



# *Maison Pierre Marcolini*

CHOCOLAT À CUISINER

PIERRE MARCOLINI

BRUSSELS

# LA MAISON PIERRE MARCOLINI

## *Pierre Marcolini*

Pierre Marcolini, élu Meilleur Pâtissier du Monde en 1995, fonde l'année suivante sa Maison à Bruxelles, posant les bases d'un style unique où audace, précision et émotion se conjuguent au service du chocolat.

En véritable globe croqueur et curateur du goût, il parcourt les plantations de Madagascar à l'Équateur, sélectionnant les plus belles fèves et tissant des liens durables avec les producteurs.

## *Respect des hommes de la nature et de l'éthique*

*Trois principes fondamentaux :*

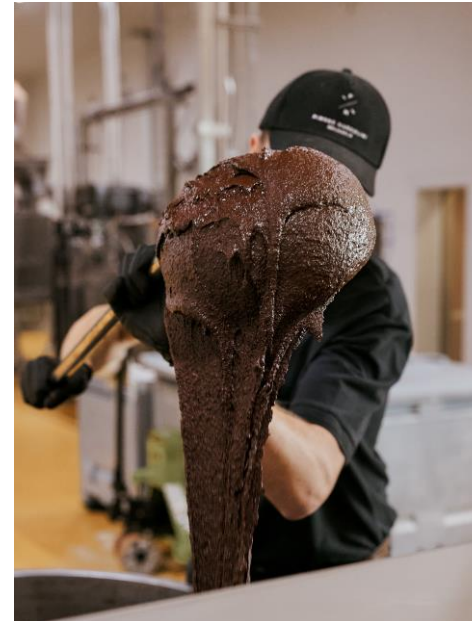
- Les producteurs ne doivent pas employer d'enfants sur leurs plantations.
- Ils ne doivent pas utiliser de pesticides dans la culture du cacao.
- Ils ne doivent pas sélectionner de fèves issues de variétés hyper-productives, afin de préserver la biodiversité.

## *Bean-to-bar*

Pierre Marcolini est l'un des rares chocolatiers à maîtriser l'ensemble du processus de production, depuis la sélection des fèves de cacao les plus exceptionnelles directement chez les producteurs jusqu'à l'assemblage final pour créer ses chocolats uniques.

## *Ingrédients rares et précieux*

Pour Pierre Marcolini, chaque matière première mérite la plus grande attention. Des gousses de vanille de Madagascar, aux noisettes du Piémont, en passant par les pistaches d'Iran, chaque ingrédient est sélectionné pour sa qualité et son excellence, afin de créer des chocolats uniques et raffinés.



# L'ART DU CHOCOLAT À CUISINER

## *Une touche de folie*

*Depuis toujours, Pierre Marcolini est fasciné par la **créativité des chefs**, leur audace, leur capacité à émouvoir et à faire voyager en une seule bouchée. Derrière chaque recette, il y a de la mémoire, de l'intuition, de la précision... et souvent, **une touche de folie**.*

## *L'essence du chocolat*

*De cette passion est née une collection exclusive de **chocolats à cuisiner**, pensée pour les chefs, les artisans du goût et tous ceux qui souhaitent exprimer le chocolat dans sa forme **la plus pure et la plus noble**. Huit créations uniques, issues de grands crus d'origine ou d'assemblages Maison élaborés comme de grands vins : équilibrés, complexes, expressifs.*

## *La précision du savoir-faire*

*Notre démarche s'inscrit dans la continuité de nos valeurs : **authenticité, transparence et respect du produit**. Les fèves sont torréfiées avec patience, sans brûler leur caractère, pour laisser chaque terroir raconter son histoire. Les chocolats à cuisiner, petits formats conçus pour les cuisines professionnelles, offrent une utilisation précise et élégante, conditionnée dans des **boîtes biodégradables** pensées pour le geste juste.*



# CHOCOLAT À CUISINER

*La gamme*

## 8 chocolats, 8 signatures.

### 2 GRANDS CRUS

*Single Origin*

---

|                                                                                   |                                    |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------|
|   | <i>Peru Whisper</i>                | 77 % |
|                                                                                   | Puissant, agrumes, légère amertume |      |
|  | <i>Congo Myst</i>                  | 81 % |
|                                                                                   | Très intense, pointe d'acidité     |      |

### 4 BLENDS

*Assemblages signature*

---

|                                                                                     |                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------|
|    | <i>Midnight Smoke</i>         | 77 % |
|                                                                                     | Fumé, boisé, touches épicées  |      |
|   | <i>African Bloom</i>          | 80 % |
|                                                                                     | Floral, fruité, poivré        |      |
|  | <i>Cocoa Fusion</i>           | 82 % |
|                                                                                     | Vif, frais, fruité            |      |
|  | <i>Intense Ember</i>          | 81 % |
|                                                                                     | Rond, fruité, légèrement fumé |      |

