

LA BALEINE A CABOSSE

Une histoire de chocolat ...

BROCHURES PARTENAIRES

213 rue Paradis 13006 Marseille



DE LA FEVE A LA TABLETTE, UNE AVENTURE HUMAINE ET GOURMANDE

Chez La Baleine à Cabosse, chaque chocolat raconte une histoire. Celle des terroirs tropicaux où poussent les cacaoyers, celle des femmes et des hommes qui cultivent les fèves avec soin, mais aussi la nôtre — celle d'artisans passionnés, animés par le goût du vrai et le respect du vivant.



Goûter un chocolat La Baleine à Cabosse, c'est embarquer dans un voyage sensoriel et responsable. C'est savourer le fruit d'un engagement sincère : celui de faire bon, beau et juste.

Bienvenue dans notre univers.
L'équipe de La Baleine à Cabosse



SOMMAIRE

01. L'HISTOIRE — De l'océan au chocolat

Comment deux aventuriers du goût ont transformé leur passion en un atelier artisanal, ancré à Marseille et tourné vers le monde.

02. LES VALEURS — L'éthique comme boussole

Commerce direct, transparence, respect des producteurs et de la planète : des choix assumés, qui font sens et saveur.

03. LA PHILOSOPHIE — L'art du bean-to-bar

Découvrir, transformer, sublimer : une démarche artisanale du grain à la tablette, où chaque détail compte.

04. NOTRE SAVOIR-FAIRE — L'art de révéler le goût

Chaque geste compte : torréfaction, conchage, tempérage... un travail d'orfèvre.

05. LES PRODUITS — Des créations à croquer

Tablettes d'origine, recettes gourmandes, coffrets découverte... une collection inspirée par la nature et les voyages.

06. LES ENGAGEMENTS SOCIAUX — Le chocolat solidaire

Soutenir les communautés productrices, transmettre le savoir-faire, créer du lien : un impact positif à chaque bouchée.



NOTRE HISTOIRE



Tout a commencé à Paris. Après quelques années bien remplies, nous avons envie d'autre chose, de grand air, d'aventure. Un soir, chacun de nous a écrit trois pays sur un bout de papier. En les ouvrant, une évidence : la Colombie apparaissait deux fois. Le destin était lancé ! Quelques semaines plus tard, nous montions dans un avion pour Bogotá.

Là-bas, notre voyage nous a conduits dans une plantation de cacao. Aurélien, grand amateur de chocolat, était aux anges. Claire, de son côté, n'en mangeait presque jamais.



Nous avons goûté les fèves fraîches, découvert leurs saveurs brutes, torréfié nos premières fèves à la casserole. Ce fut une révélation.

Nous voulions comprendre : d'où vient le goût du chocolat ? Pourquoi le cacao est-il si méconnu en Europe ? Alors nous avons sillonné la Colombie pendant plusieurs mois, à la rencontre des producteurs et des terroirs de cacaos.

De retour en France, nous avons monté notre premier atelier et fait déguster nos créations à des professionnels. Leur enthousiasme nous a convaincus : chaque origine de cacao mérite d'être racontée et goûtée.

Lors d'un séjour sur la côte pacifique, à Tumaco, nous avons eu la chance d'observer des baleines à bosse.

Leur silhouette nous a fait penser aux cabosses de cacao que nous aimions tant.



NOS VALEURS

L'éthique, la qualité et
la transparence comme boussole



Dans notre atelier, nous recevons les fèves de cacao brutes et les transformons nous-mêmes en chocolats Grands Crus.

Nous croyons qu'un bon chocolat naît de la rencontre entre le savoir-faire du producteur et celui de l'artisan chocolatier.

Nous travaillons en commerce direct et équitable, en lien étroit avec nos partenaires.

Nous connaissons leurs méthodes, leurs terroirs, leurs familles. Cette transparence est essentielle : elle garantit la qualité, mais aussi le respect des hommes et de la terre.





Chaque fève porte en elle l'histoire d'un terroir : son sol, son climat, ses méthodes de fermentation.

