



**CATALOGUE
2021
GOURMANDISES DU
GÉOPARC BEAUJOLAIS**



Découvrez les répliques géologiques gourmandes du Beaujolais !

Partez à la découverte de la géologie locale en dégustant des gourmandises reproduisant des fossiles, roches ou minéraux du Beaujolais. Cinq modèles de chocolat, biscuit, tablette et pâte de fruits, vous feront voyager sur 500 millions d'années. La pyrite, un cube dorée, appelée l'or des « fous » est représentée, tout comme la Pierre Dorée des villages du sud du Beaujolais, ou encore une parfaite représentation d'un fossile d'ammonite en chocolat ou de la Tour Bourdon, et des tablettes de chocolat à l'effigie des géosites.

L'occasion de faire découvrir les spécificités géologiques du Beaujolais dans un moment de douceur !

La pyrite de Cours

Artisan : Papilles Pâtisserie (Cours-la-ville)

« J'ai choisi le travail autour de la pyrite. Sa forme géométrique naturelle m'a inspiré et m'a également rappelé la forme des nos pâtes de fruits, déjà appréciées de nos clients. J'ai donc choisi pour base une pâte de fruits pêche de vigne enrobée de chocolat noir croquant et poudré d'or ».

Démarche responsable : Le pêcher de vigne est connu pour son utilité et épanouissement au milieu des vignes, si répandues dans le Beaujolais. La couleur de la pâte de fruits nous ramène d'ailleurs à la jolie robe des Gamay.



FICHE DESCRIPTIVE

CONTACT POUR COMMANDER :

Papilles Pâtisserie

papillespatisserie69@gmail.com

09 83 03 02 07

GRAMMAGE : vendue en sachets de 100 ou 200g (une pyrite fait +/- 15g)

INGREDIENTS : pêche de vigne, sucre, glucose, pectine, chocolat 77%, poudre d'or, jus de citron.

PRIX DE VENTE : 70 € /kg

CONDITIONS DE CONSERVATION : dans un endroit sec et à l'abri de la lumière, entre 15 et 20°C

DUREE DE CONSERVATION : 2 mois (DLUO)

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

Pas d'envoi possible car la pyrite est fragile, commande à récupérer directement à la boutique.

Pas de minimum requis.

La pyrite est emballée dans un sachet transparent surélevée par un fond gravé " La pyrite de Cours »



Les géosites en Chocolat de poche

Artisan : Le chocolat de poche (Anse)

« *Le Chocolat de poche est une chocolaterie artisanale spécialisée dans la création et la transformation de tablettes de chocolat de dégustation dont l'emballage reprend les codes du livre en format poche. Le Chocolat de poche crée et manufacture des tablettes faisant découvrir des géosites du Géoparc Beaujolais. Mont Brouilly, carrières de Glay, tour Bourdon, mine de Chessy ou roche d'Ajoux se laissent découvrir sur la couverture de chaque tablette avec une superbe photo du site et un titre évocateur qui aiguise la curiosité des lecteurs gourmands. Enfin, un texte est imprimé sur la surface intérieure de chaque emballage, de sorte qu'à l'ouverture, comme pour une papillote à Noël, il est possible de savourer le chocolat tout en en apprenant plus sur le géosite en question* ».