### 2 CHOCOLATS AU LAIT

*Audace lactée*

---

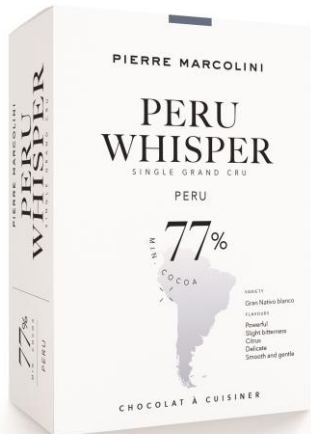
|                                                                                      |                            |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------|
|   | <i>Origin Meadow</i>       | 45 % |
|                                                                                      | Gourmand, généreux, assumé |      |
|  | <i>Silk Reverie</i>        | 45 % |
|                                                                                      | Soyeux, équilibré, raffiné |      |

# GRANDS CRUS - SINGLE ORIGIN



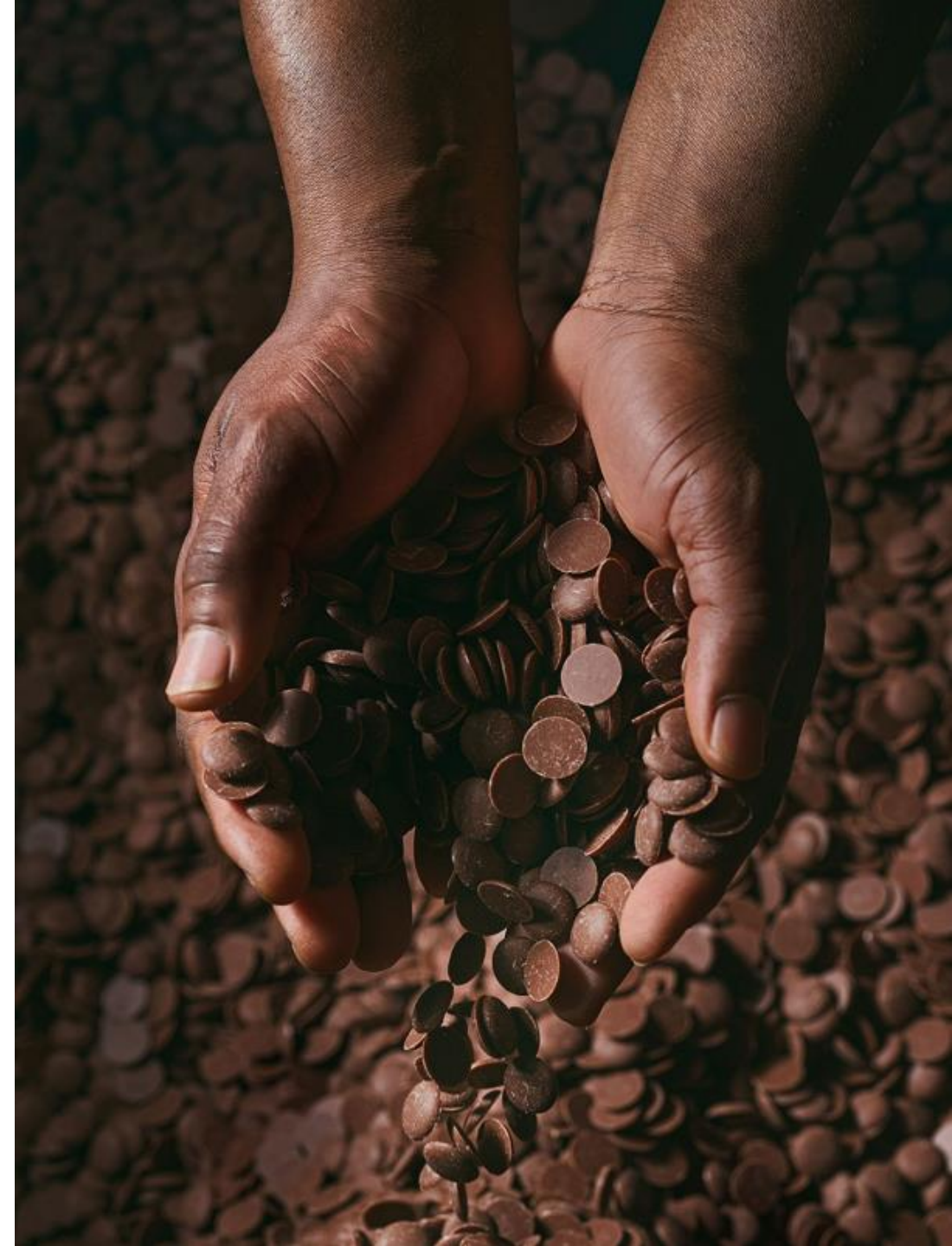
## CONGO MYST - 81%

*Au pied des Rwenzori, près de la réserve des Virunga, Congo Myst révèle un cacao presque sauvage, puissant et intense. Ce chocolat de caractère, équilibré par une acidité fine, reflète l'engagement pour la biodiversité et le développement durable d'une région fragile. Un grand Trinitario, une émotion brute.*



