



## **Dossier de presse**

Dernière révision : juin 2015



*« zChocolat invente une nouvelle façon d'offrir du chocolat  
au travers d'un cadeau haut de gamme, original et sur mesure. »*

# SOMMAIRE

<b>LA MAISON Z</b>	<b>5</b>
<hr/>	
<b>SON HISTOIRE</b>	<b>5</b>
<b>SON POSITIONNEMENT</b>	<b>6</b>
<b>POURQUOI Z ?</b>	<b>6</b>
<b>LA REVUE DE PRESSE</b>	<b>6</b>
<b>SON IDENTITE</b>	<b>9</b>
SON LOGO	9
SES MATERIAUX	9
SES CODES COULEUR	9
<b>BIENVENUE DANS NOTRE UNIVERS</b>	<b>11</b>
1. UN ECRIN « CHIC » ET RECHARGEABLE	11
2. UNE FORME ORIGINALE & REMARQUABLE	12
3. UN PRODUIT 100% MADE IN FRANCE	13
4. UN SERVICE CLIENTS SUR-MESURE	14
5. UN CADEAU PERSONNALISE	15
6. UNE LIVRAISON EXPRESS INTERNATIONALE	16
<b>SES ATOUTS</b>	<b>17</b>
16 ANS D'EXPERIENCE	17
UNE STRUCTURE SOUPLE ET REACTIVE	17
L'INTEGRATION LOGISTIQUE	17
LA LIVRAISON EXPRESS INTERNATIONALE A DES TARIFS RAISONNABLES	17
LE SERVICE CLIENTS	19
LA QUALITE DU CHOCOLAT	20
LA PRESENTATION	20
RECHARGER AVEC NOS ASSORTIMENTS	22
LA PERSONNALISATION	22
<b>LES CHOCOLATS</b>	<b>26</b>
<hr/>	
<b>LES COUVERTURES</b>	<b>26</b>
NOIRE 70% ORIGINE VENEZUELA	26
LAIT 40% ORIGINE COTE D'IVOIRE	26
NOIRE 73% ORIGINE BOLIVIE	27
<b>LES CHOCOLATS NUMEROTES</b>	<b>28</b>
<b>LES AUTRES CHOCOLATS</b>	<b>38</b>
<b>LES GOURMANDISES</b>	<b>41</b>
<b>LES ASSORTIMENTS</b>	<b>42</b>
<b>LES INGREDIENTS</b>	<b>56</b>
<b>LES PRODUITS</b>	<b>58</b>
<hr/>	

<b>LES CADEAUX CLASSIQUES</b>	<b>58</b>
LA COLLECTION ZBOX : « CHIC ET MODERNE »	58
LA COLLECTION ACAJOU : « LUXE, TRADITION ET EXCELLENCE »	59
COLLECTION TILLEUL : « DELICIEUSEMENT NATURELLE »	60
COLLECTION TRUFFES : « TERRIBLEMENT ADDICTIVES »	61
COLLECTION RECHARGES : « FAITES DURER LE PLAISIR »	61
<b>LES CADEAUX THEMATIQUES</b>	<b>62</b>
LA COLLECTION ROMANTIQUE : « UN CADEAU 100% AMOUR »	62
COLLECTION ANNIVERSAIRE : « ORIGINALE ET SUR MESURE »	63
COLLECTION PROVENCE : « TOUTES LES SAVEURS DU SUD »	64
COLLECTION REMERCIEMENT : DIRE "MERCİ" AVEC ELEGANCE	65
COLLECTION PACK DE SURVIE : « ANTI-STRESS, SERENITE ET RECONFORT »	66
COLLECTION MARIAGE : « RAFFINEMENT, PURETE ET DOUCEURS A PARTAGER »	67
COLLECTION HOBBIES : « PASSIONNEMENT ÉLEGANT»	68
LOTS DE PETITS COFFRETS	68
<b>LES CADEAUX D'AFFAIRES</b>	<b>69</b>
<b>CONTACT ET LIENS UTILES</b>	<b>70</b>

