

'Dossier de presse



Mon jardin chocolaté, c'est une e-chocolaterie artisanale, bio et cocréative qui propose des chocolats aux plantes, fruits et graines du jardin.

Le mot de la chocolatière

*J'ai créé ma chocolaterie en 2015 pour partager autour de moi le goût des **chocolats frais**, fabriqués avec de bons **ingrédients de saison**, comme des plantes et des graines que je choisis **bio et équitables**.*

Je fais évoluer ma carte de recettes au fil des saisons avec l'aide de ma communauté cocréative, que j'invite à m'aider pour choisir régulièrement les nouveautés de saison.

Pour les chocolats, j'ai voulu faire la part belle aux saveurs des ingrédients et permettre une dégustation pleinement satisfaisante ... sans avoir besoin de finir la boîte ;)

- *A l'extérieur, un habit croquant de chocolat noir bio 70% d'Equateur qui donne de la longueur en bouche.*

- *A l'intérieur :*
 - *pour les pralinés, un cœur croustillant de fruits secs caramélisés finement broyés et de chocolat au lait,*

 - *pour les ganaches, un cœur fondant, mélange de pulpe de fruits ou de crème infusées et de chocolats noir et lait.*

Carine, votre chocolatière

Ce que vous trouverez dans ce document

A l'origine de mon jardin chocolaté, il y a ...	4
Des recettes qui sortent de l'ordinaire	4
Des chocolats frais, sans conservateur et sans gluten	4
Une distribution qui privilégie l'échange	4
Des clients impliqués	5
Une démarche sociétale et éco-responsable	5
De nombreux jardiniers cultivent dans mon jardin chocolaté	6
Les jardiniers fondateurs	6
Les amis jardiniers	6
Dans mon jardin chocolaté, vous pouvez récolter ...	8
Des boîtes de chocolats	8
Des recettes de saison	8
Des tablettes de chocolat semées de surprises	9
Mon jardin chocolaté, ce sont les clients qui en parlent le mieux	10
Mon jardin chocolaté en quelques chiffres	10
A qui s'adresse mon jardin chocolaté	10
Le chocolat en France et dans le monde	11
Un marché à forte saisonnalité	11
La consommation en France et en Europe	11
La production de cacao	11
La transformation du cacao en chocolat : l'apanage des grands industriels occidentaux	12
Où nous acheter ?	13

A l'origine de mon jardin chocolaté, il y a ...

... des recettes qui sortent de l'ordinaire, des chocolats frais et bio, des modes de distribution qui privilégient l'échange, l'implication de ses clients, et enfin, la solidarité.

« A l'origine de mon jardin chocolaté, au-delà des chocolats aux plantes, il y a une vraie recherche d'équilibre et de plaisir, que ce soit pour mes clients ou pour moi [la chocolatière] ! »

Des recettes qui sortent de l'ordinaire

Les recettes proposées par **mon jardin chocolaté** allient toujours le chocolat avec des produits du jardin : plantes (ex : le romarin), fruits de saison (ex : la fraise au printemps), graines (ex : les graines de courge) ou encore épices (ex : la coriandre).

« J'ai toujours préféré les chocolats infusés au thé. Je trouve que l'infusion sublime le goût du chocolat. Lorsque j'ai décidé de créer ma propre chocolaterie, j'ai tout de suite eu l'idée d'y faire infuser des plantes. Je voulais allier le plaisir de la dégustation au bienfait des plantes.

A force d'y penser, j'ai fini par passer une nuit à rêver de ma chocolaterie ! Je voyais une jolie maison-atelier, installée au milieu d'un jardin médicinal, où les chocolats seraient mis en scène parmi les plantes qu'ils contiennent ... »

Les chocolats de mon jardin chocolaté sont de véritables élixirs !

Des chocolats frais, sans conservateur et sans gluten

« Pour que mes clients puissent se faire plaisir (avec le chocolat) en se faisant du bien (avec les plantes), je voulais qu'ils puissent manger mes chocolats sans arrière-pensée. C'est pourquoi j'ai créé des recettes simples (4 à 5 ingrédients maximum), à base de produits bio, et sans conservateur ».

Ces choix ont eu pour conséquence directe une offre de produits garantis sans gluten.

