



mon  
jardin  
chocolaté



DOSSIER DE PRESSE 2021



## DES CHOCOLATS ARTISANAUX BIO, ÉQUITABLES ET GOURMANDS !

Créé en 2015 par Carine Dhers, Mon jardin chocolaté est aujourd'hui la **1ère chocolaterie artisanale, bio et solidaire de Paris**. Elle a été labellisée bio par Ecocert en 2017.

Après un démarrage sur le campus entrepreneurial et associatif des Grands Voisins il y a 5 ans, la chocolaterie prend son envol en 2021 et crée un atelier-boutique à deux pas du métro Pernetty dans le 14ème arrondissement.

À sa façon, singulière & force tranquille, Carine propose des chocolats équitables aux plantes, aux fruits et aux graines du jardin.



*« Au-delà des chocolats aux plantes, il y a une vraie recherche d'équilibre et de plaisir » explique Carine Dhers.*

# DES CHOCOLATS, DE VÉRITABLES BIJOUX DE COLLECTION



© Geoffroy Lasne pour Mon jardin chocolaté

Tous les chocolats sont bio, sans conservateur, sans arôme ajouté et sans gluten pour que les consommateurs se fassent plaisir tout en se faisant du bien. Les matières premières sont issues de l'agriculture biologique, et la plus importante, le chocolat, du commerce équitable.

La carte évolue au fil des saisons avec 1 ou 2 **nouveaux chocolats éphémères chaque semestre** et la part belle est faite aux matières premières. Les recettes sont simples (4 à 5 ingrédients maximum) et allient toujours le chocolat avec des produits du jardin : plantes (ex : le romarin), fruits de saison (ex : la fraise), graines (ex : les graines de courge) ou encore épices (ex : les graines de coriandre).

Chaque semestre, Carine Dhers propose à un panel de goûteurs de l'aider à sélectionner les nouveaux chocolats qui vont être commercialisés. Appelées « **dégustations de co-création** », le principe est simple : chaque participant goûte plusieurs chocolats inédits et a la lourde responsabilité de voter pour ses préférés. Les chocolats qui remportent le plus de suffrages sont ceux qui seront sélectionnés pour la vente.

Toutes ces recettes de saison sont exclusivement enrobées de chocolat noir. À l'extérieur, un habit croquant de chocolat noir bio 70% d'Equateur donne de la longueur en bouche. A l'intérieur, 2 choix s'offrent aux consommateurs : un cœur croustillant de fruits secs caramélisés finement broyés et de

chocolat pour les pralinés OU un cœur fondant, mélange de pulpe de fruits ou de crème infusée et de chocolat pour les ganaches.



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 Mon jardin chocolaté.

# UNE DÉMARCHE SOCIÉTALE ET ÉCO-RESPONSABLE

La solidarité étant au cœur des valeurs de Mon jardin chocolaté, Carine Dhers a choisi de travailler avec des associations pour recruter son personnel.

Côté production, plusieurs personnes en **réinsertion professionnelle** de l'association ACSP (Association Création Services Paris) se relaient entre 2 et 4 matinées par semaine en fonction des saisons. En leur donnant un cadre de travail, Mon jardin chocolaté leur propose une étape professionnelle avant leur retour à l'emploi sur un marché du travail « classique ». Ils peuvent être chômeur de longue durée, sans domicile fixe, demandeur d'asile en insertion ...

Quant au montage des jolies boîtes en carton kraft recyclé dans lesquelles sont proposés les chocolats, il est réalisé par des **travailleurs handicapés** mentaux, de l'ESAT Jean-Moulin.

Ces personnes ont parfois appris, lors d'une expérience professionnelle précédente, à être minutieux ou créatifs. D'autres possèdent naturellement une habileté manuelle ou un sens artistique. Tout cela est très utile ! Que ce soit pour poser les décorations des chocolats et autres produits chocolatés, ou pour préparer les boîtes de chocolats ... Au-delà de l'aide à l'accès à l'emploi, c'est aussi un moyen pour Mon jardin chocolaté d'apporter de l'aide sociale par le travail.



