



mon
jardin
chocolaté

mon
jardin
chocolaté

Dossier de presse

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.

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 le chocolat du commerce équitable.

"J'ai semé sur mes chocolats des fleurs, des graines et des fruits. Au-delà de mon imagination, il y a une vraie recherche d'équilibre et de plaisir." explique Carine Dhers.



© Sandra Catarina Ferreira pour Mon jardin chocolaté

La carte évolue au fil des saisons avec 1 ou 2 nouveaux **chocolats éphémères** chaque année 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 : les pétales de rose), fruits de saison (ex : la mandarine), graines (ex : les graines de courge), céréales (ex : le sarrasin) ou encore épices (ex : les graines de coriandre).

Chaque semestre, Carine Dhers propose à un panel de goûteurs de l'aider à sélectionner les prochains chocolats à commercialiser. Appelées « **dégustations de co-création** », le principe est simple : chaque participant goûte plusieurs chocolats inédits et vote 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.



© Sandra Catarina Ferreira pour Mon jardin chocolaté

Mon jardin chocolaté, la chocolaterie qui fait du bien ... aux gourmands

Le chocolat est une source de bien-être essentielle.

Pour que ce bien-être n'ait pas d'impact sur notre santé, Carine Dhers et ses équipes sont à la recherche constante de **recettes simples**, avec **peu d'ingrédients** et de **matières premières les moins transformées possibles**.

Lorsque l'on mange du chocolat, on a pleinement conscience que l'on mange un produit de type sucré. Carine Dhers a à cœur de ne pas en rajouter plus que nécessaire et de faire en sorte que votre métabolisme puisse l'assimiler comme il se doit !

Mon jardin chocolaté dit **non** au sirop de glucose. Ingrédient particulièrement intéressant pour la chocolaterie, le sirop de glucose a un pouvoir de conservation et garantit une texture moelleuse, tout en ne donnant pas trop le goût de sucre en bouche. C'est ici tout le problème, car le cerveau n'ayant pas reçu l'information « sucre », le métabolisme ne va pas l'assimiler correctement, ce qui peut provoquer divers problèmes de santé (obésité, hypertension, maladies cardiovasculaires...) sur le long terme.



© Sandra Catarina Ferreira pour Mon jardin chocolaté

Pour conserver ses ganaches, Mon jardin chocolaté va plutôt utiliser du **sucre de canne non raffiné** ou du **miel artisanal** et pour garantir le moelleux de ses caramels, le sirop de riz sera le meilleur allié (contient des sucres lents).

Autre exemple, les ganaches de Mon jardin chocolaté ne contiennent pas forcément de matières grasses telles que la crème ou le beurre. Elles peuvent aussi être tout simplement à base de **pulpe de fruits**. Cela rend le chocolat plus léger et plus franc en goût. Cette démarche emmène parfois l'équipe à créer naturellement des recettes végétaliennes avec un objectif : le goût et le plaisir avant tout !

Quant à la lécithine utilisée dans le chocolat (qui permet de le conserver avec la texture adéquate), Mon jardin chocolaté a décidé d'utiliser du tournesol (obtenue par pression à froid) et non du soja (nécessite des réactions chimiques à base de solvants).

*"Mettre mon savoir-faire au service de ma communauté pour créer un usage plus qualitatif, plus personnel et plus raisonné du chocolat."
telle est la conviction de Carine Dhers.*



© Sandra Catarina Ferreira pour Mon jardin chocolaté

Mon jardin chocolaté, la chocolaterie qui fait du bien ... aux personnes qui y travaillent

Pour Carine Dhers, fondatrice de Mon jardin chocolaté, il est important de s'entourer d'une équipe qui se sent bien pour fabriquer des chocolats qui fassent du bien. C'est pourquoi elle a mis en place une **démarche sociétale et éco-responsable** et a très rapidement choisi de travailler avec des associations pour recruter son personnel.

Côté plantation, Mon jardin chocolaté a choisi un **chocolat équitable**, provenant de coopératives où les conditions de vie des planteurs sont une vraie préoccupation. Son fournisseur s'engage auprès d'elles sur des achats pluriannuels depuis plus de 20 ans. Le chocolat noir est fabriqué à partir de cacao d'Equateur ; le chocolat au lait, de cacao de République Dominicaine. Ensuite, le cacao est transformé en chocolat en France avant d'être utilisé pour élaborer les recettes de Mon jardin chocolaté.

Côté production, une personne en **réinsertion professionnelle** de l'association ACSP (Association Création Services Paris) vient tous les matins faire la mise en boîte des chocolats. En lui donnant un cadre de travail, Mon jardin chocolaté lui propose une étape professionnelle avant son retour à l'emploi sur un marché du travail « classique ». Au fil des saisons, lorsque l'équipe de Mon jardin chocolaté a besoin de main d'oeuvre complémentaire, c'est vers cette association d'insertion qu'elle se tourne en premier.

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

« J'aime transmettre ma passion pour ce travail. Hors grosses périodes chocolatées (Noël et Pâques), il nous arrive également 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.



Mon jardin chocolaté, la chocolaterie qui fait du bien ... à la planète

Au-delà du fait de n'utiliser que des **ingrédients issus de l'agriculture biologique**, Mon jardin chocolaté a choisi d'utiliser en priorité des **emballages en kraft recyclé et recyclable**.

Par ailleurs, Mon jardin chocolaté est une chocolaterie engagée dans une **démarche anti-gaspi**.

Concrètement, qu'est-ce que ça veut dire ?

