

2025



VOYAGE AU COEUR DU CACAO



**LA BALEINE
A CABOSSE**

Une histoire de chocolat...



Chez La Baleine à Cabosse, chaque tablette raconte une histoire, celle d'un cacao choisi par nos soins, torréfié, broyé et moulé dans notre atelier à Marseille.

Nous avons fait le choix du bean to bar pour renouer avec la nature du chocolat : un produit brut, d'origine, qui reflète la richesse des terroirs et le travail des producteurs et des artisans.

Plus qu'une chocolaterie, La Baleine à Cabosse est une aventure humaine qui fait appel à nos sens. Derrière chaque création, il y a une démarche éthique, une quête de goût et une volonté de transparence.

À travers cette brochure, nous vous invitons à découvrir notre univers : nos origines, notre histoire, nos valeurs et notre approche du cacao.

Parce qu'un bon chocolat ne se contente pas de fondre en bouche, il se partage, se comprend, et se savoure.

*L'équipe de La Baleine à Cabosse,
chocolaterie artisanale Bean to Bar, Marseille*



ÉDITO

SOMMAIRE

01

Qui sommes-nous ?



02

Le Bean to Bar

03

L'histoire du
chocolat



04

Notre approche
du cacao



05

Chocolats personnalisés



06

Nous contacter



| QUI SOMME-NOUS ?

Nous avons des profils atypiques dans l'univers du chocolat : nous ne sommes pas issus de formations artisanales, et nous n'avons pas particulièrement la «fibre chocolatée» avant de tomber par hasard dans le cacao. Claire n'aimait tout simplement pas le chocolat, et Aurélien a grandi au chocolat blanc industriel... Pas reluisant comme CV ! Et pourtant...

L'histoire de la Baleine à cabosse, c'est une histoire de hasards, de rencontres et de goûts !

Après quelques années passées à Paris et le sentiment d'avoir fait le tour de la capitale, Claire & Aurélien décident de partir voir le monde. Chacun écrit trois noms de pays sur un papier, puis les papiers sont mis côte à côte : la Colombie apparaît sur les deux papiers ! Quelques semaines plus tard, les voilà dans un avion direction Bogotá.

Alors que nous faisons des missions dans des plantations de café, nous sommes tombés par hasard dans une plantation de cacao. Quel choc !

De la diversité, des couleurs, des goûts, du brut. On était bien loin des chocolats que nous avons croisés jusque-là en France ! Nous avons décidé de travailler la fève de cacao,

ce que ne font plus les chocolatiers depuis plusieurs décennies, et de donner à voir le processus de fabrication.

Nous avons réussi à faire ce qui avait germé dans notre esprit très rapidement en Colombie : une chocolaterie «de la fève à la tablette», avec une approche du cacao par terroir, où les clients pourraient s'installer pour boire un chocolat chaud, et surtout une activité pédagogique avec des visites et des ateliers pour faire découvrir ce que nous avons eu la chance de découvrir en Colombie.

Aujourd'hui, nous transformons à peu près 3 tonnes de cacao par an en chocolats d'exception, issus d'une dizaine de terroirs répartis sur 4 continents.

Nous accueillons nos clients en boutique et en salon de thé avec terrasse, lorsque nous ne sommes pas confinés.

Nous accueillons 3 fois par semaine des ateliers de fabrication de choco-

lat pour enfants ou adultes.

Nous vendons également en ligne et expédions partout en France.

Nous sommes revendus chez une quinzaine de partenaires.

Nous avons eu la chance de passer 6 mois dans les plantations à la rencontre des producteurs, dans les plantations mais aussi lors de réunions avec les conseils d'administration des coopératives. Nous savons parfaitement ce que nous aimons, et ce que nous aimons moins.

Nous cherchons des producteurs attachés à la diversité de leurs variétés, capables de fermenter et sécher les fèves proprement, qui n'utilisent pas de pesticides ou d'engrais chimiques, et qui ont des projets de formation intéressants.

