



CACAO & CHOCOLAT

ORFÈVE

GENÈVE

OFFRE
ENTREPRISES
MILLÉSIME 2022

À PROPOS

MANUFACTURE ARTISANALE DE CACAO & CHOCOLAT FONDÉE PAR FRANÇOIS-XAVIER MOUSIN ET CAROLINE BUECHLER, ORFÈVE MAÎTRISE TOUTES LES ÉTAPES DE PRODUCTION DU CHOCOLAT DE LA FÈVE À LA TABLETTE.

ORFÈVE source ses cacaos fins et l'ensemble de ses matières premières sur les terroirs les plus nobles de la planète, dans le respect des principes du développement durable, tant pour l'Homme que pour la Nature.

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

Les méthodes de production, fidèles aux pratiques anciennes, sont toutes artisanales et douces, afin de préserver la noblesse et l'originalité des cacaos.

Le résultat est un chocolat suisse unique de pureté et d'authenticité.



CAROLINE & FRANÇOIS-XAVIER



NOTRE SAVOIR-FAIRE

- 5 -

COMMENT EST FABRIQUÉ LE CHOCOLAT ORFÈVE?
QUELLES SONT LES ÉTAPES DE PRODUCTION
POUR PASSER DE LA FÈVE DE CACAO À LA
TABLETTE DE CHOCOLAT?

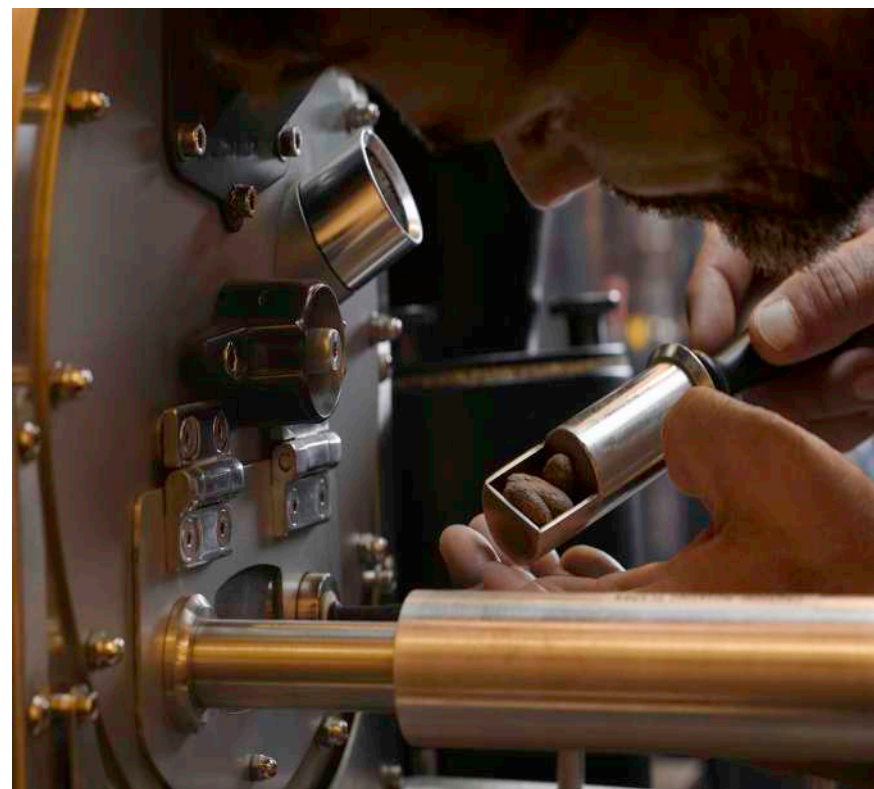
Dans notre manufacture de Genève, nous transformons délicatement les fèves de cacao les plus nobles du monde en un chocolat puissant et tendre à la fois.

Découvrez les secrets de fabrication de notre chocolat noir bean-to-bar.



SÉLECTION

Nos sourceurs parcourent le monde pour identifier et nous rapporter les meilleures fèves, issues des meilleurs terroirs et achetées directement aux exploitants. Cultivées de manière responsable pour l'homme et pour la nature, nos fèves sont issues de plantations familiales ou de petites coopératives qui garantissent un revenu équitable et des conditions de travail équilibrées.

