



DOSSIER DE PRESSE

Le Club des Croqueurs de Chocolat : la référence en matière de chocolat

Quelques chiffres

- La France est le pays qui possède le plus grand nombre de chocolatiers au mètre carré, avec un chiffre de 5425 entreprises en 2016.
- **150** membres au Club des Croqueurs de Chocolat (pas 1 de plus !)
- Une moyenne de **170** chocolatiers testés chaque année
- **17** membres goûteurs : panel de dégustation du Club des Croqueurs de Chocolat
- Les dégustations se font à l'aveugle et les notations suivent des critères très précis et rigoureux, garantissant l'excellence du chocolat (apparence, texture, goût, équilibre, etc.)

Le Club des Croqueurs de Chocolat, c'est quoi ?

- **La genèse** : Rue Byron, en 1981, dans un restaurant aujourd'hui disparu, le Lord gourmand. Claude Lebey, critique gastronomique, Maurice Letulle, notaire, Philippe Court, alors directeur général des Champagnes Taittinger et le maître des lieux, Nicolas de Rabaudy et Jean-Paul Aron, historien et chercheur au CNRS. Le maître d'hôtel apporte la carte des desserts, le choix est unanime : Ce sera un gâteau au chocolat, un Pleyel de Robert Linxe. L'idée de créer un Club des Cinglés du Chocolat germe. Approbation générale. Quelques jours plus tard, toutefois, les statuts sont déposés en Préfecture sous le nom du Club des Croqueurs de Chocolat – terme plus ludique et joyeux. Le Club démarre à 8 membres. En moins d'un an, le numerus clausus a été atteint. « Le Club des Croqueurs suscite l'intérêt immédiat des grands professionnels du chocolat – Antoine Dodet chez Valrhona, tout particulièrement — et des artisans — Robert Linxe. En peu de temps le Club des Croqueurs est devenu « la » référence en matière de goût-chocolat. Une audience d'autant plus grande que, dans les choix, les finances et l'organisation, le Club n'a jamais été à un quelconque artisan ni à aucun industriel.
- **Des personnalités et des passionnés** : Le Club comporte parmi ses membres des passionnés de chocolat d'horizons divers et variés (personnalités du monde littéraire, journalistique, gastronomique, scientifique ou encore et des affaires), telles que Jacques

Pessis, journaliste au Figaro et président du Club, Irène Frain, écrivaine et vice-présidente du Club, Bérangère Loiseau, Apollonia Poilâne, Franck Dangeard et Charles Edelstenne).

- **Dégustations amicales** : le Club regroupe des passionnés de chocolat de tous horizons que seul unit un amour sans limite du bon chocolat.

Les membres du Club (150 maximum) se réunissent 5 fois par an – 4 dégustations avec un thème différent ainsi qu'un dîner annuel.

Parmi eux s'est constitué un panel de goûteurs indépendants qui testent chaque année, en parallèle, les chocolats français et étrangers et les distinguent dans un Guide désormais célèbre, le Guide des Croqueurs de Chocolat. L'objectif : valoriser les artisans et le bon chocolat.



- **Panel et guide** : Une fois par semaine, et tout au long de l'année, un panel, composé de membres exigeants du CCC, goûte à l'aveugle, et note le travail d'artisans selon des critères très précis. Ces artisans notés sont ensuite réunis dans le Guide des Croqueurs de Chocolat qui est publié chaque année. Le panel attribue aux artisans des tablettes et remet des « Awards » lors d'une cérémonie dans le cadre du Salon du Chocolat de Paris. Si certains artisans, mais aussi des professionnels, sont membres du Club, aucun d'entre eux ne participe à ces séances et aux votes.



- **Une référence en matière de chocolat** : C'est ainsi qu'en toute indépendance, le CCC

a su s'imposer au fil des décennies comme la référence dans son domaine. Ses actions n'ont qu'un but : la défense et l'illustration du chocolat de qualité. A la fin des années 90, le CCC était le premier à alerter le législateur et le consommateur sur le danger de l'ajout de matières grasses végétales dans le chocolat. Les membres ont mené le combat pour imposer des règles qui ont été votées par le Parlement Européen.



- **Des experts du secteur :** les membres du Club sont tous incollables sur les différentes variétés (criollo, forastero, trinitario), les différentes étapes de la composition du chocolat (torréfaction, conchage, moulage), le vocabulaire du chocolat (surface, teinte, parfum), que les différents fourrages (ganache, praliné, nougatine, gianduja).

Le Club est aussi expert des tendances du chocolat et de l'évolution de sa consommation.

La presse parle du Club des Croqueurs de Chocolat

Retrouver notre revue de presse [ici](#).

#CroqueursChocolat
www.croqueurschocolat.com



#CroqueursChocolat

Contact presse :

Club des Croqueurs de Chocolat
contact@croqueurschocolat.com
07 81 61 10 90