Par exemple, les producteurs qui se sont équipés d'un petit laboratoire pour fabriquer leur propre chocolat pour mesurer l'impact de leur travail sur le chocolat final, c'est rare, et c'est généralement très bon signe !



| LE BEAN TO BAR

Le mouvement « Bean to Bar », qui signifie littéralement « de la fève à la tablette », est né aux États-Unis dans les années 2000 et consiste à acheter directement des fèves de cacao auprès de producteurs ou de sourceurs pour les transformer intégralement dans l'atelier du chocolatier, sans sous-traitance de l'une des étapes clés du processus.

Cette approche, qui remet le savoir-faire artisanal et la qualité des matières au cœur de la fabrication, implique que le chocolatier maîtrise l'ensemble de la chaîne de production, depuis le tri des fèves à la main jusqu'à la torréfaction, le décortiquage, le broyage, le conchage, le tempérage et le moulage.

Le processus commence par un test de coupe (cut test) pour évaluer la qualité du traitement post-récolte, suivi d'un tri manuel des fèves afin d'éliminer les défauts et les déchets. Les fèves sont ensuite torréfiées, ce qui agit comme un révélateur des

précurseurs d'arômes, avant d'être concassées et décortiquées pour obtenir le gruê de cacao.

L'étape de broyage et de conchage, qui peut durer plusieurs heures ou jours, permet de développer les arômes positifs et d'évacuer les notes négatives comme l'amertume ou l'acidité, tout en travaillant la texture du chocolat pour atteindre une granulométrie optimale.

Le sucre est ajouté durant cette phase, transformant le cacao en chocolat, et certains chocolatiers pratiquent une maturation pour stabiliser les arômes.

Le Bean to Bar se distingue du chocolatier couverturier, qui utilise un chocolat de couverture préfabriqué, en proposant des produits bruts, souvent sans additifs ni arômes artificiels, et centrés sur la pureté du cacao et la transparence de la filière.

Cette philosophie s'accompagne d'un engagement fort envers les producteurs, avec une rémunération juste, une promotion de la durabilité

et une attention particulière au terroir, souvent en lien avec des fèves de pure origine provenant d'une seule région ou d'un seul producteur.

L'association Bean To Bar France regroupe des chocolatiers français qui s'engagent à respecter une charte de bonne conduite, promouvant la transparence et le partage au sein de la filière, tout en valorisant les acteurs du cacao, des agriculteurs aux experts agronomes.

Moins de 2 % des chocolatiers français sont réellement Bean to Bar, ce qui témoigne de la rareté de ce savoir-faire, qui exige une maîtrise totale de chaque étape, de la plantation à la tablette finale.

Des artisans comme Hubert Masse, Richard Sève, La Baleine à Cabosse ou la Chocolaterie Origine Annecy sont parmi les rares à pratiquer cette méthode, en sélectionnant des fèves de qualité issue de petits producteurs engagés dans des pratiques durables, biologiques ou équitables. Le résultat est un chocolat unique, aux arômes très marqués, qui offre une expérience gustative exceptionnelle, proche de la découverte du chocolat pour la première fois.



L'HISTOIRE DU CHOCOLAT



Raconter l'histoire du chocolat, c'est remonter aux origines du cacao. On les attribue souvent aux Mayas, qui lui ont donné une place centrale dans leur culture, leur mythologie et leurs rituels. Mais l'histoire du cacao commence un peu plus au sud, en haute Amazonie, où les archéologues ont retrouvé les plus anciennes traces connues de sa consommation, datant d'environ 5 300 ans et attribuées à la culture Mayo Chinchipe-Maraño.

Ce n'est qu'après des civilisations mésoaméricaines – Olmèques, Mayas, Mixtèques, Nahuas et Aztèques – que les Européens découvrent le cacao pour la première fois.

Quelle place occupait le cacao dans les sociétés mésoaméricaines ? Est-ce vrai que Louis XV était un grand amateur de chocolat ? Comment l'industrialisation a-t-elle bouleversé notre manière de le consommer ? Et enfin, pourquoi le mouvement bean-to-bar a-t-il vu le jour ?

Venez, on vous embarque pour un voyage passionnant à travers l'histoire du chocolat, une épopée de plus de 5 000 ans.



