

LES ENGAGEMENTS

« Nous plaçons la barre haut ! »



Cacao issu de terroirs d'exception



Producteurs en bio et en agroforesterie



Achat des fèves à un prix équitable (5 fois le prix du négoce !)



Fabrication française artisanale

Pour en savoir plus sur Barre Clandestine



SITE INTERNET



VIDÉO DE DÉGUSTATION

BARRE CLANDESTINE

MANUFACTURE DE CHOCOLAT

Chocolat gastronomique

L'HISTOIRE

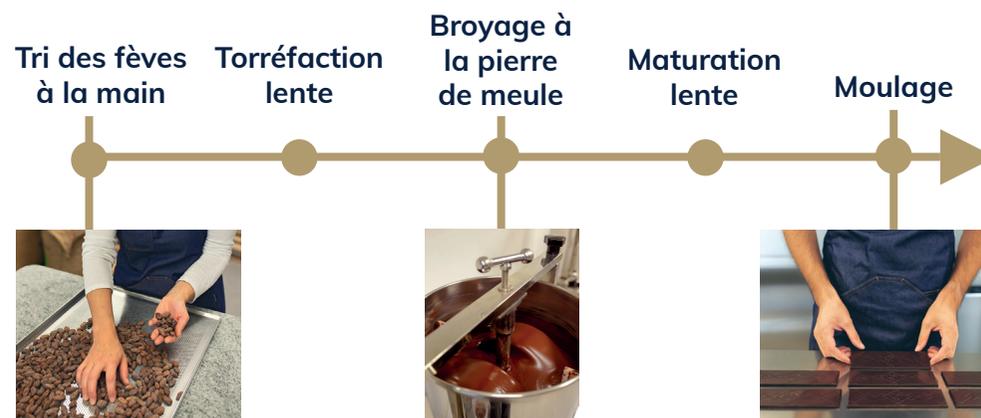
Émilie et Emmanuel ont fondé en 2022 Barre Clandestine. Directrice dans le secteur public et manager en cabinet de conseil, ils se sont reconvertis pour suivre leur passion pour la chocolaterie.



« 1% des chocolatiers fabriquent leur chocolat. Nous sommes fiers d'en faire partie »

LA FABRICATION

Émilie et Emmanuel ont fait le choix de la démarche artisanale "Bean to Bar" (en français "de la fève à la tablette") qui consiste à acheter directement des fèves de cacao auprès de producteurs et à les transformer intégralement dans leur atelier.



CHOCOLATS NOIRS "PURE ORIGINE"

Des grands crus aux arômes inattendus.
Un minimum d'ingrédients, sans lécithine.



MAYA MOUNTAIN 73% - BÉLIZE

Notes : miel et fleurs

Ingrédients :
Fèves de cacao bio (73%)
Sucre de canne bio (27%)
Sans lécithine
Sans beurre de cacao ajouté



Accord spiritueux :
Copalli White Rum
Zaka French Caribbean



KILOMBERO 73% - TANZANIE

Notes : fruits rouges et noix

Ingrédients :
Fèves de cacao bio (73%)
Sucre de canne bio (27%)
Sans lécithine
Sans beurre de cacao ajouté



Accord spiritueux :
Cognac Patte Blanche VS
Whisky Fontagard PNDC



CHULUCANAS 71% - PÉROU

Notes : fruits jaunes

Ingrédients :
Fèves de cacao bio (68%)
Sucre de canne bio (29%)
Beurre de cacao bio (3%)
Sans lécithine



Accord spiritueux :
Whisky Shinobu Blended
Rhum Zaka Mauritius

CHOCOLAT NOIR LACTÉ

Chocolats inclassables, à mi-chemin entre un chocolat noir et un chocolat au lait.



MORROPÓN & LAIT CARAMÉLISÉ - PÉROU

Notes : fruits exotique
et caramel

Ingrédients :
Fèves de cacao bio (48%)
Sucre de canne bio (24,5%)
Beurre de cacao bio (14%)
Poudre de lait de vache bio (13,5%)



Accord spiritueux :
The Lost Distillery -
Dalaruan Classic
Rum & Cane -
Central America

CRÉATION CHOCOLATÉE

À la manière d'un mixologue, nous créons des recettes originales
comme des cocktails.



CHOCOLAT & PAIN AU LEVAIN - BÉLIZE

Notes : levain, croustillant

Ingrédients :
Fèves de cacao bio (49%)
Sucre de canne bio (26%)
Beurre de cacao bio (13%)
Pain au levain bio - blé et
seigle (12%)



Accord spiritueux :
Nc'nean Organic Single Malt
Kalak Single Malt Vodka