

Après les cafés et les thés artisanaux, c'est dans l'univers gourmand du chocolat que

La Maison du Bon Café a choisi de s'aventurer avec sa nouvelle marque de boissons chocolatées et de chocolats à croquer, le [Saint-Chocolat](#).

Quiconque a bu une tasse de chocolat résiste à une
journée de voyage.
Goethe

Aliment millénaire, découvert par les Aztèques, le cacao est réputé pour ses vertus anti-stress, apaisantes et stimulantes. La consommation régulière de chocolat influence l'humeur mais favorise aussi la concentration et les performances musculaires. Il semblerait que La Maison du Bon Café ait trouvé la clé du bonheur avec cet ingrédient vertueux !

Pourquoi le nom de Saint-Chocolat ?

Il s'agit d'un clin d'oeil à la ville d'Avignon, et plus précisément au Palais des Papes, représenté d'ailleurs dans le logo. La Maison du Bon Café est attachée à ses racines locales et a su en faire une force de génération en génération. "L'idée d'utiliser un emblème local est donc venue naturellement." explique Audrey Reynaud, responsable marketing et

communication.

Une démarche de qualité

Audrey Reynaud explique : “Notre volonté est de fabriquer dans nos ateliers un maximum de produits pour pouvoir en garantir la qualité”. La chaîne de production est ajustée, et tout est étudié pour respecter au mieux les matières premières.

La Maison du Bon Café ayant déjà une grande expérience en confection de [café](#) et de [thé](#), le chocolat artisanal a donc été la suite logique de cette démarche.

Des solutions de boissons gourmandes faciles à faire

L'idée de la Maison du Bon Café est de proposer des solutions gourmandes pour préparer des boissons cacaotées rapidement et simplement. Leur expertise chocolat - acquise avec la fabrication de bonbons de chocolat, macarons et cupcakes - leur a permis de mieux connaître la matière cacao et de concevoir ces nouvelles boissons.

Les poudres Saint-Chocolat ont un taux très élevé de cacao et sont aromatisées en fonction des tendances du moment ([cannelle](#), [caramel](#), [amande](#), [noisette](#).)

Les spécificités du Saint-Chocolat

Ce qui garantit la qualité aromatique du chocolat provient non seulement des phases de traitement du cacao, mais avant tout de la qualité du cacaoyer. Avec la même exigence et la même rigueur que pour la sélection de ses cafés, La Maison du Bon Café sélectionne le cacao dans différents pays producteurs. Une fois importé, le cacao est assemblé dans l'atelier à [Chateaufort](#) pour préparer la poudre de cacao aromatisée.

La nouvelle marque de La Maison du Bon Café : *Le Saint-Chocolat*



Crédits photo : C'est Ma Food.

Un chocolat chaud clé en main

Les sticks de chocolat permettent de réaliser une boisson parfaite avec la juste dose ! Découvrez les sticks de chocolat en poudre à mélanger avec du lait chaud, les sticks de chocolat lacté à préparer avec de l'eau chaude ou encore les sticks boissons gourmandes ([cappuccino](#), [mokaccino](#)) à préparer avec de l'eau chaude également.

Le Saint-chocolat, ce sont aussi des chocolats à croquer

Au sens propre comme au sens figuré, les chocolats sont à croquer !

On se laisse aller à l'intensité avec les [Napolitains noirs](#), excellents pour accompagner un [café](#).

Les [amandes](#) enrobées de chocolat et les [crousti pralins](#) vous donneront eux aussi, des sensations gourmandes. Enfin, la gamme sera bientôt complétée par des Napolitains au chocolat blanc, au lait et au lait au caramel.

Si vous souhaitez embarquer dans l'univers délicieux du chocolat, la gamme [Saint-Chocolat](#) est déjà disponible en boutique !

Il y en aura pour tous les goûts et de quoi ravir vos palais de fins gourmets !

Articles similaires



**Comment bien
préparer sa rentrée ?
Nos conseils**



**Noël, ses
gourmandises et nos
films préférés !**



**Mousse au chocolat et
café, L'alliance
parfaite**