

LUCIFÈVES : D'AUBRAC

DOSSIER DE PRESSE



“Vivre l'Aubrac et partager cette émotion à travers notre chocolat”

FAIRE VIVRE DE BONS MOMENTS

Torréfacteurs de fèves de cacao grands crus, nous maîtrisons toutes les étapes de fabrication pour vous proposer des **chocolats d'excellence** pure origine.

Nous offrons un minimum de 3 mois de maturation à nos chocolats pour qu'ils se révèlent dans leur singularité.

Nous **veillons** à travailler avec des producteurs et des sourceurs qui partagent nos **valeurs** éthiques environnementales et responsables.

RACONTER L'AUBRAC

Nous sélectionnons les fèves pour leur **personnalité**, leur aromatique végétale et florale qui nous rappelle la **flore exceptionnelle** et préservée de notre lieu de vie.

Nous vous proposons des chocolats qui, par leur texture et leurs arômes, ont du **relief**. Ils vous engagent dans une démarche active de dégustation pour une **découverte sensorielle** singulière.

PRENDRE LE TEMPS LA MATURATION

Notre vision

ÉVEILLER L'ÉMOTION CHOCOLAT

SURPRENDRE



Proposer une forme de **tablette déstructurée en 5 barrettes**, un parti-pris pour des lignes épurées.

Assumer l'aromatique singulière de chaque terroir pour une nouvelle **expérience sensorielle singulière**.

S'ancrer dans la saisonnalité avec des **séries limitées** issues de micro sourcing, mettre en avant des histoires d'hommes et de femmes faisant vivre un artisanat unique.

BRÉSIL J. TAKAHASHI
ROSE SAUVAGE

CONGO BABUNGWE
NOTES HERBACÉES

VIETNAM LAM DONG
REGLISSE & SOUS-BOIS

APPRENDRE

Un chocolat millésimé : Apprehender les fèves de cacao comme un produit agricole soumis à la **saisonnalité**, moments de récolte et au travail et engagement de passionnés.

Déconstruire le mythe du pourcentage de cacao : un taux élevé n'est pas synonyme de qualité, de force ou d'amertume. Le chocolat est le résultat d'un **travail** effectué sur les fèves autant par les planteurs que par nous-mêmes et tout commence par une obsession de qualité.



Nos clients professionnels

LES ÉTOILÉS MICHELIN

Aujourd'hui, **plusieurs chefs étoilés** régionaux et les talents de demain collaborent sur les saisons avec nous dans un travail de **recherche** et de **rigueur** permanent.

Hervé Bussset

CUISINIER CUEILLEUR



ORIGINES

Julien Bocuse



BRAS



Nos clients particuliers

LES AMATEURS DU CHOCOLAT

Nous organisons des temps de partage à travers des **sessions privées** pour des expériences de dégustation depuis la fève jusqu'au **chocolat mûré**.

Les **épicerie fines nous accompagnent** pour une distribution plus large.

Nous allons également au devant de tous les **amateurs de chocolat** grâce aux différents salons et avec notre boutique en ligne.



LUCIFÈVES D'AUBRAC, C'EST...

+ 15

Tables gastronomiques qui ont choisi Lucifèves d'Aubrac

3

Médailles d'Or au Prix épiciers en 2023 et 2024

+ 15

Tablettes de chocolat
Des grands crus pure origine
Des dialogues inédits

Nos produits



CHÂTAIGNE, THÉ D'AUBRAC, CÈPES, GENIÈVRE, SAFRAN

Nous avons à coeur de mettre en valeur notre environnement unique et sa richesse naturelle en proposant des associations qui s'articulent comme un dialogue entre une origine de cacao et une plante.

Pour l'association au thé d'Aubrac nous choisissons l'origine du Belize Maya Moutain qui avec ses notes de fraises des bois répond à la fraîcheur légèrement mentholée du thé d'Aubrac.