---

## LA MAISON Z

### Son histoire



Voir la vidéo : <http://vimeo.com/couchmode/zchocolat/videos/sort:date/53679754>

zChocolat est née en novembre 1999, elle remporte dès sa naissance le prix de la jeune boutique sur le Net par la FEVAD (Fédération de Entreprises de Vente à Distance) et se classe parmi les 10 meilleurs sites Internet Français lors du concours des Grands Trophées organisé par le Figaro, IBM, Kelkoo et Ernst & Young en juin 2000. Les taux de croissances à deux chiffres s'enchaînent chaque année jusqu'en mars 2005 avec la nomination du « meilleur chocolatier en ligne » par Forbes, éditeur du célèbre magazine du même nom – et à la barbe des plus grands chocolatiers américains. La croissance s'intensifie jusqu'à l'avènement de la crise des sub-primes en aout 2007. Ce sera une longue traversée du désert pour renouer avec la croissance en 2010 grâce à une stratégie axée sur la gestion et l'innovation<sup>1</sup>. Depuis cette date, zChocolat grimpe vite : +25% en 2011 et +21% en 2012 (notre meilleure année) avec le franchissement du seuil psychologique des 2 millions d'euros de chiffre d'affaire – réalisés exclusivement sur internet.

zChocolat a son siège social à Aix-en-Provence ainsi qu'un bureau à Ojai en Californie et dispose d'une plate-forme logistique dédiée dans les Alpes de Haute Provence à Forcalquier d'où les commandes sont expédiées quotidiennement. Elle compte déjà 150,000 membres dans 225 pays et exporte 85% de ses produits vers l'étranger. « zChocolat, c'est la prochaine grande marque de luxe de chocolat. »

---

<sup>1</sup> Nouveau partenariat exclusif avec Pascal Caffet et création d'une forme unique de chocolat avec 26 recettes.

## Son positionnement

zChocolat a une vocation d'ambassadeur du luxe et du bon goût français en matière de chocolat fin avec l'idée d'allier le beau et le bon pour faire de chaque cadeau un geste d'exception et de prestige<sup>2</sup>. Ses valeurs :

### LUXE

Chocolat artisanal français.

### SOBRIETE

« Chic » à la française, non ostentatoire.

### EXCELLENCE

Qualité des produits et des services.

## Pourquoi Z ?

En mathématique, Z est l'ensemble des nombres entiers relatifs, c'est aussi la 26ème lettre de l'alphabet donc 26 chocolats numérotés de 0 à 24 sans oublier le chocolat Z. Il est nul besoin d'être mathématicien pour comprendre car en relativisant les nombres entiers (positifs et négatifs), l'ensemble Z exprime avant tout une différence; un état d'esprit où le client décide, où tout est possible et où l'Excellence, la Sobriété et la Justesse sont lois.

## La revue de presse

- 5 octobre 2013: zChocolat remporte le trophée Omyagué et se classe parmi les 3 marques les plus innovantes et les plus tendances de 2013.
- 21 octobre 2013: zChocolat est classée "Meilleure Boutique en Ligne de Chocolat" par TopConsumerReviews.com. [Lire l'article](#) (en anglais).