© Geoffroy Lasne pour Mon jardin chocolaté

*« J'aime transmettre ma passion pour ce travail. Hors grosses périodes chocolatées (Noël et Pâques), j'ai pour habitude de prendre le temps de recevoir des **profils atypiques** comme les autistes, les handicapés moteurs ... pour leur permettre de découvrir les dessous du métier de chocolatier »* explique Carine Dhers.



# DES PRODUITS POUR TOUS LES GOÛTS ET TOUTES LES BOURSES

## LES BOÎTES DE CHOCOLATS

5 formats de boîtes en kraft recyclé (et recyclable) sont proposés : 3, 9, 12, 20 ou 40 chocolats BIO. Chaque boîte contient l'ensemble des recettes, mêlant ganaches fondantes, pralinés croustillants et caramel coulant.

### Prix

Boite de 3 : 6€

Boite de 9 : 13€

Boite de 12 : 18€

Boite de 20 : 25€

Boite de 40 : 42€



© Instant by Christophe Mirabel  
pour Mon jardin chocolaté

### PRALINÉ SACRÉE COURGE BIO

Croquez l'habit noir, le cœur croustillant arrive en bouche avec ses graines caramélisées finement broyées.

**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 non raffiné bio, chocolat au lait bio, fleur de sel

### GANACHE JASMIN INFUSÉ BIO

Une alliance du chocolat et de thé au jasmin pour un goût unique.

**Vertus** : Le jasmin en infusion et le calme se refait en soi.

**Ingrédients** : chocolat noir bio d'Equateur 70%, chocolat au lait bio, crème fraîche bio, beurre bio, sucre de canne non raffiné bio, thé au jasmin bio

### PRALINÉ CACAHUÈTE SÉSAME BIO

La rencontre très équilibrée entre les cacahuètes et les graines de sésame.

**Vertus** : Les graines de sésame et les cacahuètes sont des sources de zinc, de fer et de magnésium.

**Ingrédients** : chocolat noir bio d'Equateur 70%, sucre de canne non raffiné bio, cacahuètes bio, graines de sésame bio, chocolat au lait bio

### PRALINÉ GRAINE DE CORIANDRE BIO

Une petite graine plantée sur son habit noir, ce praliné tout en finesse permet de découvrir le goût de la coriandre.

**Vertus** : Les graines de coriandre allègent efficacement vos fins de repas.

**Ingrédients** : chocolat noir bio d'Equateur 70%, amandes bio, sucre de canne non raffiné bio, chocolat au lait bio, graines de coriandre bio



## GANACHE MENTHE FRAÎCHE BIO

On passe du goût franc de la menthe au soupçon de fraise, poursuivi par du chocolat pour rallonger encore et encore le goût.

**Vertus** : La menthe est un excellent allié pour une digestion légère mais également contre les douleurs articulaires.

**Ingrédients** : chocolat noir bio d'Equateur 70%, chocolat au lait bio, pulpe de fraise bio, miel artisanal bio et feuilles de menthe fraîche bio



## PRALINÉ COCO MANIA BIO

Un praliné rafraîchissant dans lequel la texture surprenante de la noix de coco est adoucie par les amandes.

**Vertus** : La noix de coco, reminéralisante et peu calorique, permet de recharger les batteries sans excès.

**Ingrédients** : chocolat noir bio d'Equateur 70%, sucre de canne non raffiné bio, amandes bio, noix de coco bio, chocolat au lait bio



## CARAMEL PASSION BIO

Croquez l'habit noir, faites attention au cœur coulant du caramel et laissez-vous emporter par la passion.

