

A lush green landscape with a mountain peak in the background, framed by tree branches. The scene is a dense forest of various shades of green, with a prominent mountain peak in the distance partially shrouded in mist. The foreground is filled with the branches and leaves of trees, creating a sense of being deep within the forest.

# CHOCOLOGUE X L'ARBRE À CAFÉ

DOSSIER DE PRESSE

A close-up photograph of several coffee beans, with one bean in sharp focus in the center. The background is blurred, showing more beans. The text 'CHOCOLOGUE x L'ARBRE À CAFÉ' is overlaid on the image in a white, sans-serif font. The 'x' is replaced by a yellow stylized logo.

# CHOCOLOGUE x L'ARBRE À CAFÉ

## VICTOIRE ET HIPPOLYTE VOUS FONT LA PROMESSE D'UNE PAUSE CAFÉ SENSORIELLE UNIQUE...

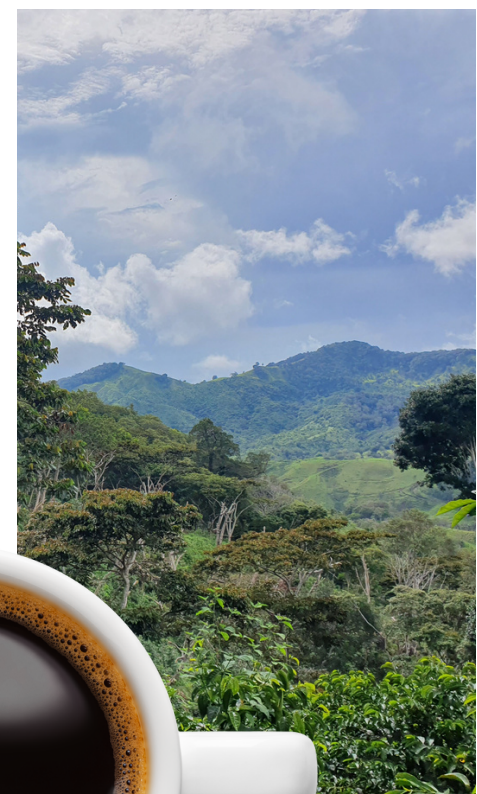
Victoire Finaz, Chocologue, invite Hippolyte Courty, fondateur de L'Arbre à Café dans une collaboration pour offrir un réel voyage au coeur du goût, celui d'un mariage d'amour entre le chocolat et le café.

Créatrice de sa marque de chocolats fins, fabriqués dans le respect des méthodes traditionnelles artisanales françaises avec des matières premières de très haute qualité, Victoire a imaginé avec Hippolyte des chocolats exclusifs qui vous feront découvrir le café en une bouchée...

# CHOCOLOGUE X L'ARBRE À CAFÉ

Réunis par l'amour et la connaissance du produit et le savoir-faire de la fabrication de chocolat et de café, ces deux experts de la dégustation ont créé des chocolats mettant en lumière la diversité des arômes du café...

Ensemble, ils vous proposent un mariage de terroirs, de passions et de complémentarités par lequel le chocolat révèle le café, et les harmonies de l'un, celles de l'autre.





## VOUS EMBRASSEREZ L'UNIVERS DU CAFÉ, DES EFFLUVES FLORALES DU CAFÉIER AUX DOUCES SAVEURS DE LA TASSE DE CAFÉ !

Ces chocolats, travaillés en ganaches et pralinés et présentés dans un nuancier composé de trois écrins, sont une ode à la diversité du café et à toutes ses étapes depuis la plantation jusqu'à la tasse. Succombez à ces chocolats pour une expérience sensorielle inédite.

Croquez le café comme vous ne l'avez jamais fait ! Vous goûterez alors ce que le caféier offre de meilleur (fleur, feuille, fruit), ressentirez les nuances de torréfaction (mi-cuit, torréfié, brûlé), découvrirez le goût de la botanique (arabica, liberica, robusta) et vous délecterez des carrés de vos boissons préférées (café liégeois, macchiato, affogato).

Une façon unique de vivre l'expérience savoureuse de la plantation à la tasse de café et aux carrés de chocolat !



## PREMIER ÉCRIN

**FLEUR DE CAFÉ**  
**DÉLICAT ET FIN**

ganache lait, enrobage  
chocolat au lait

« La pureté d'un instant »

**FEUILLE DE CAFÉ**  
**HERBACÉ ET ÉTONNANT**

ganache lait, enrobage  
chocolat au lait

« Sieste au pied d'un caféier »

**CASCARA**  
**FRAIS ET FRUITÉ**

ganache lait, enrobage  
chocolat noir

« L'essence de la cerise de  
café »

**CAFÉ LIÉGEOIS**  
**CHALEUREUX ET VANILLÉ**

ganache noire, enrobage  
chocolat noir

« Le réconfort d'un après-midi  
automnal »



## DEUXIÈME ÉCRIN

---

### **CAFÉ MAILLARD VÉGÉTAL ET DOUX**

ganache lait, enrobage  
chocolat noir

« Premières effluves de la  
torréfaction »

### **CAFÉ MEDIUM GRILLÉ ET CACAOTÉ**

ganache lait, enrobage  
chocolat noir

« L'équilibre d'une torréfaction  
maîtrisée »

