

**Dossier de presse**

**CHOCOLATIERS**  
**D'ART**  
*& Cie*

**3D, artisanat, boutique, personnalisation...  
Du nouveau dans la Drôme !**





## Qualité & éthique

### Des produits d'exception

Pensé et réalisé dans un souci de qualité et d'éthique, le chocolat est bio, équitable et pure origine.

Chocolat noir à 74 % venu d'Amérique latine (Pérou, Equateur et Saint Domingue), son arôme intense se marie avec finesse aux épices colorées du monde et aux fruits et plantes aromatiques de la Drôme.

Tous les produits sont végétaux, naturels, sans lécithine, sans huile de palme, sans lait et sans gluten.

### Une exigence partagée

Choisis avec soin, les partenaires et fournisseurs des Chocolatiers d'Art partagent les mêmes exigences d'éthique et de qualité.

Les noisettes, baies roses, baies de goji, lavande fine du Vercors, roses sauvages, framboises proviennent :

- du Jardin d'Aurélien, fruits et légumes bio du Diois (26)
- d'Agrobiodrôm, produits biologiques à Lorient (26)
- de la Carline, épicerie coopérative bio à Die (26)
- de « Princesses sauvages » à Vachères (26)
- de « Pensée sauvage » à Menglon (26)



# L'artisanat « de pointe »

## La fabrication du chocolat, entre artisanat et nouvelles technologies

Dans la boutique d'Aouste-sur-Sye, au cœur de la Drôme, les chocolatiers manient à la fois les vieilles bassines et les imprimantes 3D. Au tempérage, au moulage et à l'enrobage s'ajoute désormais tout le travail réalisé grâce à la technologie 3D : un outil supplémentaire au service du chocolat.

Après deux années de recherche, les chocolatiers ont créé des machines et des matériaux qui permettent une autonomie complète et ont conçu une gamme de produits nouveaux – innovants, artistiques, originaux, personnalisés – à destination des particuliers et des entreprises.

Savoir-faire à l'ancienne et 3D s'entendent à merveille, guidés par la main du chocolatier dont la créativité et la maîtrise restent au cœur du métier.



### Dates-clés

**Octobre 2015** : naissance d'une chocolaterie innovante en 3D et réalisation d'une tablette personnalisée en 3D pour la lauréate du Festival du polar « Anguille sous roche » à Saillans.

**Décembre 2015** : réalisation d'une tablette personnalisée en 3D pour la Grotte Chauvet avec reproduction de peintures rupestres, en vente à la boutique de la grotte.

**Février 2016** : réalisation d'une tablette personnalisée en 3D pour la Ville de Crest.

**Mai 2016** : les chocolatiers travaillent avec l'artiste Ben pour la réalisation d'une tablette pour le Palais idéal du Facteur Cheval. Début des reproductions de dessins d'artistes.

**Août 2016** : réalisation d'une tablette personnalisée en 3D pour la Fête du vélo à Die, avec les dessins d'Emilie Vanvolsem.

**Septembre 2016** : création de la collection des phares bretons, en 3D.

**Octobre 2016** : ouverture de la boutique à Aouste-sur-Sye, dans la Drôme.



## Produit phare des Chocolatiers d'Art : Le Carré grand cru personnalisable

### Un cadeau d'entreprise idéal

Le « Carré grand cru personnalisable » est un outil de promotion qui associe plaisir, qualité et démarche éthique.

Produit unique, original et de grande qualité gustative, ce produit est dédié aux entreprises, à ses clients, prospects ou partenaires.

Personnalisable au recto comme au verso, le « Carré grand cru » peut-être agrémenté de noisettes, amandes, sésame grillé...

Et parce qu'un stylo ou une clé USB importée de Chine ont moins de charme et de goût qu'un chocolat transformé en France dans une démarche cohérente et écologique, les deux chocolatiers proposent un produit bio, équitable et pure origine.