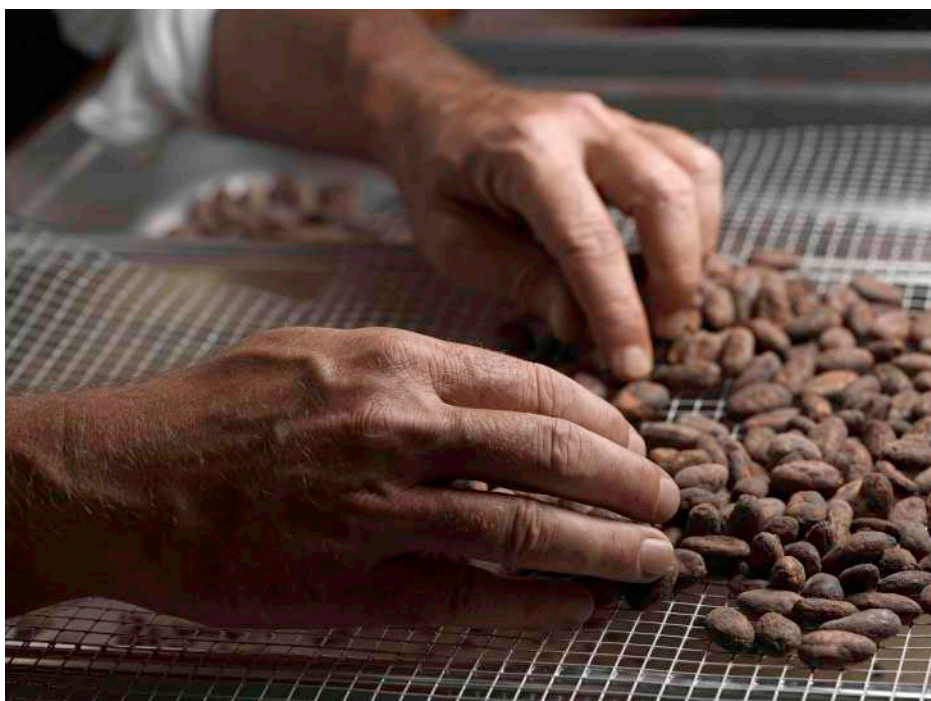


TORRÉFACTION

Nous torréfions les fèves par petits lots afin d'adapter précisément les températures et durées aux particularités de chaque variété et de chaque récolte. Grâce à l'extrême précision de nos torrificateurs, nous pouvons maintenir des températures très basses afin de préserver la richesse des arômes originels.