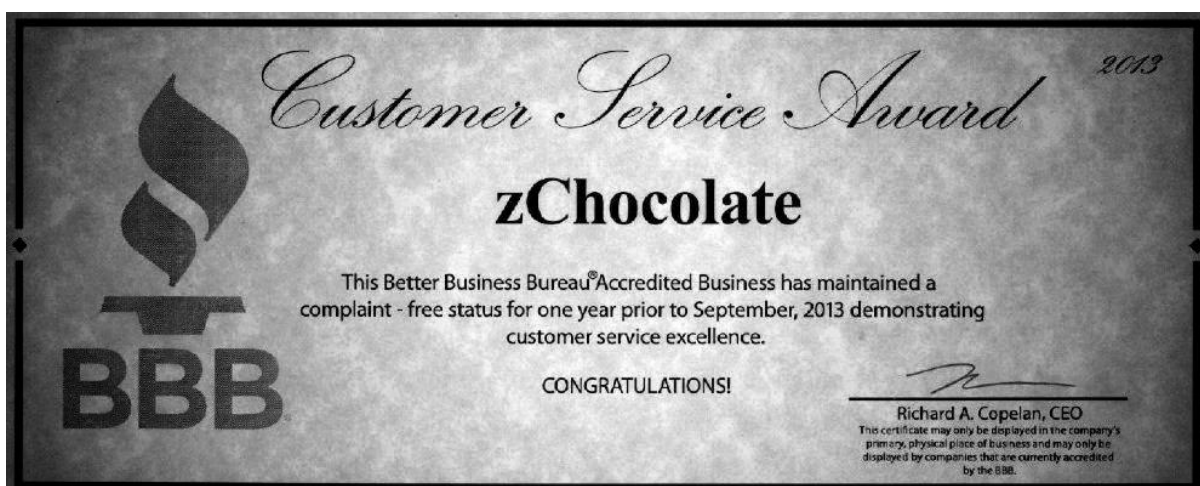
---

<sup>2</sup> Il y a du chocolat (produit banalisé sous toutes ses formes, en quantités illimités aux 4 coins du monde) et « le/Z Chocolat » pur produit du génie de l'artisanat français, produit rare et de grande qualité, fabriqué en petite quantité, avec essentiellement du cacao et uniquement des matières premières nobles, très peu de sucre. Il accompagne les moments importants de la vie comme le vin et la haute cuisine. Une quasi « huitième » merveille du monde. L'aristocratie française s'est immédiatement entichée du Chocolat et a su faire de ce produit superflu – en dépit de ses indéniables qualités de santé – un must du savoir vivre : quand et à qui l'offrir, comment l'offrir, comment le boire ou le croquer.

- 24 octobre 2013

*"-Spectacular"*  
**Los Angeles Times**

- 11 novembre 2013: zChocolat s'est vu décerner le "Trophée du Service Clients 2013" par le Better Business Bureau. Afin d'obtenir ce précieux titre, zChocolat a dû justifier d'une [certification A+](#) ainsi que d'un dossier exempt de toute plainte, mais aussi se conformer rigoureusement aux normes et pratiques de la profession - sans oublier les félicitations de clients fidèles du monde entier.



- 19 novembre 2013: Notre coffret Diamant fait partie des cadeaux inspirés par la couverture de novembre de [Vogue USA](#), mettant en vedette l'élégante et sophistiquée actrice Kate Winslet.

- 30 novembre, 2013

*"-Best Present Idea"*  
**The New York Times**

- 10 décembre, 2013

*"-A Cut Above"*  
**The Washington Post**

- 16 janvier 2014: "There's chocolate. Then there's chocolate". [Lire l'article.](#)

**Lifestyle Mirror**  
INSTANTLY SHOPPABLE

La revue de presse complète se trouve dans la rubrique Journal – Revue de Presse sur notre site [www.zchocolat.com](http://www.zchocolat.com). Vous pouvez également y accéder en cliquant [ici](#).



## Son identité

### SON LOGO



1. On retrouve le Z au centre
2. L'arobase autour du Z définit nos racines (naissance sur Internet)
3. Le rond évoque perfection et universalité
4. Les arabesques évoquent le travail ouvragé, artisanal (fer forgé)

### SES MATERIAUX

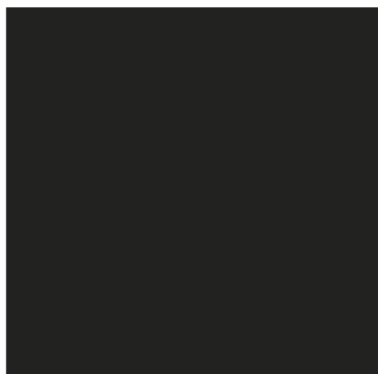
1. Le [bois d'acajou](#) pour les coffrets haut de gamme.
2. La [bois de tilleul](#) pour la collection Tilleul : écologique.
3. Le carton pour l'évolution du ballotin traditionnel, chic & moderne : [la zBox](#)



### SES CODES COULEUR

Noir & blanc pour la sobriété d'un luxe à la française, symbole d'élégance et d'un chic intemporel.

