



## Pierre Marcolini, le chocolatier des grands crus de propriété

Depuis 10 ans Pierre Marcolini travaille à partir de la fève de cacao. Artisan reconnu pour son goût certain pour les fèves d'exception, il présente à cette occasion sa nouvelle tablette Grand cru de propriété, la tablette Haut Penja-Cameroun.

### Le « Bean to bar » et Pierre Marcolini : 10 ans déjà



10 ans que Pierre Marcolini a fait de l'expression « Bean to bar » sa maxime.

Le plus français des chocolatiers belges s'attelle depuis plus de 20 ans à transmettre sa passion du chocolat.

Mais c'est au début des années 2000 que Pierre Marcolini opère un virage essentiel. A l'instar des derniers chocolatiers européens, il décide de produire son propre chocolat au départ de la fève de cacao, en mode « Bean to bar ».

Un précurseur à l'époque !

Cette vision définit aujourd'hui les pratiques de la maison Marcolini :

- Une démarche de qualité et de transparence sur l'origine de ses fèves,
- Le développement et l'entretien de relations pérennes avec l'ensemble des planteurs en leur garantissant, entre autre, un prix d'achat juste.

Sélection, torréfaction, broyage, conchage... les différentes étapes du processus n'ont plus de secret pour Pierre Marcolini aujourd'hui.

Seule la richesse gustative, olfactive infinie des fèves et les variétés de terroir restent à explorer pour ce passionné du chocolat, qui le prouve une nouvelle fois avec sa dernière création, un chocolat grand cru de propriété en provenance du Cameroun.

#### **BEAN TO BAR ?**

*Signifiant littéralement « de la fève à la tablette », cette mouvance réunit des chocolatiers qui se sont réappropriés leurs métier en apprenant le travail de transformation de la fève de cacao en chocolat. Une démarche permettant à cette nouvelle génération de chocolatiers de reprendre leur indépendance en maîtrisant l'ensemble du process de fabrication et de définir de façon toute personnelle « LEUR » chocolat.*

# Du Cameroun à la Belgique, le chemin de l'excellence

Plus de 5 000 km... la distance séparant le Haut Penja de Bruxelles.  
Mais il aura fallu parcourir bien plus de kilomètres et beaucoup de temps à Pierre Marcolini pour localiser sa nouvelle découverte.

L'Afrique... terre ancestrale de culture du cacao...  
A l'ouest du Cameroun, les plateaux du Haut Penja...  
**La propriété Dark Mungo !**



Au cœur de cette toute petite plantation de 2 hectares se cache une culture expérimentale, démarrée par un couple de français un peu fou, avec leur projet utopique de restaurer une ancienne plantation de cacao laissée à l'abandon. Quatre ans plus tard, le rêve est une réalité, offrant d'envoûtantes fèves de cacao de type forrastero. Une fève exceptionnelle qui a séduit Pierre Marcolini par sa complexité et sa finesse et dont la totalité de la production lui est aujourd'hui dédiée.



Une fève qu'il a travaillée avec délicatesse et attention pendant plus d'un an pour lui faire exprimer tout son potentiel : **un cacao robuste et puissant, souligné d'une note légèrement boisée et soutenu de notes de fruits jaunes, très long en bouche. Et en finale, des éclats de grué de cacao caramélisés se sont glissés en son cœur pour apporter une touche de croquant.**

En ce printemps 2013, la tablette sobrement nommée **Haut Penja-Cameroun** est disponible dans les boutiques Pierre Marcolini, pour les amateurs de grands crus de cacao.

*Poids : 80 g - Prix : 11,50 euros*

**Carré<sup>2</sup> de chocolat**, la collection complète des grands crus de propriété Pierre Marcolini  
En édition limitée :

- Grand cru de propriété L'Hacienda Chuao, Vénézuéla
- Grand cru de propriété Las Pampas, Pérou
- Grand cru de propriété Village de Baracoa, Cuba
- Grand cru de propriété Finca La Joya, Mexique

Les classiques :

- Grand cru de propriété Hacienda Puerto Romero, région de Los Rios, Equateur
- Grand cru de propriété Kendem Lembu, île de Java, Indonésie
- Grand cru de propriété Domaine d'Ambanja, région du Sambirano, Madagascar
- Grand cru de propriété Fazenda Sao Pedro, état de Bahia, Brésil

**Service de presse Pierre Marcolini France**

VFC Relations Publics

Jessica Fuambi, [jfuambi@vfc.fr](mailto:jfuambi@vfc.fr) / Géraldine Riou, [griou@vfc.fr](mailto:griou@vfc.fr)

Tel. : 01 47 57 74 23