La durée de conservation optimale d'un chocolat de mon jardin chocolaté est d'environ 3 semaines, mais la durée de vie d'une boîte chez un client va rarement jusque-là ...

Une distribution qui privilégie l'échange

« Ce qui me porte, c'est quand je vois les yeux des gens pétiller de plaisir en goûtant mes chocolats » dit Carine, la chocolatière fondatrice de mon jardin chocolaté. C'est pour pouvoir échanger avec ses clients, avoir leur avis en direct et tisser une relation dans le plaisir que mon jardin chocolaté privilégie la vente directe.

Le choix le plus naturel pour Carine a été de commencer par développer sa e-chocolaterie : monjardinchocolate.com. *« Même par internet je peux tisser une relation de proximité avec*

mes clients : ils peuvent m'écrire un mot en passant la commande, je glisse une carte postale dans leurs colis ... ».

Elle s'est ensuite tournée vers les plateformes de mise en relation entre producteurs et consommateurs, notamment « La Ruche Qui Dit Oui ! ». Retrouvez les ruches qui distribuent les chocolats de mon jardin chocolaté sur monjardinchocolate.com/ruche.

Pour pouvoir donner des rendez-vous réguliers à ses clients, Carine et ses amis jardiniers participent aussi à divers salons, marchés, ventes éphémères ou portes ouvertes. Retrouvez les dates des prochaines rencontres sur monjardinchocolate.com/ventes.

Des clients impliqués

« Lorsque j'ai démarré mon jardin chocolaté, j'étais toute seule à tester mes recettes. Or j'avais besoin d'un panel de goûteurs pour m'aider à les affiner – et à sélectionner celles que j'allais commercialiser ! »

Dès les premiers jours, Carine a donc décidé de faire participer ses clients au choix de ses recettes de saison, et a organisé ses premières « dégustations de cocréation ». Le principe : chaque participant goûte un panel de plusieurs chocolats inédits – et a la lourde responsabilité de voter pour ses préférés. Les chocolats qui remportent le suffrage sont ceux qui seront sélectionnés pour la saison suivante.

Pour être alerté des prochaines journées de cocréation, inscrivez-vous sur monjardinchocolate.com !

Une démarche sociétale et éco-responsable

Un des principes fondateurs de mon jardin chocolaté est de proposer des produits de haute qualité à des prix raisonnables. Se procurer des produits chocolatés pas chers, pour satisfaire une compulsion, au supermarché, c'est accessible à tous. Se procurer de bons chocolats chez un artisan renommé, pour les déguster, c'est en général limité aux plus aisés. Mon jardin chocolaté souhaite rendre accessible au plus grand nombre des chocolats artisanaux, sans faire de concession sur la qualité des produits utilisés, en optimisant ses coûts de fabrication et la marge de distribution.

Les matières premières sont issues de l'agriculture biologique, et la plus importante, le chocolat, du commerce équitable.

La solidarité étant au cœur des valeurs de la jeune marque, elle a tout de suite choisi un centre de travailleurs handicapés, l'ESAT Jean-Moulin, pour monter les jolies boîtes en carton kraft recyclé dans lesquelles sont proposés ses chocolats.

Mon jardin chocolaté s'est très vite installé sur le site des Grands Voisins, à Paris 14^{ème}. C'est dans cet écosystème solidaire que la chocolaterie s'est naturellement tournée vers l'insertion professionnelle, et fait travailler plusieurs personnes dans son atelier grâce au [dispositif « Premières heures »](#).

De nombreux jardiniers cultivent dans mon jardin chocolaté

Les jardiniers fondateurs

Carine Dhers, 38 ans, est la chocolatière fondatrice. C'est elle qui est à l'origine du concept de mon jardin chocolaté. Après une formation d'ingénieur et une carrière de près de 12 ans dans le conseil en systèmes d'information, elle a réalisé son rêve de reconversion professionnelle vers la chocolaterie. Une formation à l'INBP à Rouen et un CAP plus tard, elle a visité plusieurs plantations de cacao au Pérou et au Mexique, puis suivi différents stages afin d'approfondir tous les aspects du métier : de la transformation de la fève de cacao chez Bernachon, à Lyon, à la fabrication semi-industrielle, en passant par la chocolaterie-confiserie artisanale de Rémi Henry, à Colombes.