## SUR FOND BLANC



WEB

R : 22 V : 22 B : 22

QUADRICROMIE

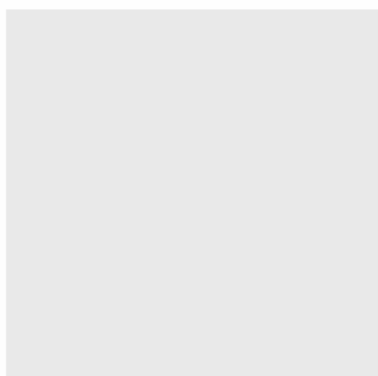
C : 0 M : 0 J : 0 N : 100

TON DIRECT

Pantone Hexachrome Black C

---

## SUR FOND NOIR



WEB

R : 242 V : 242 B : 242

QUADRICROMIE

C : 0 M : 0 J : 0 N : 11

TON DIRECT

Pantone 427 C

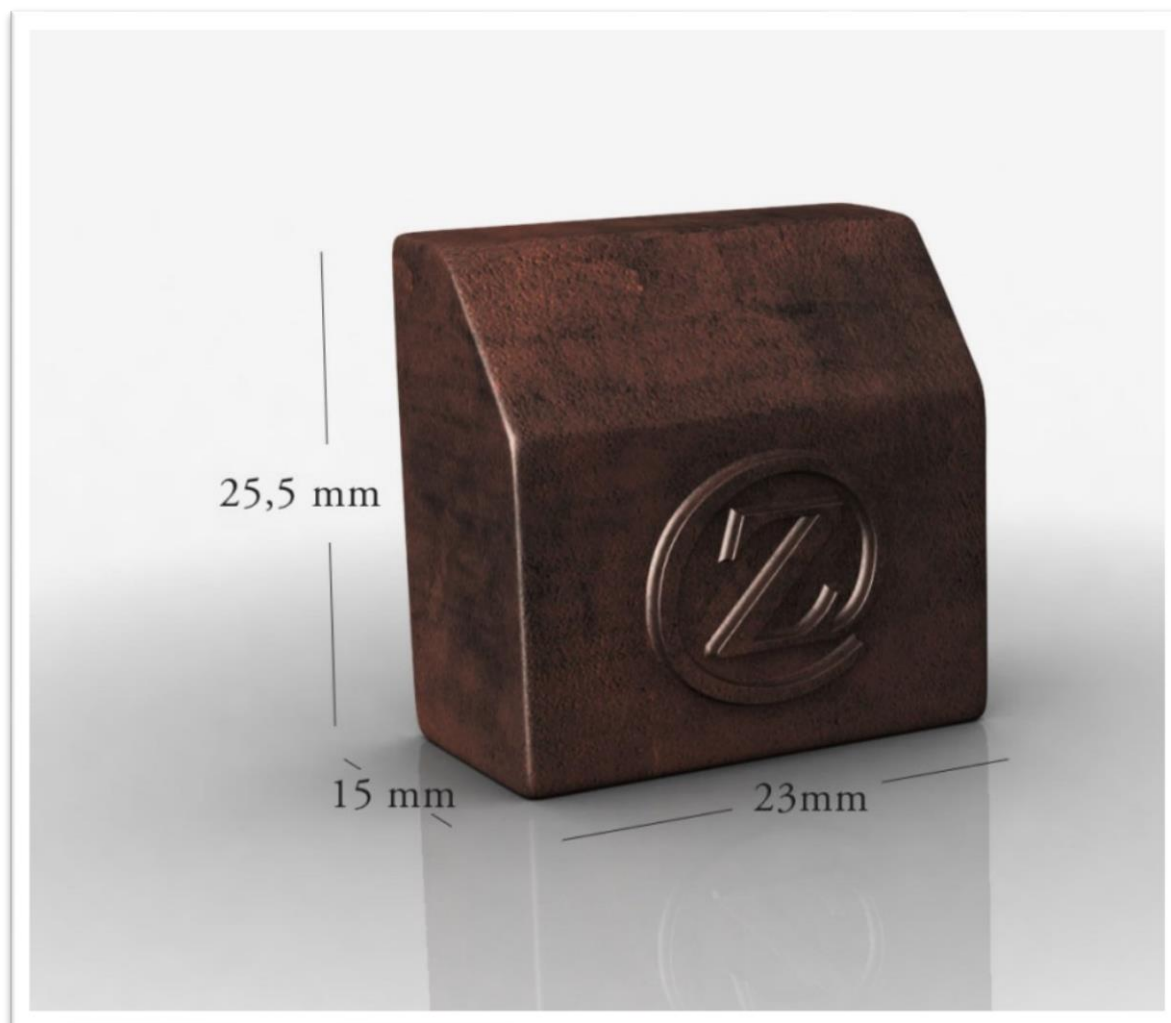
## Bienvenue dans notre univers

### 1. UN ECRIN « CHIC » ET RECHARGEABLE



Tous nos écrins répondent aux codes du luxe : le "chic" à la française, sobre et non ostentatoire. Ils sont fabriqués exclusivement par des artisans français détenteurs d'un savoir-faire séculaire de tradition et toujours en quête d'excellence. Chaque coffret zChocolat est unique, numéroté et [rechargeable](#).