### **CAFÉ NOIR CORSÉ ET EXPÉRIENTIEL**

ganache noire, enrobage  
chocolat noir

« Le choc d'une torréfaction  
poussée »

### **MACCHIATO GOURMAND ET RÉGRESSIF**

ganache lait, enrobage  
chocolat au lait

« Quand le café épouse le  
lait »



## TROISIÈME ÉCRIN

---

**ARABICA ÉTHIOPIE  
FLORAL ET DÉLICAT**

ganache noire, enrobage  
chocolat noir

« Voyage vers l'origine du  
café »

**ROBUSTA TANZANIE  
CROUSTILLANT ET GRILLÉ**

praliné éclats de café,  
enrobage chocolat noir

« Une aventure à l'état  
sauvage »

**LIBERICA SAO TOMÉ  
ÉTONNANT ET BOISÉ**

ganache noire, enrobage  
chocolat noir

« Évasion à travers les îles »

**AFFOGATO  
ÉPICÉ ET CRÉMEUX**

ganache noire, enrobage  
chocolat noir

« Escapade italienne »

## ATELIERS DÉGUSTATION

Victoire et Hippolyte organiseront une dégustation des chocolats créés à l'occasion de leur collaboration. Ils vous guideront et vous initieront aux méthodes de l'analyse sensorielle de la dégustation.

Rendez-vous le mercredi 28 Septembre. Laissez-vous transporter au coeur des tropiques, dans les plantations de cacaoyers et de caféiers et ressentez les divers arômes que vous offrent ces produits d'exception...

Une bulle d'air entre deux rendez-vous, une échappée réservée à la presse, journalistes et influenceurs.







# CHOCOLOGUE

## À PROPOS DE VICTOIRE FINAZ

Victoire Finaz a fait de sa passion pour le chocolat sa raison de vivre. Arrière-petite-fille de chocolatier, sa sensibilité pour le chocolat, qui puise alors sa source dans sa plus tendre enfance, a suscité une vocation pour un nouveau métier : celui de Chocologue®.

Ses voyages, ses expériences et ses formations aux côtés des plus grands noms ont cultivé son expertise sur le cacao et ses subtilités aromatiques, sur l'art de la dégustation du chocolat et l'analyse sensorielle... Après une formation en chocolaterie à l'Ecole Ferrandi et à l'analyse sensorielle au Centre de Coopération Internationale en Recherche agronomique pour le Développement (CIRAD), elle fait son entrée à l'Académie française du Chocolat et de la Confiserie.

Créatrice de chocolats fins et artisanaux, elle se spécialise dans les cadeaux d'affaires et accompagne les sociétés et les comités d'entreprise dans la création de coffrets personnalisés à leur image et le développement de recettes sur mesure. Pour les entreprises et les particuliers, elle anime également des ateliers de chocologie, des ateliers accords chocolat et vins ou encore des ateliers accords chocolat et spiritueux ludiques, interactifs et pédagogiques.

Aujourd'hui, elle met son expertise du cacao et du chocolat et sa maîtrise de l'art de la dégustation au service d'activités de conférencière et de jurée pour des événements clés autour du chocolat, de consultante et de formatrice pour les acteurs du secteur de la gastronomie d'aujourd'hui et de demain.

# L'ARBRE À CAFÉ

## À PROPOS DE HIPPOLYTE COURTY

Artiste, sourceur hors pair et agronome autodidacte à la recherche perpétuelle de l'excellence, Hippolyte Courty a eu plusieurs vies autour du vin, de l'enseignement et de la haute gastronomie avant de découvrir le café de spécialité et de s'y consacrer passionnément.

Amoureux du goût et engagé depuis toujours dans les agricultures durables et les innovations, il sillonne, depuis 2009, les pays producteurs à la recherche de pépites, et a fait de L'Arbre à Café, le café préféré des chefs et épicuriens.

Torréfacteur et producteur, L'Arbre à Café a pour mission de faire évoluer la façon de cultiver et de consommer un produit repère du quotidien, le Café. Des cafés hautement gustatifs, humains, agricoles et durables, créés dans la sincérité du cœur, l'élévation des hommes et la préservation de la terre.

Seule marque de café de spécialité à être producteur, grâce à sa plantation au Pérou, L'Arbre à Café est aussi Société à Mission et certifiée B Corp.



PHOTOGRAPHE : AGENCE PUPPETS

Le Nuancier Café sera disponible dès le 3 Octobre  
dans nos boutiques ainsi que sur nos sites internet !



**L'ARBRE À CAFÉ**

CAFÉS ENTRE TERRE & CIEL

**CHOCOLOGUE PARIS**

[www.lachocologue.com](http://www.lachocologue.com) • 9 Rue Faraday, 75017 Paris • 09 81 42 41 43

**L'ARBRE À CAFÉ**

[www.larbrecafe.com](http://www.larbrecafe.com) • 10 Rue du Nil, 75002 Paris • 01 84 17 24 17  
• 61, Rue Oberkampf, 75011 • 01 88 33 91 81

**CONTACT PRESSE :**

Julia Kalfon • Brand Manager L'Arbre à café • [julia.kalfon@larbrecafe.com](mailto:julia.kalfon@larbrecafe.com)

Julie Bonetto • Responsable Communication Chocologue Paris • [julie@chocologue.com](mailto:julie@chocologue.com)