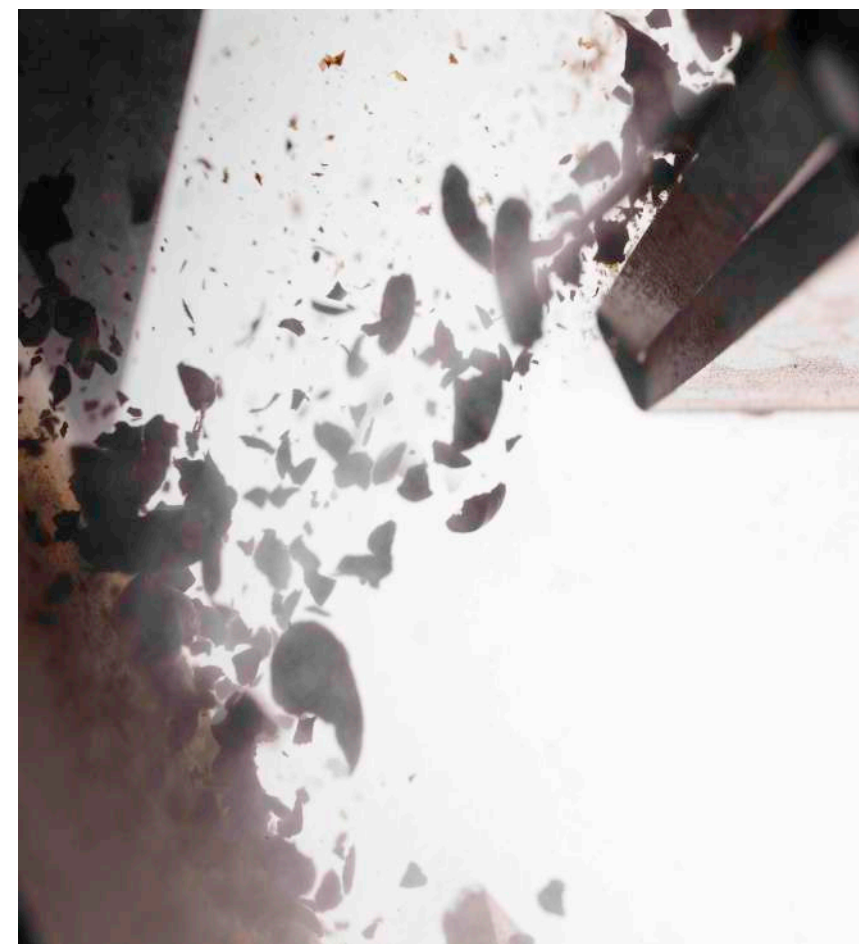
TRI

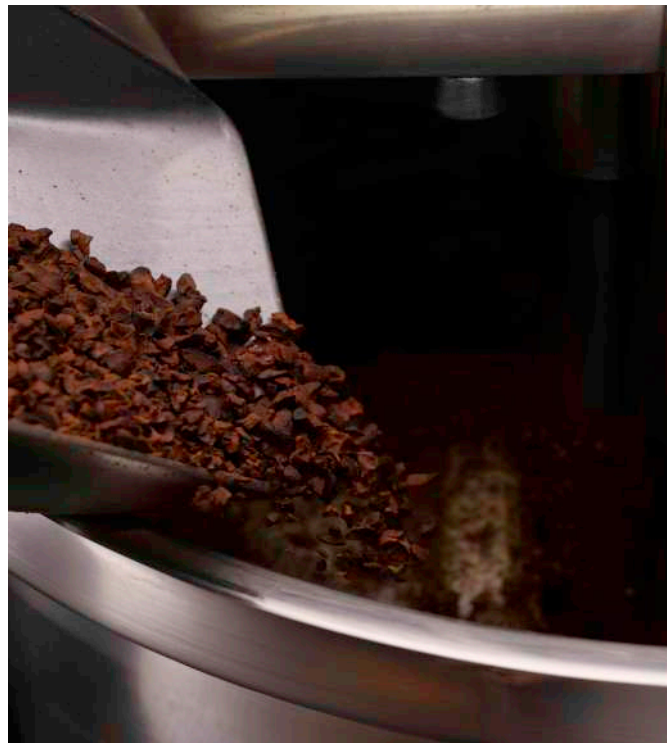
Chaque sac de fèves de cacao fin livré à notre manufacture est soumis à un test qualité rigoureux. Les fèves sont ensuite soigneusement triées à la main afin d'éliminer toutes celles qui ne correspondraient pas à nos critères de qualité.



CASSAGE & VANAGE

Les coquilles des fèves sont délicatement brisées dans notre casse-cacao avant d'être séparées des graines par un flux d'air. Nous répétons cette opération jusqu'à quatre fois pour chaque lot, afin de nous assurer 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 gruë 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 gruë 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.



TEMPÉRAGE & 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 tempérage, lui permet d'être visuellement homogène et cassant en bouche, en favorisant une cristallisation optimale.