## 2. UNE FORME ORIGINALE & REMARQUABLE



zChocolat imagine et conçoit un nouveau chocolat en forme de demi-lingot avec 26 recettes différentes numérotées de 0 à 24 (dont notre chocolat Z ci-dessus) enrobées de chocolat de couverture 100% pur beurre de cacao en provenance du Vénézuéla, de Côte d'Ivoire et de Bolivie. Chaque recette est sans conservateurs, sans alcool, sans colorants et très peu sucrée.

### 3. UN PRODUIT 100% MADE IN FRANCE



Afin de garantir à nos clients une qualité exemplaire et un service sur-mesure et réactif, nous n'avons fait aucun compromis et sommes fiers de proposer un produit 100% français. Tous nos chocolats sont fabriqués à Troyes, nos zBox sont fabriquées à Sablé-sur-Sarthe dans le Pays de la Loire et nos coffrets Acajou et Tilleul sont fabriqués dans le Jura par un des derniers artisans ébéniste français. Le stockage, la préparation des commandes et l'expédition s'effectuent à Forcalquier dans les Alpes de Haute Provence, le développement Internet à Caen et le service clients et marketing à Aix-en-Provence.

#### 4. UN SERVICE CLIENTS SUR-MESURE



zChocolat bouscule la tradition française en plaçant au cœur de son développement la satisfaction client et le service sur-mesure. Nous sommes [certifiés A+](#) par le « Better Business Bureau » aux Etats-Unis pour notre déontologie et pour la qualité de notre service clients. Lorsque vous utilisez nos services, nous vous garantissons une attention aux moindres détails de la commande à la livraison.

## 5. UN CADEAU PERSONNALISE



Offrir un cadeau, c'est offrir une partie de soi-même. C'est pourquoi vous pouvez ajouter une touche personnelle à tous vos cadeaux avec facilité et élégance. Ce service ne nécessite pas de frais de mise en place ni de minimum de commande et n'entraîne aucun délai supplémentaire.

## 6. UNE LIVRAISON EXPRESS INTERNATIONALE



Nous livrons en France et à l'étranger, toute l'année et ce, quel que soit le climat grâce à notre emballage isotherme. Tous vos colis sont livrés dès le lendemain en Europe et à New-York et entre 2 à 4 jours pour le reste du monde. Nous expédions votre commande le jour-même si elle est reçue avant 13:00 heures GMT+1 et vous informons par e-mail de la livraison en temps réel. Pour les pays concernés, nous vous donnons également le choix de livraison pour avant 9h et avant midi.

[Cliquez ici](#) pour accéder à notre rubrique Transport et Livraison.



## Ses atouts

### **16 ANS D'EXPERIENCE**

zChocolat est née en Novembre 1999. Nous avons donc eu le temps d'optimiser notre offre, d'apprendre de nos erreurs, de comprendre notre marché, de développer une offre adaptée et de mettre en place les moyens nécessaires à sa distribution. Mieux, nous avons subi la crise de 2007-2010 pleins fouets et avons survécu. Comme disait Nietzsche, « ce qui ne nous tue pas nous rend plus fort ».

### **UNE STRUCTURE SOUPLE ET REACTIVE**

zChocolat ne s'embarrasse pas de boutiques, de problèmes logistiques, de fabrication de chocolats, ou des problèmes informatiques car toutes ces activités ont été sous-traitées à des professionnels. zChocolat se concentre sur l'essentiel : le développement produit et la vente de chocolats au travers d'une communication sans failles et d'un service clients irréprochable.

### **L'INTEGRATION LOGISTIQUE**

zChocolat possède sa propre société de logistique Distrinet-Pro à Forcalquier, soit 45 minutes de voiture de ses bureaux en centre-ville d'Aix en Provence. Distrinet possède tous l'équipement industriel (lasers, impression numérique, etc.) nécessaire à la personnalisation « à la volée » de tous nos coffrets. Cette synergie nous offre une flexibilité et une réactivité sans égal tant sur le traitement de commande que sur le développement produit.

### **LA LIVRAISON EXPRESS INTERNATIONALE A DES TARIFS RAISONNABLES**

Nous livrons toute l'année dans tous les pays à des tarifs et délais ultra compétitifs.