**Vertus** : Contrairement à ce que l'on peut imaginer, la passion apaise.

**Ingrédients** : chocolat noir bio d'Equateur 70%, pulpe de fruit de la passion bio, sucre de canne non raffiné bio, beurre bio, sirop de riz bio, chocolat au lait bio



## GANACHE GINGEMBRE CITRONNÉ BIO

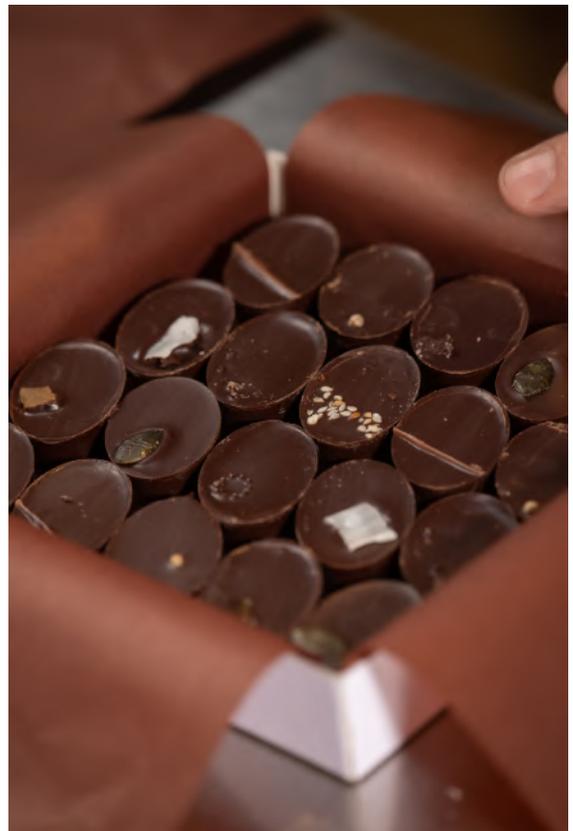
Un beau match équilibré entre le citron et le gingembre, avec le chocolat noir en arbitre.

**Vertus** : Le gingembre, riche en magnésium, est plein de promesses aphrodisiaques.

**Ingrédients** : chocolat noir bio d'Equateur 70%, chocolat au lait bio, pulpe de citron bio, miel artisanal bio, gingembre frais bio râpé, infusé et filtré

### NOUVEAUTE NOËL 2021

*À l'heure où nous écrivons ces lignes, la recette n'a pas encore été définie. Caramel au thé de Noël ? Ganache poire girofle ? Une prochaine dégustation de co-création est prévue en octobre et permettra de faire un choix.*



© Instant by Christophe Mirabel pour Mon jardin chocolaté

# LES PÂTES À TARTINER

Graines de courge ou noix de macadamia, il faut choisir ... ou pas !

- **Graines de courges bio à tartiner** (13 € le pot de 200g) : Gourmande et croustillante, elle est composée de 43% de graines de courges bio, du sucre de canne non raffiné bio, du chocolat au lait bio à 37% de cacao, de quelques gouttes d'huile de pépins de courge bio, d'un peu de lait en poudre bio et d'une pointe de fleur de sel.
- **Noix de Macadamia bio à tartiner** (16 € le pot de 200g) : Fondante et addictive, elle contient 43% de noix de macadamia bio, du sucre de canne non raffiné bio, du chocolat au lait bio à 37% de cacao et un peu de lait en poudre bio.



© Instant by Christophe Mirabel pour Mon jardin chocolaté

## NOUVEAUTE 2021

**Macadamia noire à tartiner** (16 € le pot de 200g) : Onctueuse et savoureuse, elle contient 43% de noix de macadamia bio, du sucre de canne non raffiné bio et du chocolat noir bio à 70% de cacao.

# LES TABLETTES PRALINÉES



© Mon jardin chocolaté

## En pack dégustation ou à l'unité

- Tout chocolat noir : praliné coco mania, praliné graine de coriandre
- Enrobage chocolat noir et intérieur au chocolat au lait : praliné sacrée courge, praliné cacahuètes sésame

Prix : 8€ pour 100g

# LES TABLETTES

## En version mini ou maxi, en pack dégustation ou à l'unité.

- **Chocolat noir** : Chocolat noir et graines de courges, Chocolat noir et graines de sésame, Chocolat noir et gingembre confit, Chocolat noir et canneberges, Chocolat noir et fleur de sel, Chocolat noir et pétales de roses
- **Chocolat au lait** : Chocolat au lait et sarrasin soufflé, Chocolat au lait et copeaux de noix de coco, Chocolat au lait et noix de macadamia caramélisées

Prix d'une tablette : 6 € pour 100g

Boîtes de mini tablettes : 11€ les 20, 21€ les 50, 44€ les 100



© Instant by Christophe Mirabel pour Mon jardin chocolaté



© Mon jardin chocolaté

# LES PETITS AMIS DE NOËL

Sapin, Bonhomme de neige ou encore Pingouin, chaque figurine est façonnée avec amour et gourmandise pour un effet immédiat sur une table de Noël. A regarder avant de manger !

