

Opération chocolat à l'abbaye de Bonneval !

écrit par Côme Besse | 6 novembre 2024



Deux sœurs de l'abbaye trappiste de Bonneval, les bras chargés de bons chocolats !



Deux sœurs de l'abbaye trappiste de Bonneval, les bras chargés de bons chocolats !

Abbaye de Bonneval – objectif : vendre 400kg de bons chocolats pour faire face à la hausse du coût du cacao !

Résumé de l'opération en cours

Face à l'augmentation historique du coût du cacao (+190% en un an), les sœurs chocolatières de l'abbaye de Bonneval se réinventent pour traverser la tempête.

Elles ont ainsi réorienté leur production sur certains chocolats pralinés (malakoffs, bonbons au praliné), et en ont profité pour améliorer leur recette de gianduja à l'ancienne, pour intégrer plus de noisettes et moins de sucre.

Mais elles lancent aussi et surtout une grande opération spéciale de vente en ligne : objectif 400kg vendus avant le 10 novembre !

Au programme : de bons chocolats artisanaux et monastiques !
En tablettes (75% et 78% de cacao), en sachets (noisettes

enrobées, nougats enrobés etc...), et même en coffrets (praliné aux éclats de noisettes, pâtes de fruits framboise enrobées etc...)

Plus d'infos et pré-commandes [_____](https://divinebox.fr/operation-chocolat-abbaye-bonneval/) :
<https://divinebox.fr/operation-chocolat-abbaye-bonneval/>

La Chocolaterie de l'abbaye de Bonneval

A Bonneval, on ne plaisante pas avec le chocolat, et le savoir-faire de l'abbaye est exceptionnel...

La chocolaterie existe en effet depuis 1878, ce qui en fait l'une des plus anciennes de France. Dingue non ? Mais en plus de son ancienneté, les sœurs ne travaillent qu'avec de bons et vrais ingrédients traditionnels : pas de graisse végétale (autre que le pur beurre de cacao), ni de colorant, de stabilisant, d'arôme ou de conservateur. Et enfin, côté fabrication, l'abbaye part du cacao pur et assure elle-même le "conchage" du chocolat, ce qui est très rare aujourd'hui ! Bref, un savoir-faire vraiment remarquable.

D'ailleurs, la chocolaterie de l'abbaye de Bonneval est labellisée EPV "Entreprise du Patrimoine Vivant", un label délivré par le ministère de l'Économie et des Finances, qui distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux d'excellence.

Bref, vous êtes entre de bonnes mains, et vous allez faire des heureux en offrant ces bons chocolats à Noël !



Quelques bons chocolats pralinés de l'abbaye de Bonneval © Divine Box