1. Le coût de transport: 15.00 EUR – où que vous envoyez dans le monde.
2. Le casse-tête des douanes: Mis à part les livraisons d'Europe en Europe, livrer à l'étranger implique forcément un passage en douane qui peut déclencher un retard et/ou une facturation de droits et taxes et/ou la présentation de certificats spéciaux. Comment évaluer le montant de ces taxes ? Comment les facturer à l'acheteur ? Comment empêcher le destinataire d'avoir à les régler ? – sont autant de problématiques qui freinent le développement à l'international. Cela fait 12 ans que nous expédions dans 179 pays et nous avons des réponses précises à chacune de ces questions. Notre base de donnée par pays comprend plus de 190,000 expéditions avec

par pays des statistiques inestimables telles que les % de chance d'être bloqué en douane, les droits et taxes moyens, les valeurs déclarées plancher- en dessous desquelles les taxes ne s'appliquent pas, etc.

3. Le problème du suremballage : Le chocolat est un produit qui ne supporte pas les variations de température et qui s'altère à partir de 20 degrés Celsius. Donc tout transport de plus de 24 heures peut devenir problématique. Expédier en Express à l'autre bout de la planète peut prendre jusqu'à 4 jours sans compter un délai supplémentaire en douane. La résistance et l'isolation thermique de l'emballage deviennent cruciaux tout comme son coût. Nous avons développé et optimisé un emballage iso thermique fiable et éprouvé qui ne souffre que de 7% de fonte l'été, nous l'offrons gratuitement.



4. Suivi proactif des colis : zChocolat et DHL ont développé une solution unique permettant à zChocolat d'informer ses clients par email et en temps réel à chaque « check-point » durant tout le temps d'acheminement du colis de son expédition à sa livraison. Ces « check-points » incluent l'expédition, l'arrivée à l'agence de livraison, la mise en livraison dans le camion DHL et la livraison finale avec signature et heure locale de livraison. Ce service inclue aussi les incidents possibles tels que l'entrée en douane, la sortie de douane, les problèmes d'adresse, l'absence du destinataire au moment de la livraison, etc. Les clients sont souvent étonnés d'une telle précision et nous remercient régulièrement. Nous ne connaissons pas d'autres commerçants en ligne proposant ce service.

## **LE SERVICE CLIENTS**

Chez zChocolat, « Le client est roi ». Les personnes en charge du service clients sont trilingues, disponibles, courtoises, éduquées, connaissent leurs produits et services sur le bout des doigts et surtout ont mis de côté leur « égo ». S'il y a le moindre problème avec un client, les chocolats sont remplacés ou remboursés immédiatement et sans conditions. De plus nous avons un numéro vert aux Etats Unis (1-800-529-9512) et en France métropolitaine (0-800-504-532).

## LA QUALITE DU CHOCOLAT



Tous nos chocolats sont fabriqués par Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde Chocolatier. Bon ou pas bon, le verdict est très subjectif, cela dépend du palais. Cependant, le feedback de nos clients est unanime : ce sont les meilleurs chocolats qu'ils aient goûtés. Et ce n'est pas par hasard : ils ne contiennent aucuns conservateurs, ils sont 100% pur beurre de cacao et contiennent des ingrédients nobles tels que les noisettes du Piémont pour les pralinés avec une torréfaction à cœur très longue. Alors que 80% des chocolatiers se fournissent chez Valhrona pour leur couverture, nous utilisons les couvertures de la [Chocolaterie de L'Opéra](#) sélectionnées par Olivier de Loisy, le maître absolu en matière de cacao.

## LA PRESENTATION

Offrir c'est donner une partie de soi-même, la présentation est presque aussi importante que le contenu. Nous sommes quasiment les seuls à proposer des coffrets bois. Le bois est cher, vivant (donc instable) mais tellement élégant. Chaque coffret est présenté dans un sac en laine ou coton avec sa carte d'accompagnement et description des chocolats glissés dans une pochette extérieure :