*Produits végétaux, naturels, sans lécithine, sans huile de palme, sans lait et sans gluten.*

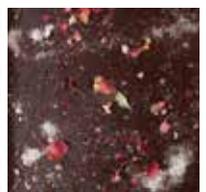
### Offrir l'artisanat d'aujourd'hui

Chez les Chocolatiers d'Art & C<sup>ie</sup>, ce n'est pas l'emballage, mais le chocolat qui est personnalisé ! Pour les fêtes de fin d'année, pour des clients, les membres du personnel ou à l'occasion d'un salon, le « Carré grand cru personnalisable » est l'emblème plaisir des événements d'entreprise.

Innovants et créatifs, les artisans chocolatiers usent d'un savoir-faire « à l'ancienne » pour faire leur chocolat.

Et c'est avec la technologie 3D que le logo, message ou l'image choisie sont sculptés dans le chocolat.

*Les Chocolatiers d'Art & C<sup>ie</sup> : une petite entreprise entre artisanat et nouvelles technologies, à même de répondre à la demande d'un passant comme à celle d'une entreprise !*



# L'histoire d'un duo de Chocolatiers



**Paul Keruel**, « l'ancien », est une grande figure du milieu du chocolat. Primé à de multiples occasions (5 fois Ruban Bleu de la Confédération Internationale Confiserie-Chocolaterie, Grand

Prix de l'ANVAR, Prix Artinov de l'innovation, Lauréat du Prix de Cuisine gastronomique régionale), Paul ne tient pas en place.

Après avoir travaillé avec de grands maîtres chez Fauchon, Roger Vergé ou Raymond Thuillier, il monte un nombre impressionnant de chocolateries et invente des recettes en cascade.

Entre temps, il sculpte la pierre et la statue en chocolat de Robert de Niro pour le Festival du film d'Avoriaz et travaille les algues dans son atelier, en Bretagne. La malice vissée au fond de l'œil, Paul Keruel n'est jamais avare ni de projets, ni de volonté de transmettre.



**Adrien Vieillet** a toujours aimé inventer des machines de toute sorte. Moteurs Légo, carton et scotch ont servi à créer sa toute première invention : un distributeur automatique de bonbons,

construit dans une boîte à chaussure. Il avait douze ans. Plus tard, il la perfectionnera pour qu'elle fonctionne avec une carte de crédit.

Technicien supérieur en impression numérique 3D, il travaille dans les domaines de la robotique, quitte finalement le milieu et crée l'association *Machins-Machines*, un laboratoire d'impression numérique à Die, dans la Drôme.

Aussi humble qu'ingénieur, Adrien Vieillet est un « forgeron des temps modernes ».



*Attiré par les nouvelles technologies et la perspective d'une aventure nouvelle, Paul découvre les imprimantes 3D au 8FabLab de Crest en 2015. La même année, il rencontre Adrien, alors à l'initiative de l'association *Machins-Machines*, laboratoire d'impression numérique. Fasciné par le mouvement des imprimantes, Paul a la folle idée de leur faire imprimer du chocolat.*

**Qu'est-ce qui vous a plu dans la personnalité de l'autre et vous a donné l'envie de travailler ensemble ?**

**Adrien :** Ce qui m'a plu chez Paul, c'est d'abord la joie dans son regard. Les yeux d'un éternel gamin qui jubile à l'idée d'inventer. Je m'y suis reconnu. Ce grand gamin est aussi un homme d'exception, un homme d'expérience prêt à partager son savoir.

**Paul :** Adrien est celui qui n'a pas peur de me suivre dans mon ambitieuse fantaisie ! Je l'ai vite constaté lors de notre rencontre et quand nous avons étudié la possibilité d'imprimer le chocolat en 3D, à « Latelier » de Die.

**Qu'avez-vous en commun ?**

**Paul :** Le goût du travail artisanal, du produit né de nos mains.

**Adrien :** Avec en plus un côté « hors norme », non classable.

**Qu'est-ce que vous préférez dans votre journée de travail ?**

**Paul :** Le matin, au réveil, quand les idées se bousculent dans ma tête. L'envie de les réaliser toutes !

**Adrien :** Le matin également, débordant des idées surgies de la nuit. J'aime aussi particulièrement le moment des essais. On coule, on moule, on goûte. Et l'émotion qui naît quand nous démoulons une création.