Nous voulons redonner toute sa place à la diversité des goûts du chocolat, souvent effacée par l'uniformisation industrielle.

Derrière chaque tablette, il y a un engagement fort : défendre une production artisanale, responsable et transparente, où la qualité et l'humain passent avant tout.

Notre mission est simple : créer un chocolat bon, juste et sincère, à la fois gourmand et porteur de sens.



NOTRE PHILOSOPHIE

Du grain à la tablette : l'art du chocolat dans son intégralité



Nous faisons partie d'une poignée d'artisans qui travaillent le chocolat bean-to-bar: de la fève à la tablette, sans intermédiaire. Cette approche nous permet de maîtriser chaque étape : torréfaction, tempérage... Chaque geste, chaque température, chaque minute compte.

Nous prenons le temps, car un bon chocolat ne se presse pas. Nous cherchons à révéler le caractère unique de chaque origine, à respecter son identité plutôt qu'à la transformer.



C'est une démarche artisanale, mais aussi philosophique : écouter la matière, comprendre le vivant, accepter que la nature dicte parfois son rythme.



Et surtout, nous aimons partager.
Expliquer, transmettre, faire découvrir les coulisses du chocolat fait partie intégrante de notre métier.

C'est ce lien humain, entre producteur, artisan et dégustateur, qui donne tout son sens à notre travail.



NOTRE SAVOIR FAIRE



L'art de révéler le goût



Transformer le cacao en chocolat est un art d'équilibre et de patience.

Dans notre atelier, tout commence par la sélection des fèves : nous choisissons celles qui expriment le mieux la richesse de leur terroir.

Vient ensuite la torréfaction, moment clé où se révèlent les arômes. Chaque origine demande un temps et une température précise, quelques degrés peuvent tout changer.





Puis viennent le concassage, le conchage, le tempéage...

Des gestes précis, répétés avec soin, qui donnent au chocolat sa texture soyeuse et son éclat naturel.

Aucun arôme ajouté, aucune lécithine : ici, seul le goût pur du cacao compte.

Notre savoir-faire repose sur le temps, la rigueur et l'écoute de la matière.

C'est en respectant le rythme du cacao que nous révélons ce qu'il a de meilleur : un chocolat authentique, vivant et plein d'âme.



NOS PRODUITS

Des créations à croquer, issues de terroirs d'exception



Nos tablettes sont fabriquées à partir de cacaos sélectionnés avec soin aux quatre coins du monde. Chaque terroir a sa personnalité :

Tumaco (Colombie) :
des notes puissantes,
légèrement iodées,
venues de la côte
pacifique.



Arauca (Colombie):
un cacao acidulé
et vif, reflet de ses
plaines fertiles.



**Cordoba (Caraïbes
colombiennes) :**
des arômes boisés et fruités,
nés d'une terre ocre et
sèche.



Nous proposons aussi des infusions de cacao, du grué et des chocolats chauds à l'ancienne pour prolonger le plaisir.
Chaque création est une invitation à voyager à travers les arômes du cacao.



NOS DÉMARCHES SOCIALES

Le chocolat solidaire

Notre chocolaterie est aussi un lieu de transmission et de partage. Nous aimons accueillir, expliquer, faire découvrir.

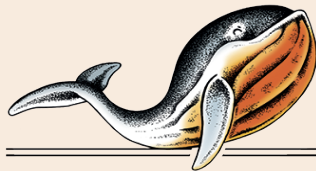


Nos ateliers bean-to-bar permettent à chacun de comprendre le processus de fabrication, de torréfier, de mouler et même de repartir avec sa propre tablette.



Derrière chaque tablette, il y a des femmes et des hommes passionnés, et une même conviction : le chocolat peut être un plaisir... et un acte engagé.





LA BALEINE A CABOSSE

labaleineacabosse:



Une histoire de chocolat ...

Atelier & Chocolaterie
La Baleine à Cabosse
213 rue Paradis – 13006
Marseille France

NOUS CONTACTER :
06 21 08 09 11
contact@

labaleineacabosse.com

Imprimé par nos soins