



Communiqué de presse 25 mars 2016

Un grand chocolat se marie avec une huile exceptionnelle

Tous deux abaissent le taux de cholestérol global, et protègent les artères. Tous deux possèdent un pouvoir antioxydant de tout premier plan, grâce à la qualité de leurs polyphénols.

L'un des deux est un antidépresseur apprécié et est précieux pour les sportifs. Il est réputé à la fois pour ses qualités en matière de gastronomie et de santé. L'autre a une action bénéfique sur les cellules, sur le foie et la vésicule biliaire, et est devenu au fil des années la référence en matière de prévention et de santé au naturel. Jeanne Calment, doyenne de l'humanité ne disait-elle pas que son secret de longévité tenait au chocolat et à l'huile d'olive ?

Tous les deux sont des must de la gastronomie-santé. Le premier provient des régions équatoriales, le second des contrées méditerranéennes, mais leurs univers gustatifs sont proches...arômes puissants, pouvoir d'évocation, longueur en bouche...De plus, le second est un prodigieux exhausteur de goût.

Alors que se passe-t-il lorsque l'on marie le chocolat et l'huile d'olive?

Ce « mariage arrangé » est le projet commun d'un maître chocolatier, Christophe Berthelot-Sampic et d'une oléicultrice, Monique Brault. Le premier est le descendant de plusieurs générations de chocolatiers, et a lancé récemment l'ATELIER C, lieu magique où l'on apprend la fabrication et la dégustation du chocolat.



LA ROYRIE



Monique Brault est propriétaire du fameux Domaine de La Royrie à Grasse, et produit des huiles d'olive en AOP, en agriculture Biologique et a gagné à plusieurs reprises des médailles d'or au Concours Général Agricole. Comme Christophe, La Royrie propose des ateliers de dégustation d'huiles d'olive depuis 2004.

Pour réussir cette union, Monique et Christophe ont expérimenté des assemblages entre différentes qualités de chocolat et plusieurs crus de leurs huiles d'olive, et ont fini par sélectionner le grand cru Madagascar 64% de la chocolaterie Robert comme complément du millésime 2016 récolte précoce Domaine de La Royrie. Une union idéale.

En terme de texture, ce chocolat à l'huile d'olive se remarque par un moelleux et une douceur extrême. Les arômes du chocolat sont parfaitement nets : floral, fruité, herbacé, épicé, grillé, boisé... constituent les premières impressions. Le plus étonnant, son incroyable longueur en bouche. Plusieurs minutes après la dégustation, les arômes demeurent. L'huile d'olive joue le rôle d'exhausteur de goût et renforce la perception des arômes du chocolat. En cuisine, ce type de chocolat peut accompagner toutes sortes de purées de légumes, ainsi que bien d'autres plats. (Recettes sur demande).

Constatation inattendue, l'effet de satiété. Grâce à la netteté et à la puissance des arômes, et sa faible teneur en sucre, pas besoin de dévorer la tablette entière. Quelques bouchées suffisent.

Vendu en tablettes (7 €) et en florentins (7 €), ce chocolat d'exception est commercialisé à L'ATELIER C "le viaduc des arts" 123 avenue Daumesnil, 75012 Paris (près de la gare de Lyon), et sur la boutique en ligne du Domaine de La Royrie (www.oleologie.fr)

Domaine de LA ROYRIE

88 chemin des Hautes Ribes - 06130 Grasse - France
tél. 0609866327 - www.oleologie.fr