



ORFÈVE, la jeune chocolaterie genevoise aux traditions ancestrales

Basée à Genève, Orfève est une manufacture de cacao et chocolat qui maîtrise toutes les étapes de production du chocolat (sélection des fèves de cacao fin, torréfaction, cassage & vannage, broyage & affinage, conchage, tempérage & moulage, maturation du chocolat) de la fève jusqu'à la tablette.



Fondée par François-Xavier Mousin et Caroline Buechler, ORFÈVE est le premier fabricant artisanal 100% bean-to-bar de Suisse Romande.

Leurs sourceurs parcourent le monde pour identifier et rapporter les meilleures fèves, issues des meilleurs terroirs et achetées directement aux exploitants. Cultivées de manière responsable pour l'homme et pour la nature, les fèves sont issues de plantations familiales ou de petites coopératives qui garantissent un revenu équitable et des conditions de travail équilibrées. Les méthodes de production d'Orfève, fidèles aux pratiques anciennes, sont toutes artisanales et douces, afin de préserver la noblesse et l'originalité de leurs cacaos fins.

Chocolat noir

Orfève produit des tablettes 100% origine et millésimées afin de mettre en valeur les variétés de cacao les plus rares et les plus précieuses.

Sélection des fèves de cacao fin

Tri

Chaque sac de fèves de cacao fin livré à la manufacture est soumis à un test qualité rigoureux. Les fèves sont ensuite soigneusement triées à la main et toutes celles qui ne correspondent pas aux critères de qualité sont retirées : adieu

fèves plates, cassées, germées ou doubles !

Torréfaction

Les fèves sont torréfiées par petits lots afin d'adapter précisément les températures et durées aux particularités de chaque variété et de chaque récolte. Et ce à la température la plus basse possible afin de préserver la richesse des arômes originels.

Cassage & vannage

Les coquilles des fèves sont délicatement brisées dans un casse-cacao avant d'être séparées des graines par un flux d'air. Une opération répétée jusqu'à quatre fois pour chaque lot, afin de garantir que seules les précieuses graines de cacao, appelées le grué, sont conservées. Plus le vannage est complet, et plus douce sera la tablette de chocolat.

Broyage & affinage

Le grué de cacao est lentement et progressivement écrasé par deux meules en granit. C'est l'étape où l'alchimie opère. Il faut plusieurs heures et des milliers de tours pour que le grué se transforme en une liqueur de cacao odorante et onctueuse. Durant cette opération délicate, la température monte progressivement par l'effet du frottement des fèves avec les pierres.

- Based in Geneva, Orfève is a cocoa and chocolate factory that masters all the stages of chocolate production (selection of fine cocoa beans, roasting, breaking & winnowing, grinding & refining, conching, tempering & moulding, chocolate maturation) from the bean to the bar.

Conchage

Une fois affinée, la liqueur de cacao est brassée durant plusieurs jours. C'est le conchage, réalisé également sur pierre, avec douceur et lenteur. Durant ces longues heures, sont progressivement rajoutés le sucre et le beurre de cacao, en fonction des recettes, pour qu'ils se mélangent délicatement et que les arômes s'affinent jusqu'à leur pleine expression.

Tempéage & moulage

Avant d'être moulé en tablettes, le chocolat va être réchauffé, puis refroidi avant d'être à nouveau réchauffé, selon une courbe propre à chaque recette. Cette étape, appelée tempéage, lui permet d'être visuellement homogène et cassant en bouche, en favorisant une cristallisation optimale.

Maturation du chocolat

Comme un grand vin, le chocolat mûrit pendant deux semaines au moins dans la cave d'Orfève, pour se stabiliser et terminer sa cristallisation. Cette maturation permet à tous les arômes de s'équilibrer et de s'épanouir avant que les tablettes soient emballées pour quitter la manufacture.

Chaque point de vente, parmi la trentaine distribuant Orfève en Suisse romande, reflète ce souci d'éthique et de développement durable.

- **Founded by François-Xavier Mousin and Caroline Buechler, ORFÈVE is the first artisanal 100% bean-to-bar manufacturer in French-speaking Switzerland.**

Their brokers travel the world to identify and bring back the best beans, from the best terroirs and bought directly from the farmers.

Cultivated in a responsible way for man and nature, the beans come from family plantations or small cooperatives that guarantee a fair income and balanced working conditions. Orfève's production methods, faithful to ancient practices, are all artisanal and gentle, in order to preserve the nobility and originality of their fine cocoa beans.

Dark chocolate

Orfève produces tablets that are 100% origin and vintage in order to highlight the rarest and most precious varieties of cocoa.

Selection of fine cocoa beans

Sorting

Each bag of fine cocoa beans delivered to the factory undergoes a rigorous quality test. The beans are then carefully sorted by hand and all those that do not meet the quality criteria are removed: goodbye flat, broken, sprouted or double beans!

• Roasting

The beans are roasted in small batches in order to precisely adapt the temperatures and durations to the particularities of each variety and each harvest. This is done at the lowest possible temperature in order to preserve the richness of the original aromas.

Breaking & winnowing

The shells of the beans are delicately broken in a cocoa breaker before being separated from the seeds by a flow of air. An operation that is repeated up to four times for each batch to ensure that only the precious cocoa seeds, called the gruë, are retained. The more complete the winnowing, the sweeter the chocolate bar will be.

Crushing & refining

The cocoa gruë is slowly and progressively crushed by two granite millstones. This is the stage where the alchemy takes place. It takes several hours and thousands of turns for the gruë to transform into a fragrant and smooth cocoa liquor. During this delicate operation, the temperature gradually rises due to the effect of the rubbing of the beans with the stones.

Conching

Once matured, the cocoa liquor is brewed for several days. This is the conching, also carried out on stone, softly and slowly. During these long hours, the sugar and cocoa butter are gradually added, according to the recipes, so that they blend delicately and the aromas are refined until they reach their full expression.

Tempering & moulding

Before being moulded into tablets, the chocolate will be reheated, then cooled before being reheated again, according to a curve specific to each recipe. This stage, called tempering, allows it to be visually homogenous and brittle in the mouth, favouring optimal crystallisation.

Maturation of the chocolate

Like a great wine, the chocolate matures for at least two weeks in the Orfève cellar, to stabilise and complete its crystallisation. This maturation allows all the aromas to balance and blossom before the bars are packed to leave the factory.

Each point of sale, among the thirty or so distributing Orfève in French-speaking Switzerland, reflects this concern for ethics and sustainable development.

Route de la Maison-Carrée 32
1242 Satigny – Suisse
www.orneve.com