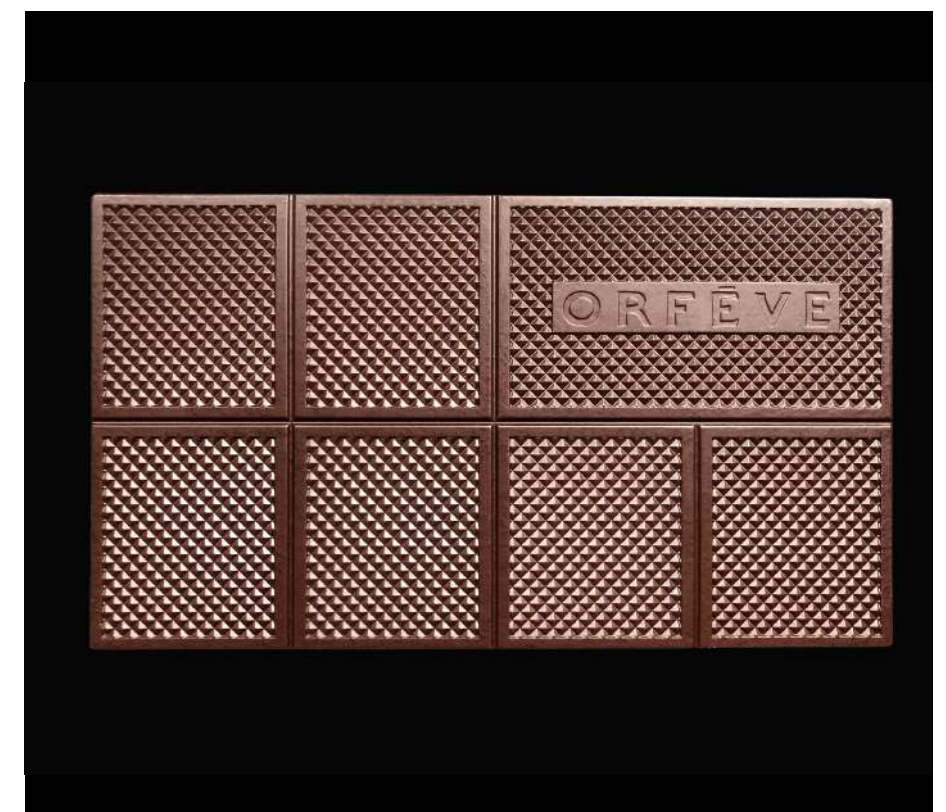
CONCHAGE

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



MATURATION DU CHOCOLAT

Comme un grand vin, nous laissons le chocolat mûrir pendant deux semaines au moins dans notre cave, afin qu'il se stabilise et termine sa cristallisation. Cette maturation permet à tous les arômes de s'équilibrer et de s'épanouir avant que les tablettes soient emballées pour quitter notre manufacture.





NOTRE ASSORTIMENT

TOUS NOS CACAOS PROVIENNENT DE PETITES EXPLOITATIONS OU DE COOPÉRATIVES DE PREMIER NIVEAU, INSCRITES DANS UNE DÉMARCHE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET ÉQUITABLE.

Soigneusement sélectionnés par nos sourceurs, les cacaos des chocolats Orfève proviennent des terroirs et des variétés les plus nobles de la planète. Ils sont cultivés pour la plupart en agriculture biologique et en agroforesterie. Les cacaos fins représentent aujourd’hui moins de 5% de la production mondiale.

- 11 -

Les méthodes de production d’Orfève, fidèles aux pratiques anciennes, sont toutes artisanales et douces, afin de préserver la noblesse et l’originalité de nos cacaos fins.

Les coffrets de **napolitains** présentent 48 petits chocolats d’environ 5g par unité. Les cartons vrac contiennent 100 pièces.

Les **tablettes** de chocolat de 70g sont disponibles à l’unité ou en coffrets 3 tablettes.

Tous les chocolats Orfève sont réalisés à partir de cacao et de sucre uniquement. Ils sont ainsi **naturellement vegan, sans soja, sans gluten, sans lactose et sans noix.**

La durée de conservation de tous nos produits est de minimum 1 an.

COLLECTION NOIR DE NOIR

Un chocolat noir tout en onctuosité et en finesse grâce à un long et patient travail de raffinage et de conchage sur nos meules en granit, dans la grande tradition suisse de la fin du 19ème siècle.

Un chocolat noir élaboré à partir des cacaos les plus fins et d’un subtil mélange de sucre de canne brut et de sucre de canne complet.

SAN IGNACIO 70 PÉROU

Ce *Cru de Terroir* tendre et onctueux, totalement dénué d’acidité et d’amertume, présente de délicates notes florales et de fruits mûrs sur un fond chocolaté légèrement caramélisé.

Disponible:
Tablette: 70g
Coffret (48 napolitains): 225g
Vrac (100 napolitains): 470g



QUILLABAMBA 70 PÉROU

Ce *Cru de Terroir* délicieusement crémeux offre des arômes de noisettes, de fruits noirs et d’épices.

Disponible:
Tablette: 70g
Coffret (48 napolitains): 225g
Vrac (100 napolitains): 470g



L'ESTERRE 70

GRENADE

Ce *Cru de Propriété* exceptionnel se caractérise par sa douceur crémeuse et ses arômes délicats de banane, de fruits et de noix.

Disponible:
Tablette: 70g
Coffret (48 napolitains): 225g
Vrac (100 napolitains): 470g



ALTO PIURA 75

PÉROU

Ce *Cru de Terroir* se caractérise par une magnifique fraîcheur et une délicate acidité fruitée soutenues par des notes épicées et boisées.

Disponible:
Tablette: 70g
Coffret (48 napolitains): 225g
Vrac (100 napolitains): 470g



BEJOFO 75

MADAGASCAR

Ce *Cru de Propriété*, doté d’une belle acidité, offre une symphonie rafraîchissante d’arômes de fruits rouges.