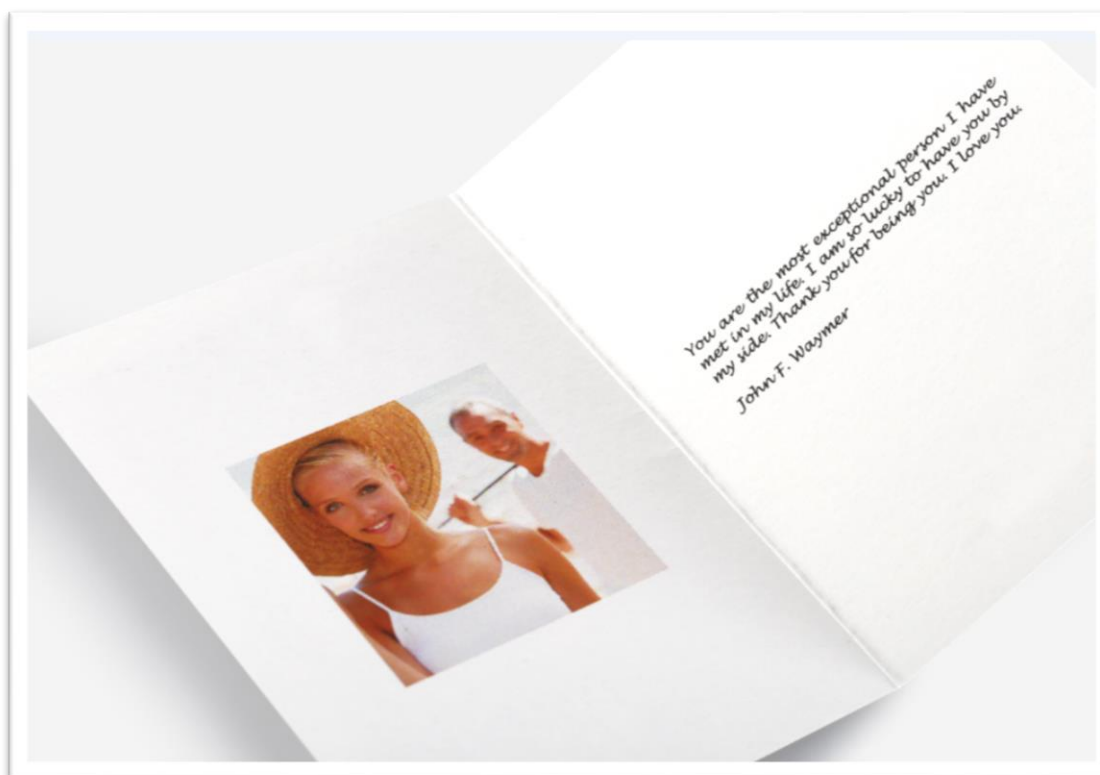
## RECHARGER AVEC NOS ASSORTIMENTS

Lorsque l'on offre une boîte zChocolat, on peut par la suite envoyer des assortiments à son destinataire à moindre coût pour remplir son coffret. Les assortiments qu'elles contiennent sont entièrement personnalisables. Chaque assortiment contient 15 chocolats numérotés.

## La personnalisation

zChocolat offre la possibilité de transformer son cadeau en y ajoutant une touche personnelle sans retarder son expédition et sans minimum de commande :

### *Le message personnel*



Une petite carte, fabriquée à partir de fibres naturelles, est insérée dans la poche latérale du sac qui accompagne chaque cadeau. Cette carte est personnalisable avec un message, une image thématique, une photo personnelle ou un logo.

### *L'assortiment personnalisé*



Lorsque le client commande un coffret, il peut changer l'assortiment qu'il contient en sélectionnant des chocolats noirs, laits, mixtes, pralinés, etc. Il peut aussi choisir chaque chocolat individuellement.

### *Une photo ou un logo*



Tous nos coffrets sont personnalisables avec une image thématique, une image personnelle ou un logo.

## La gravure alphanumérique



Tous nos coffrets peuvent être gravés avec un nom, une date importante ou tout autre message dans la limite de 25 caractères.

## L'habillage cadeau



Notre habillage cadeau est entièrement réalisé à la main, noir mat et orné d'une mosaïque brillante. Il est scellé d'un sceau de cire de couleur noire et relevé d'un ruban en satin blanc.



### *Le sceau de cire personnalisé*



Il est possible d'ajouter une note élégante et personnelle en choisissant de faire incruster les initiales (également disponibles avec le symbole '&') ou l'âge (pour un anniversaire) de son destinataire en blanc sur le sceau de cire noire qui scelle l'habillage cadeau.

### *Le cadenas cœur*



Très prisé à la Saint-Valentin, le client saisit la combinaison à 4 chiffres en ligne et nous programmons et enclenchons le cadenas lors de la préparation de sa commande. La combinaison peut être une année à 4 chiffre ou une date JJMM ☺.