1. Un panier à l'entrée avec des prix réduits pour des produits dits « moches », tels que chocolats blanchis ou cassés au laboratoire.
2. Un partenariat avec la plateforme @toogoodtogo.fr pour ces mêmes produits « moches ».
3. Des dons réguliers à l'association parisienne La Carriole solidaire, qui collecte les invendus du quartier pour les redistribuer place de la Garenne à 300 m de la chocolaterie tous les samedis après-midi.
4. Des choix de recettes qui évitent de démultiplier les ingrédients : les graines de courge sont par exemple utilisées dans le fameux chocolat individuel Sacré courge mais aussi dans la pâte à tartiner et sur les tablettes de chocolat noir.



© Sandra Catarina Ferreira pour Mon jardin chocolaté

Des produits pour tous les goûts et toutes les bourses



© Sandra Catarina Ferreira
pour Mon jardin chocolaté

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 des boîtes de chocolats : 6 € les 3, 15 € les 9, 21 € les 12,
28 € les 20, 45 € les 40.



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



Cassis tonique bio

Une texture surprenante et un goût de cassis qui explose en bouche !

Vertus : D'une richesse inégalée en vitamine C, la baie de cassis donne du tonus.

Ingrédients : pulpe de cassis bio, sucre de canne non raffiné, chocolat noir bio d'Equateur 70%, sirop de riz 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



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



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



Praliné Sarrasin malin

Un praliné irrésistible alliant des graines de sarrasin, des amandes et notre chocolat noir à 70%.

Vertus : Le sarrasin apporte des glucides complexes mais aussi des fibres, au fort pouvoir satiétogène. En clair il favorise de façon très saine la satiété.

Ingrédients : chocolat noir bio d'Equateur 70%, sucre de canne non raffiné bio, amandes bio, graines de sarrasin 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 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

Les tablettes



© Sandra Catarina Ferreira pour Mon jardin chocolaté

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,
Chocolat au lait et cacahuètes

Prix d'une tablette : 7 € pour 100 g, 28 € le pack de 4, 40 € le pack de 8 anti-gaspi
Boîtes de mini tablettes : 13 € les 20, 30 € les 60, 48 € les 100

Les tablettes pralinées

En pack dégustation ou à l'unité

Tout chocolat noir : praliné sarrasin malin,
praliné graine de coriandre

**Enrobage chocolat noir et intérieur au
chocolat au lait :** praliné sacrée courge,
praliné cacahuètes sésame

Prix : 9 € pour 100 g, 36 € le pack de 4



© Sandra Catarina Ferreira pour Mon jardin chocolaté

Le vrac

Les tablettes version maxi sont disponibles en **vrac à l'atelier-boutique !**

C'est gagnant-gagnant-gagnant :

- les clients ne paient pas le packaging,
- pas de main d'oeuvre nécessaire pour la mise en boîte, seulement pour la mise en rayon,
- un petit pas pour la planète.

Cette formule est très appréciée des aficionados car cela réduit de 1 € le prix unitaire de chaque tablette achetée.



© Sandra Catarina Ferreira pour Mon jardin chocolaté

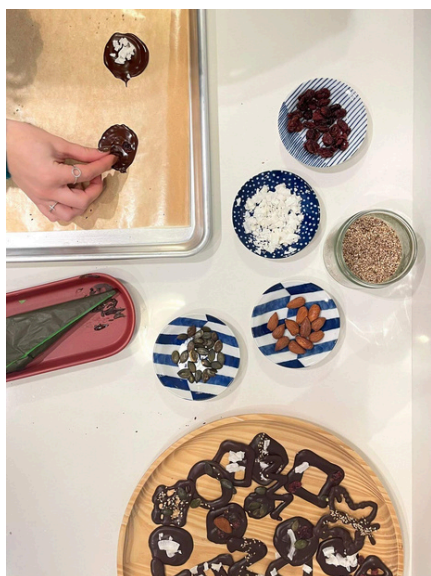
Et pour les plus gourmands, les abonnements

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 110 €.



© Sandra Catarina Ferreira
pour Mon jardin chocolaté



© Sandra Catarina Ferreira
pour Mon jardin chocolaté

Le kit do it yourself

Véritable tendance, tout fabriquer soi-même. Et si c'était aussi le cas pour les chocolats?

Ludique, simple et très didactique, ce kit propose un pas à pas pour faire ses propres chocolats à la maison, avec des conseils de pro et un matériel tout simple !

Le kit comprend les mêmes matières premières que celles utilisées par Mon jardin chocolaté (chocolat, graines...) pour que les chocolats soient presque aussi bons que ceux de Carine Dhers.

A faire seul ou en famille, pour les grands et les petits.

Prix : 25 € le kit comprenant 350 g de chocolat, 2 poches à douille, 2 feuilles guitare, un ingrédient surprise et un livret explicatif.



© Sandra Catarina Ferreira pour Mon jardin chocolaté

Où acheter les produits de Mon jardin chocolaté ?

Le choix des **circuits courts** a été une évidence : des modes de distribution qui privilégient l'échange avec les consommateurs et les partenaires choisis dans le respect des valeurs (épiceries zéro déchet, épiceries bio et solidaires...)

Grand public

VENTE DIRECTE : A l'atelier Mon jardin chocolaté - 28 Rue Raymond Losserand - 75014 Paris, du mardi au 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 pour répondre aux demandes.



Qui est Carine Dhers ?



© Sandra Catarina Ferreira 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
- 2022 : 7 salariés dont 4 CDI
- 10 tonnes de chocolat bio équitable utilisées par an
- 190 kg de graines de courge
- 20 000 assortiments de chocolat vendus
- 11 000 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.

Contactez Laura au 06 35 29 46 21
laura@monjardinchocolate.com