**Mangez-vous du chocolat quand vous travaillez ?**

**Adrien & Paul :** Oui, tout le temps, mais jamais en dehors d'ici !

### Les ateliers en Drôme

Passionnés par le chocolat et désireux de transmettre leur savoir, Paul et Adrien ont créé des ateliers de fabrication.

On y goûte, on décore, on rit, on pique de baies roses ou de fleurs un chocolat dont on découvre la qualité et l'histoire.

À cette occasion, on découvre également comment la 3D a fait son entrée dans le milieu de la chocolaterie, et comment en faire bon usage.

*Exemple d'atelier*

« *Plantes du Vercors et 3D* »

Adaptés aux plus jeunes comme aux adultes, les ateliers et animations sont annoncés sur Facebook : [www.facebook.com/chocolatiersdart](http://www.facebook.com/chocolatiersdart)





## La boutique

9 rue Pasteur Boegner  
26 400 Aouste-sur-Sye

« L'été, la devanture prend des allures de petit potager. Envahie de verdure, la terrasse est pourvue de vigne et de pots bien garnis. Plants de tomates, de truffoles ou de poivrons, leurs longs bras verts et feuillus s'échappent en se faulant entre les barreaux d'une balustrade en bois. La gourmandise commence sur le trottoir.

La boutique est chaleureuse. Le carrelage est d'époque, vintage sans le faire exprès. Le bois est clair et accueillant.

Les mendiants et les pralinés côtoient les cartes postales en chocolat. Chaque produit appelle à la gourmandise et n'attend qu'une chose, qu'on lui ôte le papier cristal qui l'habille. La diversité est reine. Et le choix difficile.

Sur les étagères, des phares bretons en chocolat, des sculptures. Un buste, une femme assise, une tortue, une petite fille accroupie, reproduction d'une sculpture de l'artiste Jurga.

Plantées au milieu d'un décor d'antan, discrètes et attirantes, les imprimantes 3D ont naturellement pris leur place dans la boutique.

Attentif et minutieux, Adrien fait quelques derniers réglages avant de lancer la fabrication.

Au fond, c'est l'atelier de Paul. Cannelle, sésame, cerises au Kirsch ou raisins secs... Des pots en verre en ribambelle et remplis de couleurs se disputent la place sur les étagères. Des bassines et des spatules toutes chocolatées, des pinceaux, des moules... voici à quoi ressemble ce que Paul nomme son joyeux bazar ».

Premières impressions d'une cliente





## De l'art à croquer

*Dans la boutique des chocolatiers, des sculptures surprenantes de justesse partagent les étagères avec les pralines, les mendiants et les orangettes.  
Mais pourquoi réaliser des sculptures en chocolat ? Pour l'art ? Pour les manger ?*

### Selon Paul

Paul a d'abord sculpté la pierre. Réaliser des sculptures en chocolat, c'est pour lui réaliser le défi de dompter la matière, de lui donner une forme. Plus souple et bien moins lourd que la pierre, le chocolat reste difficile à manier. Il casse, il s'émiette. Attrait pour l'innovation, proposition nouvelle et originale, nouveaux clients (les artistes) : ces trois raisons confortent Paul dans son envie de poursuivre son travail avec des artistes et de donner vie à des œuvres en chocolat.

### Selon Adrien

Adrien a travaillé le bois, une matière vivante. Ces sensations, il les retrouve dans le chocolat. Le chocolat a sa propre patine, il prend le grain de la matière originale. Il vit dans un art devenu éphémère parce qu'il peut être mangé. Le regard posé sur l'œuvre n'est plus tout à fait le même, il se fait gourmand. Mais a-t-on envie de manger une sculpture ? L'œuvre est une représentation. Et une petite tortue ou un poisson se laisseront plus facilement croquer qu'une figure humaine ou une œuvre très travaillée. Et cela dépend aussi de chacun. Enfants et adultes ont une attitude très différente devant une sculpture en chocolat.

Ils ont travaillé avec :

Des sculpteurs

- Jurga
- Faby

Des designers :

- Atelier Kloum

Des illustratrices :

- Emilie Vanvolsem
- Marie Truchot
- Mathilde Gros
- Hélène Coudray
- Anne Borel

Des graphistes

- Céline Duchier
- Caroline Arbogast

