi notre maître-chocolatière, Corine, et sa sœur Bénédicte, se sont rendues au Ghana dans la plantation d'Ofoase. Elles y ont rencontré les planteurs qui, depuis des générations, consacrent toute leur énergie à cultiver les cacaoyers pour en récolter ce fruit fragile et tant convoité: la cabosse et ses précieuses fèves de cacao.

Elles ont pu constater que les efforts pour cultiver un produit de qualité et durable, dans le respect des hommes et de la nature, sont de plus en plus tangibles, grâce notamment à la formation continue des planteurs.

Leur savoir-faire dans les étapes cruciales et délicates que sont la fermentation et le séchage des fèves nous garantit un produit exceptionnel dont les qualités se retrouvent dans le goût puissant et très cacaoté de notre chocolat.

La rencontre avec tous les membres de la communauté a renforcé les liens qui nous unissent à eux depuis de nombreuses années.



Corine



Corine et Bénédicte ont compris que seule la transmission du savoir-faire de génération en génération pouvait aboutir au résultat que nous souhaitons.



Bénédicte