TABLETTES & BLOCS MATURÉS

11 **origines** sur 3 continents et autant de terroirs aux **aromatiques** typiques et affirmées :

Inde, Vietnam, São Tomé, RD Congo, Madagascar, Venezuela, Belize, Brésil, République Dominicaine, Salvador, Equateur.

DES CHOCOLATS EN OR

Notre Lakté de brebis a été récompensé d'un Epicures d'Or 2023 pour son goût, son audace, son design et son empreinte locale et éthique.

Le Congo Babungwe a été primé en 2024 pour ses notes herbacées, et l'ensemble de la gamme a été récompensée du prix packaging 2024 pour son emballage iconique.

Nos projets



S'INSCRIRE DANS LE TEMPS MATURER LE CHOCOLAT

A l'image de ce qui se fait pour le vin, nous faisons maturer nos chocolats trois minimum afin qu'ils développent et affinent leur aromatique.

Nous maîtrisons désormais l'alchimie qui nous permet d'obtenir des textures en strates, en grain ou en blocs denses pour des expériences chocolat inédites.

Ces textures entrent aujourd'hui tout en relief sur les tables gastronomiques et proposent une expérience chocolat.

CRÉER DU LIEN

Chaque année Jérôme Clavel, apiculteur, mène ses ruches à la chocolaterie le temps de la floraison des châtaigniers et de l'été. Le miel produit à la chocolaterie viendra s'associer aux notes herbacées du Congo Babungwé pour la création d'un chocolat plébiscité pour son goût et sa démarche éthique. Une histoire de goûts et aussi d'amitié pour Jérôme dont l'engagement en faveur des abeilles est sans faille.



Notre histoire

LA GÉNÈSE

Lucifèves d'Aubrac, c'est d'abord l'histoire de deux reconversions.

Cédric travaille dans le conseil informatique pour les multinationales à Genève et moi j'enseigne les lettres modernes en France.

C'est Cédric le premier qui se lance dans l'univers du chocolat attiré par l'alchimie de la fabrication depuis la fève et par envie de vivre le monde du négoce autrement en privilégiant une filière cacao respectueuse des hommes et des terroirs. Il se tourne naturellement vers la philosophie du Bean to Bar.

Moi c'est la passion de la gastronomie qui m'a amenée dans l'aventure et la perspective de créer un produit différenciant pour les grandes tables françaises.

Le chocolat devient alors matière à se questionner, rechercher, partager et progresser avec les chefs, les pâtisseries.

Laëtitia Herri, co-fondatrice



PREMIÈRES ÉMOTIONS

En 2020 nous quittons nos emplois respectifs pour nous installer sur l'Aubrac, terre d'un véritable coup de cœur 20 ans auparavant.

Nous déménageons pour Noël sous 60cm de neige avec nos 4 enfants et des projets plein la tête. Nous investissons un corps de ferme typique de la région et consacrons la rénovation d'une des granges à la création d'un atelier de fabrication du chocolat Lucifèves d'Aubrac.

Soucieux des valeurs écologiques, cette restauration est faite exclusivement en matières naturelles et en respect du patrimoine de la région.

POURQUOI "LUCIFEVES"

Lux, Lucis... La lumière en latin, celle de l'Aubrac, toujours changeante, vibrante suivant les jours, les saisons, celle qui nous a séduite...

Un jeu de mots aussi avec *Lucifere*, qui étymologiquement signifie «celui qui porte la lumière». Faire la lumière pour nous ancrer dans une démarche qui se veut transparente sur la filière cacao.



L'AUBRAC, C'EST...

1300

Km² de superficie au coeur d'un Parc Naturel Régional

+ 1000

plantes et fleurs répertoriées sur le plateau

300

burons, 300 montagnes et 300 sources d'eau.
Un patrimoine riche et précieux à conserver

NOUS CONTACTER

SAS Contrefève

Valesques

12500 Castelnau de Mandailles

06 69 14 94 99

contact@contrefeve.fr

   @lucifevesdaubrac
www.contrefeve.fr