En 2014, après avoir rêvé de son jardin chocolaté, elle décide de tester le concept en tant qu'auto-entrepreneur. La première saison ayant fait ses preuves, elle crée la société mon jardin chocolaté en octobre 2015, emprunte pour investir dans du matériel professionnel et installe son atelier sur le campus des Grands Voisins, à Paris 14^{ème}.

Yannick Stachon, compagnon de Carine, premier supporter de son aventure de reconversion, premier « goûteur » officiel et premier fan de mon jardin chocolaté, s'est associé à l'aventure de la création d'entreprise pour lui faire bénéficier de son expertise dans l'optimisation des opérations et le digital. Au-delà du soutien quotidien qu'il apporte à la chocolatière fondatrice, ses expériences professionnelles dans le conseil en organisation lui permettent d'intervenir ponctuellement pour aider dans les réflexions stratégiques, mais également dans des actions très pragmatiques : tenir un stand, remplir les boîtes, conditionner les tablettes, ...

Laura Wax Passa, directrice marketing émérite, a rejoint l'aventure dès avril 2016. C'est elle qui a refondu complètement l'image de marque et qui pilote les offres de mon jardin chocolaté, depuis leur mise au point dans l'atelier jusqu'à leur lancement dans un mode de distribution qui leur correspond. Après 14 ans de direction marketing chez L'Oréal puis chez Hermès, Laura est maintenant consultante et investisseuse indépendante, et met son savoir-faire au service de marques de qualité qui ré-inventent les produits et services de demain.

Les amis jardiniers

Au-delà de l'équipe fondatrice, mon jardin chocolaté est cultivé par de nombreux amis jardiniers.

Parmi les premières amies jardinières il y a [Christie Vanbremeersch](#), toujours là lorsque Carine a besoin de recharger sa créativité ; c'est grâce à Christie que Carine a rencontré [Julie Rouzaud](#), consultante en développement d'entreprise, qui a mis Carine sur les rails de l'entreprenariat et continue de lui prodiguer régulièrement ses précieux conseils.

[Pauline Ferri](#), graphiste, [Elodie Vonnet](#), photographe, [Julie Guilbault](#), architecte web, [Laetitia et Thomas Szaedel](#), créateurs de sites web, ont donné à mon jardin chocolaté sa belle image de marque, sa vitrine et sa boutique : la e-chocolaterie (monjardinchocolate.com).

Philippe, Cristina, Evdokia, Elodie, Charlotte, Amélie, Claire, Sébastien, de la [Conciergerie Solidaire des Grands Voisins](#), renforcent l'équipe à l'atelier grâce au dispositif « Premières heures ».

Martine, Florian, Olivier et Claire, de l'[ESAT Jean Moulin](#), pilotent le pliage des boîtes destinées à être remplies de chocolats.

Florence, la belle-sœur pâtissière de Carine, répond toujours présent pour donner un coup de main aux périodes de très forte activité.

Frédérique, Sophie, Laura, Aurore, lorsque leur travail le permet et que Carine les appelle au secours (surtout à l'approche de Noël et de Pâques), remplissent les boîtes de chocolats.

Isabelle, Sophia, Sylvie, Fanny, Estelle, Nelly, se font ambassadrices de mon jardin chocolaté et organisent des ventes privées chez elles, ou tiennent des stands de mon jardin chocolaté parce qu'elles aiment faire découvrir ses chocolats autour d'elles.

Cécile, Marion, Lyvia, Katarzyna, clientes les plus fidèles et les plus critiques sont toujours les premières à commander les nouveautés – et à nous donner leur feedback le plus honnête sur leur expérience de dégustation ...

Si vous aussi vous souhaitez cultiver mon jardin chocolaté, [inscrivez-vous sur notre page Facebook](#) !

Dans mon jardin chocolaté, vous pouvez récolter ...

Des boîtes de chocolats

Les recettes de saison de mon jardin chocolaté sont proposées dans 5 formats de boîtes en kraft recyclé (et recyclable) : 3, 9, 12, 20 ou 40 chocolats.

Chaque boîte contient en général l'ensemble des recettes de saison, mêlant ganaches fondantes, pralinés croustillants et caramel coulant.

Pour les monomaniaques (de ganaches, de pralinés, ou d'une recette en particulier), des boîtes de 9 chocolats sont proposées.

