

# LUCIFÈVES : D'AUBRAC

DOSSIER DE PRESSE



## Cédric DA COSTA FARO

Co-fondateur de **Lucifèves d'Aubrac**

*“Vivre l'Aubrac et partager cette émotion à travers notre chocolat”*

### PRENDRE LE TEMPS LA MATURATION

**Torréfacteurs** de fèves de cacao grands crus et membres de l'association **Bean to Bar France**, nous maîtrisons toutes les étapes de fabrication pour vous proposer des **chocolats d'excellence** pure origine.

Nous offrons un minimum de 3 mois de maturation à nos chocolats pour qu'ils se révèlent dans leur singularité.

Nous **veillons** à travailler avec des producteurs et des sourceurs qui partagent nos **valeurs** éthiques

### RACONTER L'AUBRAC

environnementales et responsables.

Nous sélectionnons nos fèves pour leur **personnalité**, leur aromatique végétale et florale qui nous rappelle la **flore exceptionnelle** et préservée de notre lieu de vie.

Nous vous proposons des chocolats qui, par leur texture et leurs arômes, ont du **relief**. Ils vous engagent dans une démarche active de dégustation pour une **découverte sensorielle** singulière.

### PARTAGER UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE

# Notre vision

## ÉVEILLER L'ÉMOTION CHOCOLAT

### SURPRENDRE



Concevoir un packaging qui invite à une découverte progressive du chocolat.

Proposer une forme de **tablette déstructurée en 5 barrettes**, un parti-pris pour des lignes épurées.

Assumer l'aromatique singulière de chaque terroir pour une nouvelle **expérience sensorielle**.

S'ancrer dans la saisonnalité avec des **séries limitées**, fruit d'une association avec notre territoire : baies de genièvre, eau-de-vie de gentiane et miel de châtaignier.

**GUATEMALA LACHUA**  
ACIDITÉ FRUITS ROUGES

**CONGO BABUNGWE**  
NOTES HERBACÉES

**NICARAGUA V'VAYA**  
ARÔMES TANIQUES

### APPRENDRE

*Un chocolat millésimé* : faire comprendre que les fèves de cacao sont un produit agricole soumis à **saisonnalité**, année de récolte, travail de l'homme.

*Déconstruire le mythe du pourcentage de cacao* : un taux élevé n'est pas synonyme de qualité ou de force, cela dépend avant tout du **travail** effectué sur les fèves autant par les planteurs que par nous-mêmes.

*Un lieu d'échanges* : ouvrir notre lieu de fabrication pour des visites, des dégustations, des ateliers **découverte** et **partager** la fabrication du chocolat depuis la fève.

*Aller à la rencontre* : des enfants dans les écoles, mais aussi dans les entreprises pour participer à **l'éducation** du goût et œuvrer pour la **transparence** de la filière cacao.



Nos clients professionnels

## LES ÉTOILÉS MICHELIN

Aujourd'hui, **plusieurs chefs étoilés** régionaux et les talents de demain collaborent sur les saisons avec nous dans un travail de **recherche** et de **rigueur** permanent.



Le Belvédère

Christine Guillaume Viala

**Le Sénéchal**  
MICHEL TRUCHON

(E T) Restaurant  
— Emilie et Thomas —

La Table 42

BRAS

Nos clients particuliers

## LES AMATEURS DU CHOCOLAT

Nous organisons des temps de partage à travers des **sessions privées** pour des expériences de dégustation depuis la fève jusqu'au **chocolat mûré**.

Les **épicerie fines nous accompagnent** pour une distribution plus large.

Nous allons également au devant de tous les **amateurs de chocolat** grâce aux différents salons et avec notre boutique en ligne.

## LUCIFÈVES D'AUBRAC, C'EST...

+ 10

**Tables gastronomiques** ont choisi Lucifèves d'Aubrac

5

collaborations avec des artisans locaux autour de la valorisation des fèves de cacao

+ 300

élèves sensibilisés à l'histoire du cacao et au **goût** des fèves dans les établissements scolaires



# Nos produits



## *BURON, ALTO BRACO, DOMERIE, DRAILLE, BORALDE*

---

Nous proposons tous nos chocolats dans des coffrets de **trois origines** autour de mots spécifiques à l'Aubrac.

*Buron* : "Habitat typique en pierre de l'Aubrac utilisé pendant les estives."