Prix par figurine : 8 € pour 100g



© Instant by Christophe Mirabel pour Mon jardin chocolaté

# DU CHOCOLAT À BOIRE



© Instant by Christophe Mirabel pour Mon jardin chocolaté

**NOUVEAUTE 2021** : Mon jardin chocolaté propose une préparation pour réaliser des chocolats chauds chez soi, au coin du feu. Grâce à une infusion d'épices (anis vert, gingembre, graine de coriandre), ce chocolat à boire a un goût unique, inimitable.

Prix : 18€ le sachet de 250g (10 à 12 tasses)

# ET POUR LES PLUS GOURMANDS, LES ABONNEMENTS

Pour 3, 6 ou 12 mois, Mon jardin chocolaté propose l'envoi mensuel d'une sélection de 20 chocolats. La bonne dose pour se faire plaisir sans abuser ... en attendant la prochaine livraison.

A partir de 100€.



© Instant by Christophe Mirabel pour Mon jardin chocolaté

# OÙ ACHETER LES PRODUITS DE MON JARDIN CHOCOLATÉ ?

Les modes de distribution privilégient l'échange avec les consommateurs et les partenaires sont choisis dans le respect des valeurs : épicerie zéro déchet, épicerie bio et solidaires... Ainsi le choix des circuits courts a été une évidence.

## GRAND PUBLIC

VENTE DIRECTE : A l'atelier Mon jardin chocolaté – 28 Rue Raymond Losserand – 75014 Paris, du mercredi au vendredi, de 15h à 19h et le samedi de 11h à 19h

E-COMMERCE : <https://www.monjardinchocolate.com/>

VIA LES RESEAUX La Ruche qui dit Oui, Locavor, Pourdebon, Dream Act



## PROFESSIONNELS

Pour les entreprises (clients, partenaires, salariés), Mon jardin chocolaté propose des offres spéciales. Une personne dédiée, Charlène, est joignable à l'adresse [boutique@monjardinchocolate.com](mailto:boutique@monjardinchocolate.com) pour répondre aux demandes.



# QUI EST CARINE DHERS ?



© Instant by Christophe Mirabel pour Mon jardin chocolaté

Après une formation d'ingénieur et une carrière de près de 12 ans dans le conseil en systèmes d'information, Carine réalise son rêve de reconversion professionnelle vers la chocolaterie en 2012. Une formation à l'INBP à Rouen et un CAP plus tard, elle visite plusieurs plantations de cacao au Pérou et au Mexique, puis suit 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 chez Les Chocolatiers, en passant par l'Atelier du Confiseur, chocolaterie-confiserie artisanale à Colombes. En 2014, après avoir rêvé de son jardin chocolaté, elle décide de tester le concept en tant qu'auto-entrepreneur. La première année de production se fera dans sa cuisine ! 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 (75014). 5 ans plus tard, c'est dans son laboratoire-boutique du 14ème arrondissement qu'elle prend son envol.

## QUELQUES CHIFFRES

- Création de la marque : septembre 2015
- 2021 : 7 salariés dont 4 CDI
- 10 tonnes de chocolat bio équitables utilisées par an
- 150 kg de graines de courge
- 9 454 boîtes de chocolat
- 12 206 tablettes de chocolat

Prenez le temps de vous faire plaisir, dégustez un chocolat en fermant les yeux et profitez de l'instant présent en demandant une visite privée de la chocolaterie ou un test produit auprès de notre service de presse.

Agence Food'Adel

Marie Carbonnel - 06 21 81 64 22 - [marie@foodadel.com](mailto:marie@foodadel.com)

Adeline Chazelle - 06 76 40 56 10 - [adeline@foodadel.com](mailto:adeline@foodadel.com)