Des recettes de saison

« *Sacrée courge, Cacahuète coquette sont devenues des **recettes auxquelles mes clients sont si attachés** que je ne peux plus les enlever de la carte, mais chaque saison, j'ai le plaisir d'imaginer 2 ou 3 **nouvelles recettes** à faire découvrir.* »

Petite sélection de la saison printemps – été 2017 :

SACREE COURGE

Croquez l'habit noir, le cœur croustillant arrive en bouche avec ses graines caramélisées finement broyées. Surprise de votre chocolatière : « *j'ai ajouté une pointe de fleur de sel, vous la sentez ?* »

Vertus : riches en fer et en magnésium, les graines de courges sont connues pour contribuer à faire fondre le stress, l'anxiété et la fatigue.

Ingrédients : chocolat noir bio d'Equateur 70%, graines de courge bio, sucre de canne bio, chocolat au lait bio, fleurs de sel bio...et c'est tout !

ROMARIN MALIN

Un brin de romarin, une coque de chocolat noir et un cœur fondant de chocolat au lait très crémeux. Surprise de votre chocolatière : « *j'ai choisi un romarin de l'herboristerie que je laisse infuser pendant 12h pour qu'il diffuse toute sa saveur.* »

Vertus : le romarin a des vertus gustatives, et aussi un effet stimulant tonifiant.

Ingrédients : chocolat noir bio d'Equateur 70%, chocolat au lait bio 37% crème fraîche bio, beurre laitier bio, sucre de canne bio, romarin...et c'est tout !

CACAHUETE COQUETTE

A la fois croustillant et crémeux, la saveur de ce praliné cacahuètes est irrésistible.

Surprise de votre chocolatière : « *j'ai ajouté une pointe de fleur de sel, vous la sentez ?* »

Vertus : la cacahuète des vertus adoucissantes, elle laissera vos lèvres soyeuses et appétissantes.

Ingrédients : chocolat noir bio d'Equateur 70%, cacahuètes bio, sucre de canne bio, chocolat au lait bio, fleurs de sel bio...et c'est tout !

BASILIC FRUITE

On croque, c'est fondant, explosion de fraîcheur, le goût du basilic et un petit quelque chose acidulé indéfinissable. Surprise de votre chocolatière : « *la pulpe de fraise permet d'avoir une ganache légère et délicatement acidulée.* »

Vertus : poussé au soleil du printemps, il nous assure bon sommeil et bonne humeur.

Ingrédients : chocolat noir bio d'Equateur 70%, chocolat au lait bio, pulpe de fraises bio, miel artisanal, infusion de basilic fraiset c'est tout !

Des tablettes de chocolat semées de surprises

Chocolat noir à 70% de cacao d'Equateur, parsemé de graines de courge ou de pétales de roses séchés ...

Chocolat au lait à 37% de cacao de République Dominicaine, parsemé de fruits séchés ou de quinoa soufflé ...

Mon jardin chocolaté, ce sont les clients qui en parlent le mieux

« des saveurs **franches**, non trafiquées »

« des chocolats de **grande qualité au quotidien**, très délicats dans leur **simplicité** »

« les chocolats de Carine satisfont tellement les papilles qu'**un ou deux suffisent** pour être pleinement satisfaits »

« impossible de revenir aux chocolats industriels après y avoir goûté »

Mon jardin chocolaté en quelques chiffres

Plus d'une demie tonne de chocolat bio équitable

46 kg de graines de courge

7014 boîtes de chocolat

250 clients fidèles

360 commandes pour Noël 2016

29/09/2015 : date de création de la SAS

Pas loin de 500 fans Facebook

3 500 visiteurs uniques par mois

A qui s'adresse mon jardin chocolaté

A tous les amoureux(SES) de bon chocolat !

Aux aventurier(è)r(e)s qui aiment les surprises gustatives.

Aux pas aventurier(è)r(e)s qui aiment le croustillant des pralinés de leur enfance.

A celles et ceux qui recherchent une alimentation plus saine.

A celles et ceux qui aiment prendre le temps de se faire plaisir, déguster un chocolat en fermant les yeux et profiter de l'instant présent #slowchocolate.

Le chocolat en France et dans le monde

Un marché à forte saisonnalité

La période Noël – Pâques représente généralement plus de 50 % du chiffre d'affaires des artisans chocolatiers en France.