Disponible:
Tablette: 70g



TUMACO 75

COLOMBIE

Ce *Cru de Terroir* doux et profond présente de riches arômes floraux et de fruits mûrs, accompagnés de notes de miel et d’une fine touche cacaotée.

Disponible:
Tablette: 70g



L'ESTERRE 80

GRENADE

Ce *Cru de Propriété* exceptionnel se caractérise par sa douceur crémeuse et ses arômes délicats de banane, de fruits et de noix.

Disponible:	
Tablette:	70g
Coffret (48 napolitains):	225g
Vrac (100 napolitains):	470g



TUMACO 80

COLOMBIE

Ce *Cru de Terroir* intense et profond présente de riches arômes floraux, de miel, figue, clou de girofle et tabac.

Disponible:	
Tablette:	70g



MATEPONO 90

ILES SALOMON

Ce *Cru de Propriété* d'assemblage intense et corsé déroule lentement une riche palette aromatique allant d'une attaque acidulée et fruitée à une finale boisée aux notes d'acajou, d'oud et de havane.

Disponible:	
Tablette:	70g



COLLECTION BRUT DE NOIR

Un chocolat noir puissant grâce à une technique de fabrication originale. Il offre un croquant surprenant et une expérience de dégustation en deux temps : d’abord l’intensité pure du cacao puis une agréable touche de douceur, lorsque les cristaux de sucre commencent à fondre en bouche.

Un chocolat noir élaboré à partir de deux ingrédients: des fèves de cacao fin et du sucre de canne brut.

- 16 -

ALTO PIURA 70

PÉROU

Ce *Cru de Terroir* se caractérise par une magnifique fraîcheur et une délicate acidité fruitée soutenues par des notes épicées et boisées.

Disponible:	
Tablette:	70g
Coffret (48 napolitains):	225g
Vrac (100 napolitains):	470g



L'ESTERRE 75

GRENADE

Ce *Cru de Propriété* rond et lumineux révèle des arômes de caramel, de crème glacée et de thé vert.

Disponible:	
Tablette:	70g
Coffret (48 napolitains):	225g
Vrac (100 napolitains):	470g



BEJOFO 75

MADAGASCAR

Ce *Cru de Propriété*, doté d’une belle acidité, offre une symphonie rafraîchissante d’arômes de fruits rouges.

Disponible:	
Tablette:	70g



L'ESTERRE 85

GRENADE

Ce *Cru de Propriété* vif et baroque présente des arômes de noix de pecan, de thé vert et de mirabelle.

Disponible:	
Tablette:	70g
Coffret:	225g
Vrac:	470g



COFFRETS DÉCOUVERTE

Comparez les terroirs du Pérou ou le cacao Trinitario de L'Esterre en différentes recettes dans un même coffret. Voyage gustatif garanti!

COLLECTION PÉROU

Découvrez la magnificence et la variété des terroirs du Pérou avec ce coffret gourmand proposant nos chocolats San Ignacio 70, Quillabamba 70, Alto Piura 75 dans notre recette traditionnelle *Noir de Noir* et Alto Piura 70 dans notre recette croustillante, *Brut de Noir*.

Disponible:

Coffret (48 napolitains):	225g
Vrac (100 napolitains):	470g



COLLECTION L'ESTERRE GRENADE

Découvrez la richesse aromatique de l'Esterre dans ce coffret gourmand présentant quatre déclinaisons de ce cacao exceptionnel: nos chocolats L'Esterre 70 et L'Esterre 80 dans notre recette traditionnelle *Noir de Noir* et L'Esterre 75 et L'Esterre 85 dans notre recette croustillante, *Brut de Noir*.

Disponible:

Coffret (48 napolitains):	225g
Vrac (100 napolitains):	470g





NOS OFFRES SUR-MESURE

- 21 -

MARQUEZ LES ESPRITS PAR UNE EXPÉRIENCE
GUSTATIVE ET ESTHÉTIQUE UNIQUE.