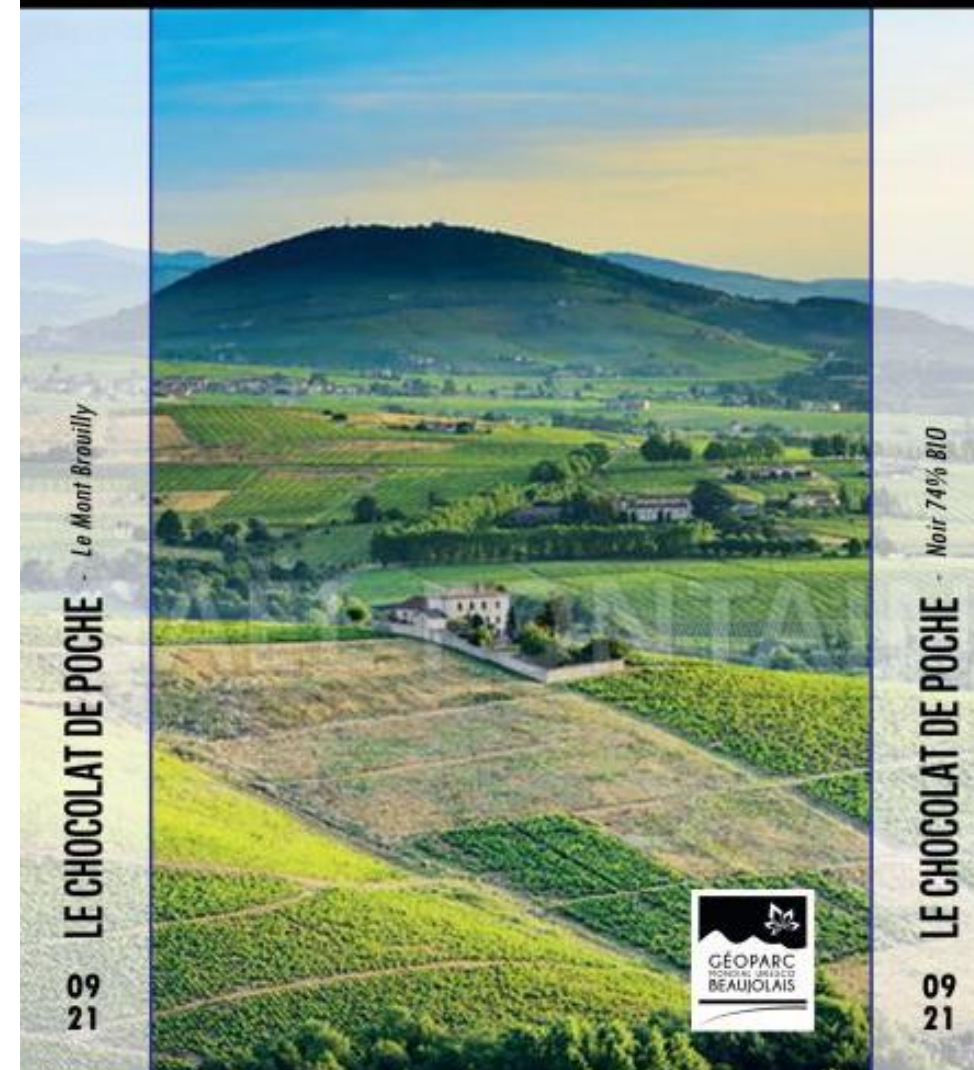
Démarche responsable : Circuit court de la chocolaterie locale aux points de vente locaux, production à la demande en petites ou moyennes séries, engagement fort de la chocolaterie dans l'équitable avec des cacaos achetés plus chers au kilo et avec une réversion directe de ce supplément aux familles de cultivateurs dans les différents pays concernés. Mise en place d'un arrondi solidaire afin d'impliquer le public dans ces engagements. L'emballage est entièrement recyclable, imprimé à Villefranche et monté à la main à la chocolaterie.



LE CHOCOLAT DE POCHE

Le Mont Brouilly entre
ciel et vigne

Création pour Beaujolais Géoparc UNESCO - Chocolat noir 74% BIO





FICHE DESCRIPTIVE

CONTACT POUR COMMANDER :

Emmanuel Allasia

lechocolatdepoche@gmail.com

04 74 06 21 65

GRAMMAGE : 80g

INGREDIENTS : Chocolat noir 74% certifié bio (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de vanille), transformé sur place, sans émulsifiant (zéro lécithine)

PRIX DE VENTE DISTRIBUTEUR : 3,10 € HT/ avec un minimum de 140€ HT/commande (290€ HT pour le franco)

PRIX DE VENTE PUBLIC :

CONDITIONS DE CONSERVATION :

DUREE DE CONSERVATION : 2 ans

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES : *Produit disponible sous 3 à 4 semaines suivant la commande*



L'Ammonite chocolatée

Artisan : Evocation chocolat (Tarare)

« J'ai choisi de reproduire en chocolat noir le fossile d'ammonite qui était caractéristique des mers du Beaujolais, il y a 177 millions d'années. L'histoire est relatée au dos du coffret de présentation (une déclinaison sera possible en chocolat au lait) »

Démarche responsable : J'utilise du chocolat labellisé « cacao-trace ». Ce programme de cacao durable aide les cultivateurs et leur permet d'obtenir le meilleur revenu possible et de gérer leurs plantations avec une plus grande autonomie.

Crédit photo : Edibale Museum





FICHE DESCRIPTIVE

CONTACT POUR COMMANDER :

Xavier Berne – Evocation Chocolat

evocation-chocolat@orange.fr

04 74 63 13 24

GRAMMAGE : 60 gr

INGRÉDIENTS : chocolat noir 60,5 % min

PRIX DE VENTE DISTRIBUTEUR : 2.80 € H.T (2,96 €T.T.C) - franco 300 € H.T

PRIX DE VENTE PUBLIC : conseillé min. 4,50 €

CONDITIONS DE CONSERVATION : Stockage 18/19 °c au sec 20 /21 °C en boutique

DURÉE DE CONSERVATION : 18 mois



La Tour Bourdon en chocolat

Artisan : Evocation chocolat (Tarare)

« J'ai représenté les blocs de grès de la Tour Bourdon avec des céréales croustillantes enrobées d'amandes hachées grillées et de chocolat au lait. La boîte en forme de pyramide permet de recréer la Tour Bourdon et le mystère de ces blocs de grès est à découvrir dans le dépliant de présentation.