LE CACAO DU TEMPS DES MAYAS ET AZTÈQUES

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, la Mésoamérique n'était pas parsemée de cacaoyers poussant au bord de chaque route (ou plutôt chemin de terre), comme le maïs.

En réalité, la culture du cacao était concentrée dans quelques zones bien précises, où le climat permettait à cet arbre fragile de s'épanouir. Le cacao était donc une commodité d'exportation, envoyé dans toutes les régions de l'actuelle Amérique centrale et du Mexique. Considéré comme un arbre divin et source de richesse, la culture du cacaoyer était contrôlée par les dirigeants maya.

Bien avant que le mot « terroir » n'apparaisse, les peuples mésoaméricains associaient déjà le goût du cacao à son origine. Chaque région affirmait son identité à travers la variété des fèves, les caractéristiques du sol et du climat, mais aussi les méthodes de transformation. Les préparations à base de cacao étaient emblématiques de certains lieux, portant une signature gustative d'un terroir.

Pour les Mésoaméricains, les fèves de cacao étaient considérées comme un cadeau des dieux.

Elles occupaient une place essentielle dans les rituels religieux comme dans les grands moments de la vie : mariages, alliances, et autres contrats sociaux. Pour cela, les fèves de cacao séchées et broyées étaient dissoutes dans de l'eau et battues pour former une boisson épaisse et mousseuse, agrémentée d'épices, notamment de la vanille et du piment.

À défaut d'avoir une recette aztèque à vous partager, nous vous proposons d'essayer nos chocolats au bon goût de cacao.

Au-delà de leur dimension spirituelle, les fèves de cacao avaient aussi une valeur économique importante. Les fèves qui ne répondaient pas aux exigences de qualité et de goût pour élaborer la boisson sacrée n'étaient pas perdues ! Elles servaient comme monnaie d'échange pendant plusieurs siècles, et pour cause. Les avantages étaient nombreux : une fois séchées, elles se conservaient très longtemps dans de gros sacs. De plus, elles pouvaient être divisées et stockées facilement. Un petit sac de fèves sur les épaules et hop, en route pour aller faire les courses au marché !

Autre fait intéressant : si les boissons au cacao étaient réservées aux

élites, l'utilisation des fèves de cacao comme monnaie d'échange permettait au peuple ordinaire d'accumuler le cacao et d'élever son statut social.

LES ESPAGNOLS FONT DÉCOUVRIR LE CACAO AU RESTE DE L'EUROPE

Après la découverte du continent américain par les Européens, Christophe Colomb ramène en 1502 quelques sacs de fèves de cacao en Espagne, sans vraiment savoir quoi en faire. Ce n'est qu'en 1519 que l'empereur Aztèque Montezuma II offre à Hernán Cortés la boisson sacrée à base de cacao, appelée xocoatl, signifiant « eau amère » en nahuatl. Il s'agit d'ailleurs de l'une des pistes permettant d'expliquer l'origine du mot chocolat.

Bon, le cacao ne suscite pas le même engouement chez les Espagnols que chez les Aztèques. Selon les contemporains, la boisson était amère, épaisse, difficile à avaler, au point de provoquer des nausées. Il a fallu quelques « améliorations » de la recette pour que le palais européen l'accepte. L'ajout de sucre a bien aidé !

Après la conquête sanglante de

l'empire aztèque, Cortés rentre en Espagne et présente la boisson sacrée au roi Charles Quint. Avec l'ajout du sucre, le cacao devient extrêmement populaire parmi la noblesse espagnole qui en boit à toutes les occasions.

Avant de poursuivre les aventures du cacao sur le continent européen, revenons dans son berceau et attachons-nous sur le sort réservé aux Aztèques, qui rend le goût du chocolat bien plus amer.

LA FACE SOMBRE DU CACAO À L'ÉPOQUE COLONIALE

Le cacao était synonyme de richesse dont les Espagnols comptaient bien s'emparer. À cette époque, la production était concentrée dans la région d'Izalcos (l'actuel El Salvador).