Buron devient un coffret autour du **réconfort** avec la réunion de trois origines Guatemala Lachuá, Venezuela Ocumare et Nicaragua V'Vaya

## TABLETTES

10 **origines** sur 3 continents et autant de terroirs aux **aromatiques** typiques et affirmées :

Inde, Vietnam, São Tomé, RD Congo, Venezuela, Belize, Nicaragua, Guatemala, Colombie, Salvador.

## 100% DES FÈVES VALORISÉES

Proches de Laguiole, nous nous **associons avec un artisan coutelier** pour valoriser nos fèves déclassées lors du tri manuel.

Nous faisons réaliser des manches de couteau Laguiole et créons ensemble un **objet unique**.

## LES EPICES DE LUCIFÈVES D'AUBRAC



Nous développons une **gamme de grué** de cacao sous différentes torrifications pour montrer les **nuances** du travail de torréfacteur et permettre une utilisation aussi bien salée que sucrée.

# Nos projets



## S'INSCRIRE DANS LE TEMPS MATURER LE CHOCOLAT

A l'image de ce qui se fait pour le vin, nous faisons murer nos chocolats trois minimum afin qu'ils développent et affinent leur aromatique.

Nous maîtrisons désormais l'alchimie qui nous permet d'obtenir des textures en strates, en grain ou en blocs denses pour des expériences chocolat inédites.

Ces textures entrent aujourd'hui telles quelles sur les tables gastronomiques et proposent une expérience chocolat.

## DIRE L'AUBRAC

Nous collaborons avec Benoit l'Artisan, **coutelier forgeron** de Laguiole, pour vous proposer un objet d'art unique, dont le manche est réalisé avec les coques de nos fèves de cacao.

Ces pièces d'excellence sont déclinées en 2 modèles, un **Laguiole©** pliable et un **couteau** dédié à casser nos blocs maturés, proposés dans des coffrets cadeaux.

Sortie prévue **juin 2023**





# Notre histoire

## LA GÉNÈSE

Lucifèves d'Aubrac, c'est d'abord l'histoire de deux reconversions.

Cédric travaille dans le conseil informatique pour les multinationales à Genève et moi j'enseigne les lettres modernes en France.

C'est Cédric le premier qui se lance dans l'univers du chocolat attiré par l'alchimie de la fabrication depuis la fève et par envie de vivre le monde du négoce autrement en privilégiant une filière cacao respectueuse des hommes et des terroirs. Il se tourne naturellement vers la philosophie du Bean to Bar.

Moi c'est la passion de la gastronomie qui m'a amenée dans l'aventure et la perspective de créer un produit différenciant pour les grandes tables de la région. Le chocolat devient alors matière à se questionner, rechercher, partager et progresser avec les chefs, les pâtisseries.

Laëtitia Herri, co-fondatrice



## PREMIÈRES ÉMOTIONS

En 2020 nous quittons nos emplois respectifs pour nous installer sur l'Aubrac, terre d'un véritable coup de cœur 20 ans auparavant.

Nous déménageons pour Noël sous 60cm de neige avec nos 4 enfants et des projets plein la tête. Nous investissons un corps de ferme typique de la région et consacrons la rénovation d'une des granges à la création d'un atelier de fabrication du chocolat Lucifèves d'Aubrac.

Soucieux des valeurs écologiques, cette restauration est faite exclusivement en matières naturelles et en respect du patrimoine de la région.

## POURQUOI "LUCIFEVES"

*Lux, Lucis...* La lumière en latin, celle de l'Aubrac, toujours changeante, vibrante suivant les jours, les saisons, celle qui nous a séduite...

Un jeu de mots avec *Lucifere*, celui qui porte la lumière, pour une démarche qui se veut pédagogique, transparente et qui veut montrer le cacao et le chocolat dans sa dimension originelle.



## L'AUBRAC, C'EST...

1300

Km<sup>2</sup> de superficie au coeur d'un Parc Naturel Régional

+ 1000

plantes et fleurs répertoriées sur le plateau

300

burons, 300 montagnes et 300 sources d'eau.  
Un patrimoine riche et précieux à conserver

# NOUS CONTACTER

---


Lucifèves d'Aubrac

Valesques

12500 Castelnau de Mandailles

06 69 14 94 99

[contact@lucifevesdaubrac.fr](mailto:contact@lucifevesdaubrac.fr)

   @lucifevesdaubrac  
[www.lucifevesdaubrac.fr](http://www.lucifevesdaubrac.fr)