Démarche responsable : Utilisation de chocolat responsable.
Création des étiquettes par une imprimerie du Beaujolais.

Crédit photo : Gael Fontaine, la Tour Bourdon





FICHE DESCRIPTIVE

CONTACT POUR COMMANDER :

Xavier Berne – Evocation Chocolat

evocation-chocolat@orange.fr

04 74 63 13 24

GRAMMAGE : environ 140 gr présenté dans une pyramide transparente (7 x7x12)

INGRÉDIENTS : des céréales enrobées de noisettes hachées et de chocolat au lait

PRIX DE VENTE DISTRIBUTEUR : 5.00 € H.T 5,29 € T.T.C franco 300€ H.T

PRIX DE VENTE PUBLIC : conseillé 10 €

CONDITIONS DE CONSERVATION : Stockage 18/19°C au sec & 20 /21 °C en boutique

DURÉE DE CONSERVATION : 12 mois

Les Biscuits des Pierres Dorées

Artisan : Biscuiterie du Val d'Oingt (Val d'Oingt)

« Notre choix s'est porté sur la Pierre Dorée qui orne notre village. Nous avons voulu reproduire cette couleur avec l'utilisation des pigments naturels de l'épice « aux reflets d'or », le curcuma. Grâce au bicarbonate de sodium, on obtient les aspects irréguliers de la pierre et le taillage des biscuits est fait de façon artisanale pour en respecter les différents formats ».

Démarche responsable : produit local (beaujolais blanc), produit santé (le curcuma est un anti-oxydant).





FICHE DESCRIPTIVE

CONTACT POUR COMMANDER :

Stéphane Herrera

labiscuiterieduvaldoingt@gmail.com

GRAMMAGE : 100g

INGREDIENTS : farine de blé, sucre, vin blanc des Vignerons de Pierres Dorées, huile de pépins de raisin, épices dont curcuma, jus de citron, bicarbonate de sodium

PRIX DE VENTE DISTRIBUTEUR : 3,20€ HT

PRIX DE VENTE PUBLIC : 4,70€ HT soit 4.95€ TTC

CONDITIONS DE CONSERVATION : endroit sec

DUREE DE CONSERVATION : 3 mois

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES : *Minimum de commande – 10 paquets*



CROQUEZ LE GÉOPARC BEAUJOLAIS !

Les fêtes de fin d'année approchent à grand pas !

Vous souhaitez offrir aux visiteurs, à vos collaborateurs ou à vos proches un cadeau original et gourmand tout en soutenant les artisans locaux ?

Nous vous invitons dès maintenant à commander les répliques géologiques gourmandes en contactant directement le ou les artisans souhaités.

Bonne dégustation !



HISTOIRE DES RÉPLIQUES GÉOLOGIQUES GOURMANDES

Le Beaujolais a été labellisé **Géoparc mondial UNESCO**, attestant de son patrimoine géologique remarquable et rejoignant ainsi 168 autres Géoparc dans le monde.

Pour faire découvrir sa géologie de manière originale, le Géoparc Beaujolais a proposé aux artisans boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs ou biscuitiers du Beaujolais de **créer des souvenirs géologiques gourmands** en s'inspirant de la géologie locale, avec ses fossiles, roches et minéraux.

L'appel à la créativité fut lancé en février 2021 auprès des artisans sur l'ensemble du territoire du Géoparc Beaujolais. 10 propositions de souvenirs géologiques gourmands ont été reçues de la part de 6 artisans du Géoparc Beaujolais. Ces propositions ont été étudiées par un jury composé de Romain Barthe, Chef de cuisine à l'Auberge de Clochemerle, Bruno Rousselle, géologue et référent scientifique du Géoparc, Stéphanie Larochette, gérante à La Maison du Terroir Beaujolais, point de vente touristique emblématique et de Marine Bettant du Breuil, chargée de mission Géoparc Beaujolais. **5 créations ont été retenues par le jury pour cette première édition.**



CRITERES DE SÉLECTION DES RÉPLIQUES GÉOLOGIQUES GOURMANDES

- Être un artisan dans l'alimentaire
- Être porté par une entreprise implantée dans le Géoparc Beaujolais
- Être fabriqué sur le territoire du Géoparc Beaujolais
- Représenter objet géologique caractéristique du Géoparc Beaujolais
- Disposer d'une qualité gustative
- Assurer une créativité et une esthétique au produit
- Utiliser de manière privilégiée des produits locaux dans la composition de la création quand cela est possible
- Faciliter la conservation de la création



GÉOPARC
MONDIAL UNESCO
BEAUJOLAIS



unesco
Global Geopark

CONTACT

Mélanie Barachet

mbarachet@pays-beaujolais.com

04 74 65 74 46