À l'époque coloniale, les Espagnols ont pris le contrôle de la production du cacao, forçant les populations indigènes à travailler dans des conditions inhumaines. Ils ont ainsi exploité leur savoir-faire ancestral, tout en détériorant leur situation économique et sociale.

Lorsque les rendements ne suffisaient plus, ils ont introduit la culture du cacao dans d'autres zones, sans héritage indigène : l'actuel Costa Rica, le Venezuela-

la et l'Équateur, où ils ont fait venir les premiers esclaves africains, contraints de travailler aux côtés des populations locales. Ne possédant pas le savoir-faire indigène, la qualité des fèves y était nettement inférieure, mais cela importait peu aux colons espagnols.

Le cacao s'est alors inscrit dans le sombre commerce triangulaire aux côtés d'autres commodités comme le sucre, le rhum, le café, dont la culture reposait sur le travail forcé d'esclaves venus majoritairement du continent africain.

Au début du XXe siècle, pour répondre à la demande croissante en cacao, les Européens ont introduit les cacaoyers dans d'autres régions du monde, comme l'Afrique de l'Ouest et centrale, ainsi que l'Asie du Sud-Est, où les conditions climatiques étaient idéales pour leur culture. Le cacao a ainsi quitté son continent natal pour s'épanouir aux quatre coins du monde. D'ailleurs, le premier producteur mondial de fèves de cacao est aujourd'hui la Côte d'Ivoire, en Afrique !

LE CHOCOLAT SÉDUIT LA COUR DE FRANCE !

Mais revenons au XVIIe siècle, cette fois-ci sur le Vieux Continent.

Le chocolat est alors la boisson la plus en vogue à la Cour et parmi la noblesse espagnole. La recette aztèque laisse rapidement place à la recette dite « espagnole », bien plus adaptée aux palais européens.

Les épices aztèques sont notamment remplacées par du sucre, symbole du commerce colonial florissant de l'époque.

Pour préparer la boisson, les fèves de cacao sont réduites en poudre, puis transformées en pastilles de chocolat, prêtes à l'emploi. La recette espagnole voulait que les pastilles soient diluées dans du lait, avec l'ajout de miel, de sucre et de vanille, pour adoucir l'amertume du cacao. La boisson ainsi préparée est servie dans une chocolatière à trois pieds, magnifiquement décorée. Quant à la France, elle découvre le chocolat en 1615 grâce à Anne d'Autriche, infante d'Espagne.

À l'occasion de son mariage avec Louis XIII, elle ramène dans ses valises la gourmandise de son enfance : le chocolat. Ainsi, la Cour de France découvre la boisson qui fait fureur parmi la noblesse espagnole depuis plusieurs décennies. Une autre infante espagnole, Marie-Thérèse, épouse de Louis XIV, perpétue la tradition et ancre définitivement

le chocolat dans les habitudes de la noblesse française.

Dès lors, les rois et reines de France, de Louis XIII à Marie-Antoinette, ne peuvent plus se passer de chocolat chaud. On lui prête des vertus énergétiques, fortifiantes, voire aphrodisiaques. Sa consommation devient un véritable rituel : le matin au petit-déjeuner, ou l'après-midi au goûter, toujours dans une vaisselle dédiée à cet usage.

Parmi tous les souverains, c'est Louis XV qui se distingue comme le plus grand amateur de chocolat, au point d'inventer sa propre recette de chocolat chaud, avec l'ajout d'un jaune d'œuf !

En somme, le chocolat a le vent en poupe, mais il faudra attendre de nombreuses décennies et quelques inventions majeures pour que cette effervescence touche toutes les classes sociales.

LES INVENTIONS QUI FAÇONNENT L'HISTOIRE DU CHOCOLAT

Jusqu'alors produit de luxe, consommé par les élites et uniquement sous forme de boisson, le chocolat entre dans une nouvelle ère avec l'industrialisation. Au XIXe siècle, une sé-

rie d'inventions majeures permet sa démocratisation : le chocolat devient peu à peu un bien de consommation accessible à toutes les couches sociales.