Mon jardin chocolaté n'échappe évidemment pas à la règle, avec 59% de son chiffre d'affaires réalisé entre novembre et Pâques.

La consommation en France et en Europe

(sources Xerfi et Syndicat du Chocolat)

- Selon le Syndicat du Chocolat, le marché français du chocolat représente un montant global de 3 milliards € en 2015.
- Les français consomment en moyenne 400 000 T de chocolat par an, soit environ 7 kg par an et par personne.
- +75% du chocolat consommé en France est acheté en grandes surfaces.
- Pour la consommation de chocolat, les français sont loin derrière les Suisses et les Allemands, qui consomment en moyenne 11 kg de chocolat par an et par personne.
- La consommation française se caractérise par une forte consommation de chocolat noir. Elle représente 30% de la consommation, alors que la moyenne européenne s'établit à 5%.

Mon jardin chocolaté a tenu compte de cette caractéristique française, et enrobe toutes ses recettes de saison exclusivement de chocolat noir. Cela n'empêche pas d'avoir des goûts très équilibrés, avec des intérieurs très lactés ou des pralinés pour satisfaire aussi les inconditionnels du chocolat au lait.

La production de cacao

La production mondiale de cacao représente un total de 3,9 millions de tonnes (source World Cocoa Fondation –2013). 90% de la production est assurée par une dizaine de pays, à la tête desquels on trouve la Côte d'Ivoire (30 à 40% de la production mondiale) et le Ghana (~17% de la production mondiale).

La production provient majoritairement (95%) d'une agriculture familiale et faiblement outillée, sur des plantations en moyenne inférieure à 3 ha.

A la demande d'artisans chocolatier de plus en plus exigeant sur la qualité et la quantité de sucre dans les produits finis, une demande de fève de cacao aux saveurs plus fines apparait dans le courant des années 90. Cette production plus qualitative est surtout présente en Amérique du Sud avec des variétés comme le Chuao vénézuélien, ou le Nacional équatorien.

Mon jardin chocolaté a fait le choix d'un chocolat équitable, provenant exclusivement de petites coopératives où les conditions de vie des planteurs sont une vraie préoccupation (par exemple, elles peuvent organiser un système de « sécurité sociale » local qui permet aux planteurs de conserver un revenu en cas de maladie ou d'accident).

Le chocolat noir est fabriqué à partir de cacao d'Equateur. Le chocolat au lait à partir de cacao de République Dominicaine. Dans les 2 cas, le cacao est transformé en chocolat en France avant d'être utilisé pour élaborer les recettes de saison de mon jardin chocolaté.

La transformation du cacao en chocolat : l'apanage des grands industriels occidentaux

Même si les pays producteurs de cacao, en particulier la Côte d'Ivoire, sont en train de développer une industrie transformatrice pour capter une partie de la valeur ajoutée de la transformation, l'industrie de la transformation de la fève en cacao reste l'apanage de grands industriels occidentaux, parmi lesquels Barry-Callebaud (Suisse), Cargill (US), Cémoi (France).

Aujourd'hui, la grande majorité des chocolatiers artisanaux travaillent à partir du chocolat transformé par ses industriels. Rares sont les chocolatiers qui ont la capacité et les connaissances pour développer leur propre processus de transformation (bean to bar).

Cela n'empêche pas les chocolatiers d'obtenir des garanties sur la qualité des produits qu'ils utilisent, notamment au travers de certification bio.

Un des rêves de mon jardin chocolaté est de pouvoir sélectionner son cacao, connaître ses planteurs, et maîtriser sa chaîne de transformation. Cela nécessite de travailler de très gros volumes de cacao, un équipement onéreux et volumineux qui n'est pas encore dans les moyens de la jeune marque. Elle a encore besoin de se développer avant de réaliser ce rêve !

Où nous acheter ?

Echocolaterie : www.monjardinchocolate.com

La Ruche qui dit oui ! 10 points de retraits à Paris et région parisienne :
monjardinchocolate.com/ruches

Soirées cocreatives, portes-ouvertes aux Grands Voisins et ventes éphémères :
monjardinchocolate.com/ventes

Pour plus d'informations ou l'envoi d'un **Mini jardin découverte avec 4 chocolats de saison**,
votre contact presse : carine@monjardinchocolate.com

Carine,
Votre chocolatière