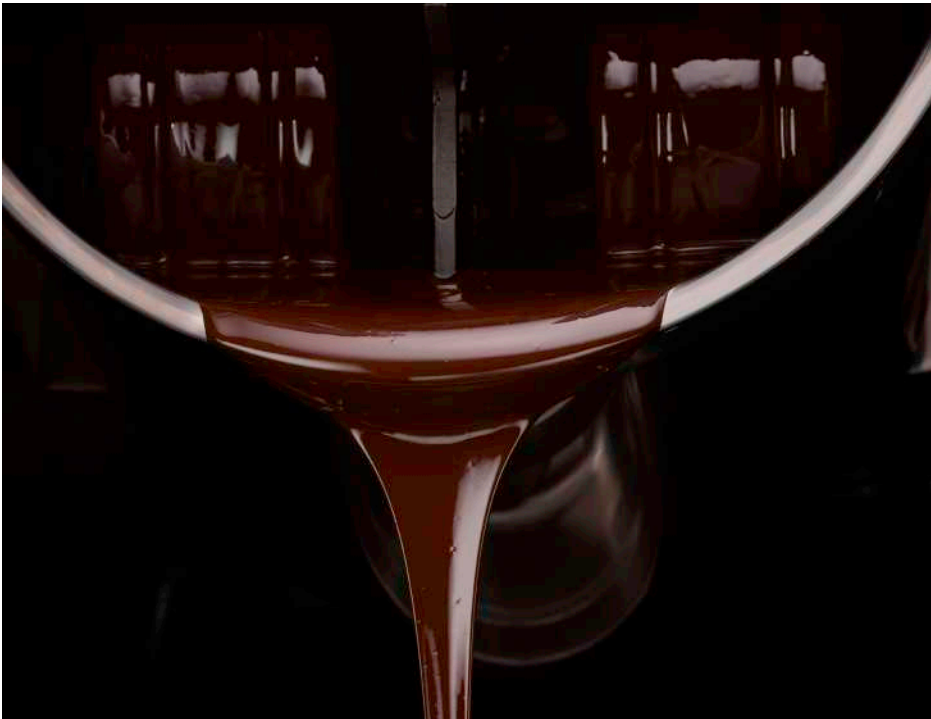
Un cadeau à votre image pour vos collaborateurs,
vos clients, vos prospects ou vos fournisseurs pour
laisser un souvenir impérissable.

Nous vous proposons une offre adaptée à vos besoins
et à votre budget.

NOS OFFRES SUR-MESURE EN 4 ÉTAPES

1. CHOIX DU CHOCOLAT

Faites votre choix parmi
nos différentes recettes
et nos différentes
variétés.



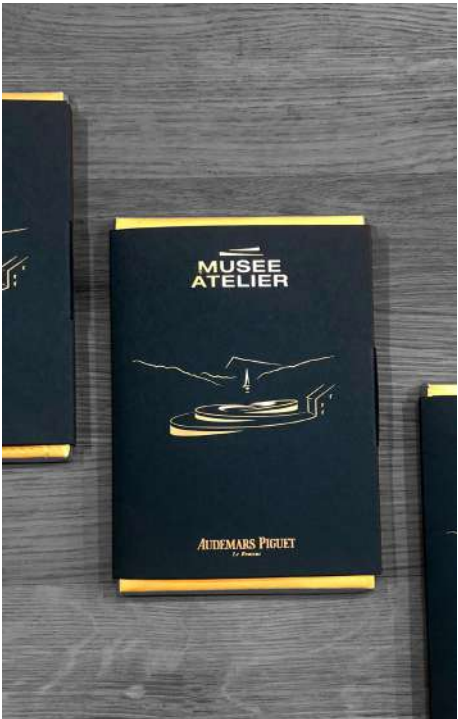
2. CHOIX DU FORMAT

Tablettes de chocolat?
Napolitains?



3. CHOIX DE LA PERSONNALISATION

Nous pouvons adapter
nos emballages en y
intégrant votre logo
et votre message, ou
développer pour vous
un projet complètement
personnalisé.



4. CHOIX DU COFFRET

Réunissez vos chocolats
dans un coffret de trois
tablettes ou une boîte de
48 napolitains arborant
votre logo, ou créons
ensemble le suremballage
de votre choix.



POUR LE QUOTIDIEN

1. LE VRAC

Des napolitains pour accompagner vos cafés, adoucir vos réunions de travail ou manifester à vos clients que vous tenez à eux quand vous les recevez? Nous vous les proposons aussi en cartons de 100 pièces, pratiques, efficaces et toujours aussi gourmands.



2. ABONNEMENT

Ne soyez jamais en rupture de chocolat! Contractez un abonnement annuel et nous nous occupons du réassort automatique de vos tablettes ou de vos napolitains.





CONTACTEZ-NOUS POUR EN SAVOIR PLUS!

CAROLINE BUECHLER, Co-Founder

cb@orfeve.com

+41 22 830 23 23

ORFÈVE

Route de la Maison-Carrée 32

1242 Genève

Suisse

info@orfeve.com

WWW.ORFEVE.COM