L'ÈRE DE L'INDUSTRIALISATION DU CHOCOLAT

Grâce à l'industrialisation et à la standardisation de la production, le chocolat devient de plus en plus accessible, passant d'un produit de luxe à une gourmandise plus ou moins abordable, vendue dans les épiceries.

En France, on voit naître des artisans chocolatiers fabriquant leurs tablettes à partir de fèves de cacao importées. Torréfier, concasser, broyer, mélanger... les chocolatiers maîtrisent toutes les étapes nécessaires pour transformer les fèves en tablettes de chocolat.

Tout change au milieu du XXe siècle, lorsque quelques entreprises historiques finissent par se partager le marché et standardiser la production. Le chocolat voit son prix radicalement baisser et devenir accessible à toutes les couches sociales.

Fabriquer le chocolat de manière artisanale, directement à partir de la fève, devient trop coûteux. Les mêmes mastodontes qui dominent le marché se spécialisent aussi dans la production de chocolat de couver-

ture, standardisé et destiné aux professionnels.

LA NAISSANCE DU BEAN-TO-BAR

Le bean-to-bar, signifiant littéralement « de la fève à la tablette », n'est ni un label ni une certification. C'est une philosophie, qui s'inscrit dans le mouvement de « slow food », et qui respecte la fève, les écosystèmes, les cacaoculteurs et les saveurs uniques. C'est une philosophie que nous suivons chez La Baleine à Cabosse depuis nos débuts. Nous sélectionnons des fèves auprès de nos producteurs partenaires, que nous rémunérons à leur juste valeur, sans suivre le cours de la bourse qui écrase les prix. Nous avons aussi appris à fabriquer notre chocolat directement à partir de la fève, en maîtrisant toutes les étapes de production : de la torréfaction jusqu'au tempérage et au moulage des tablettes.

QUEL FUTUR POUR LE CHOCOLAT ?

Si nous voulons préserver la planète et les générations futures, nous devons repenser notre consommation de chocolat. Le modèle économique actuel, qui repose sur l'exploitation des producteurs et de la nature, et qui est souvent au détriment de la santé des consommateurs, n'est tout simplement pas viable. Les Mayas avaient raison : le cacao est un cadeau de la nature.



Dans notre laboratoire, nous recevons les fèves de cacao et les transformons en chocolats Grands Crus.

Le chocolat est l'un des produits de grande consommation qui demande le plus d'étapes de fabrication. La Baleine à Cabosse considère qu'un chocolat de qualité naît de la rencontre entre le savoir-faire d'un producteur de cacao et le savoir-faire d'un chocolatier « bean-to-bar », à échelle artisanale.

C'est en Colombie, au cœur du berceau du cacao, que nous avons décidé de travailler le chocolat de cette façon.



RETROUVER LA DIVERSITÉ DES GOÛTS DU CHOCOLAT



Aujourd'hui, l'essentiel de la production du chocolat se fait à l'échelle industrielle. L'industrie a besoin d'un chocolat dont le goût est stable pour offrir un produit standard. Pour obtenir ce résultat, les industriels mélangent les fèves de toutes origines. En tant que chocolatier bean-to-bar, nous travaillons pour retrouver la diversité des goûts du chocolat. En plus de connaître précisément nos fèves et nos producteurs, nous maîtrisons l'ensemble du processus de fabrication artisanale du chocolat pour obtenir exactement les goûts que nous souhaitons.

Torréfaction, concassage, vannage, broyage, conchage, tem-

pérage, moulage... : les étapes de transformation du chocolat sont nombreuses, et chacune influe sur le goût de votre carré de chocolat. C'est pourquoi nous avons sélectionné avec le plus grand soin les machines sur lesquelles nous travaillons pour révéler au mieux les arômes du chocolat. Nous utilisons des méthodes traditionnelles remises au goût du jour telle que le conchage en meules de pierre ou le concassage à vitesse réduite. Nous vous invitons à découvrir cette diversité des goûts du chocolat et tout le processus de fabrication dans notre laboratoire bean-to-bar !