## PERU WHISPER - 77%

*Dans la région de Piura, au nord du Pérou, le rare cacao Gran Natio blanco révèle Peru Whisper, un chocolat subtil et raffiné. Frais et léger d'agrumes, doucement amer, avec une longueur en bouche remarquable, il incarne un savoir-faire péruvien exceptionnel et une délicatesse rare.*



# VARIÉTÉ BLEND



## AFRICAN BLOOM - 80%

*African Bloom marie deux cacaos d'exception, du Kivu et de São Tomé, rehaussés par le Ndongo Bella, le "gorilla pepper". Un chocolat intense, aromatique et parfaitement équilibré, avec une pointe de piquant unique.*



## COCOA FUSION - 82%

*Les grandes recettes naissent souvent d'un mélange d'instinct et de précision. Cocoa Fusion, notre première « Fleur de cacao », incarne sa recette. Chaque terroir apporte une note, une émotion, une signature.*

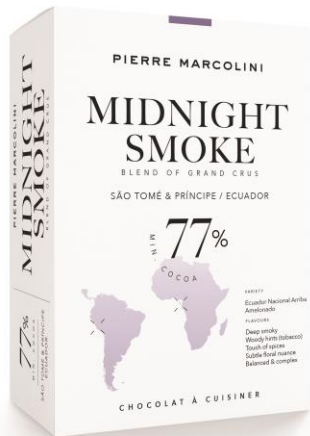
*Ce mélange délicat marie la profondeur du Saito d'Équateur, la rondeur florale de l'Arriba Nacional et la vivacité du Trinitario de Madagascar, cultivé dans la luxuriante région du Sambirano.*



## INTENSE EMBER - 81%

*Intense Ember est un chocolat incandescent, fruit d'un mélange unique à cinq origines : Congo, São Tomé, Équateur, Indonésie et Inde. Rond, fumé et légèrement fruité, il libère ses saveurs comme une braise lente, intense et mémorable.*

# VARIÉTÉ FUMÉE



## MIDNIGHT SMOKE

*Midnight Smoke est un chocolat audacieux, né de l'union de deux grands cacaos d'exception, de São Tomé et de Guayaquil. Inspiré par le fumage à froid, il révèle des arômes boisés et presque tourbés, rappelant un feu de cheminée ou un whisky single malt. Intense, mystérieux, parfait pour les chefs et amateurs qui osent la différence.*

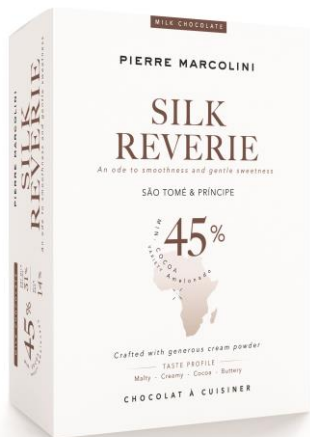


# VARIÉTÉS LAIT



## ORIGIN MEADOW

*Le Chocolat Origin Meadow est élaboré avec le lait de la Maison Beillevaire, d'origine Vendéenne. La touche de vanille ainsi que ses notes caramélisées en font un chocolat très équilibré et raffiné.*



## SILK REVERIE

*Le Chocolat Silk Reverie est un chocolat au lait élaboré avec de la crème plutôt que du lait. Cet ingrédient lui confère une onctuosité intense ainsi que notes beurrées, biscuitées, presque maltées.*



## DESCRIPTION DU PRODUIT

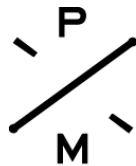
---

- *Diamètre des pastilles  $\pm 1.5$  cm*
- *Poids net de la boîte : 2kg*
- *Spécificité : bec verseur pour faciliter l'utilisation*
- *Regroupage : par carton de 6 pièces  
soit 12kg*
- *Prix sur demande – en fonction des quantités  
commandées*



*Vous souhaitez un devis ?  
Être conseillé ?  
Notre équipe se tient à votre disposition !*

*[corporate@pierremarcolini.com](mailto:corporate@pierremarcolini.com)*



**PIERRE MARCOLINI**  
BRUSSELS

Notre site internet : *[www.pierremarcolini.com](http://www.pierremarcolini.com)*

Suivez-nous aussi sur :