NOTRE APPROCHE

CONNAÎTRE NOS PRODUCTEURS DE CACAO

Notre chocolat ne serait rien sans les hommes et les femmes qui produisent notre cacao. Nous avons passé plusieurs mois avec eux pour comprendre leur métier et bénéficier de leurs connaissances. Nos producteurs réalisent des étapes essentielles au bon développement des arômes du chocolat, à savoir la récolte des cabosses, l'écabossage pour extraire les fèves de la coque, la fermentation des fèves pendant plusieurs jours dans des caissettes en bois, puis le séchage au soleil pendant près d'une semaine.

C'est seulement à la fin de ce processus que les fèves sont triées sur place une première fois pour garder les fèves saines et de taille homogène, puis emballées dans les sacs en toile de jute destinés à l'export. Nous travaillons selon les principes du commerce équitable avec les coopératives qui proposent à la fois la plus grande rigueur professionnelle, et le projet social et éthique le plus stimulant.

Connaître nos producteurs c'est être sûr de la qualité des chocolats que nous vous proposons.

DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX TERROIRS DE CACAO

En France, nous sommes fins connaisseurs de vin et de ses multiples terroirs.

Le chocolat répond à la même diversité et aux mêmes exigences quant au choix de sa matière première : le cacao. Richesse des sols, intensité du climat, variétés des cacaoyers : notre métier, c'est aussi de découvrir de nouveaux terroirs.

Nous connaissons l'année de production de chacun de nos caeos, ainsi que leur origine géographique précise. Parler d'un « vin français » n'a pas beaucoup de sens lorsqu'on connaît la diversité des terroirs et des cépages.

D'Arauca, nous avons ramené un cacao acidulé typique de cette région frontalière avec le Venezuela, territoire composé de vastes plaines inondables. A Cordoba, en plein cœur des Caraïbes, nous avons découvert une nouvelle région productrice de cacao où nous avons sélectionné des fèves aux arômes boisés et fruités, typiques de cette région à la terre ocre et sèche. A Tumaco enfin, les plantations de cacao côtoient l'océan Pacifique qui donne au chocolat sa puissance et une subtile touche d'iode.

C'est pourquoi nous parlons de chocolats Grands Crus.



OFFRES SUR MESURE

Pour accompagner chacun de vos cadeaux, nous créons et imprimons votre message personnalisé (message avec ou sans votre logo). Nous pouvons également insérer vos cartes personnalisées dans vos commandes. Personnalisation de l'emballage et du chocolat

Nous pouvons les emballages moules sur me-
logo. Compter 8 nima pour éla-
lancer les fabri-
pressions, puis
chocolats! Devis
Envoi per-
Nous nous char-
livraison en un
points (adresses
nelles ou person-
vous fournis-
de vos envois
assurer une li-
vos coffrets. La
1 point est of-



personnaliser
ou créer des
sure avec votre
semaines a mi-
borer le design,
cations et im-
fabriquer vos
sur demande.
s o n n a l i s é
geons de la
ou plusieurs
profession-
nelles). Nous
sons un suivi
afin de vous
vraison de tous
livraison en
ferte pour toute

commande en France métropolitaine, Corse et Monaco.
Le retrait de votre commande est gratuit dans notre boutique Marseillaise.
Pour des livraisons multiples en France, les tarifs débutent à 14€ HT par adresse. Les livraisons internationales font l'objet d'un devis sur mesure, avec livraison en 1 point.






NOUS CONTACTER



POUR TOUTES DEMANDES D'INFORMATIONS

 **06 21 08 09 11**

 **CONTACT@LABALEINEACABOSSE.COM**

 **213 RUE PARADIS
13006 MARSEILLE**

 **DU MARDI AU SAMEDI
DE 9H30 À 19H**

 **PARKING INDIGO MELIZAN À 100 M**



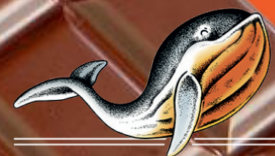
**POUR
PLUS
D'INFORMATIONS**







VOYAGE AU COEUR DU CACAO



LA BALEINE
À CABOSSE