## LES CHOCOLATS

### Les couvertures

#### **NOIRE 70% ORIGINE VENEZUELA**



Depuis le 15<sup>ème</sup> siècle, le Venezuela est réputé pour produire des fèves de cacao remarquables. Il existe d'est en ouest des « jardins à cacao » exceptionnels. Nous avons sélectionné dans la région de Carupano, un cacao de profil Criollo et de type Carenero. Il est le symbole des cacaos vénézuéliens par sa structure subtile plus que charpentée et ses arômes flamboyants, épicés et floraux. Sa longueur en bouche est superbe et se conclut par une très légère pointe d'acidité.

#### **LAIT 40% ORIGINE COTE D'IVOIRE**

La Côte d'Ivoire est plus réputée pour les quantités de fèves de cacao produites que par la qualité de celles-ci, plutôt amères. Pour un chocolat au lait, cette caractéristique est une qualité, l'amertume de la fève relevant le goût du lait et du sucre. Nous avons sélectionné un profil Forastero de type Ivory Coast Good Fermented. Peu sucré, l'amertume du cacao de Côte d'Ivoire sert de base à une structure de goûts originaux avec une note de viennoiserie en fond de bouche.

## NOIRE 73% ORIGINE BOLIVIE



La couverture noire à 73% de Bolivie aux arômes de fruits secs et de réglisse est très puissante : les fèves de cacao boliviennes de type Trinitario - millésime 2008 - sont excellentes mais très rares en raison de l'instabilité politique locale et de l'absence d'une exportation organisée de cacao. Cette couverture exceptionnelle est utilisée exclusivement pour notre [Grand Z](#).

## Les chocolats numérotés

### *Le Chocolat Z : notre ambassadeur, à goûter absolument.*



Découvrez le mariage exceptionnel entre la douceur d'un caramel salé à la Vanille Bourbon de Madagascar et l'onctuosité d'un praliné allié au craquant de noisettes du Piémont. Le tout est enrobé d'une couverture noire 70% origine Venezuela.

### *Le Chocolat Z Blanc*



Niché sous une couverture de chocolat blanc, vous découvrirez l'alliance magique entre la douceur d'un caramel beurre salé et l'onctuosité d'un praliné allié au croquant de noisettes du Piémont.

### *Le Chocolat Z Lait*



Découvrez l'accord parfait entre la douceur d'un caramel beurre salé et l'onctuosité d'un praliné allié au croquant de noisettes du Piémont. Le tout est enrobé d'une couverture de chocolat au lait 40% origine Côte d'Ivoire.

### *Le Chocolat n°0*



Percez le secret de ce praliné crémeux aux noisettes du Piémont dont l'enrobage au chocolat au lait 40% origine Côte d'Ivoire révèle des morceaux d'amandes californiennes finement hachées.

### *Le Chocolat n°1*



Sous une couverture de chocolat noir du Venezuela à 70%, laissez-vous surprendre par la douceur des saveurs provençales grâce à cette ganache Vanille Bourbon de Madagascar parfumée à la lavande.

### *Le Chocolat n°2*



Les plus fins amateurs succomberont à l'onctuosité de ce praliné gianduja délicatement préparé à partir de noisettes du Piémont dont l'enrobage fin au chocolat au lait de Côte d'Ivoire 40% prolongera le plaisir de la dégustation.

### *Le Chocolat n°3*



Sous une couverture de chocolat noir du Venezuela à 70%, découvrez l'intensité d'un caramel riche et tendre marié à une mousseline de fruits de la passion, de noix de coco et de mangues.

### *Le Chocolat n°4*



Cet enrobage de chocolat au lait 40% origine Côte d'Ivoire renferme un riche praliné cacahuètes en provenance de Chine marié à des amandes grillées de Valence.

### *Le Chocolat n°5*



De la couverture croquante, en passant par une ganache crémeuse et corsée, redécouvrez le goût intense et l'arôme persistant d'un chocolat noir 70% du Venezuela.

### *Le Chocolat n°6*



Ce praliné onctueux est élaboré à partir d'amandes de Valence lentement torréfiées et d'amandes Californiennes finement hachées. Le tout est recouvert d'un enrobage de chocolat noir 70% origine Venezuela.

### *Le Chocolat n°7*



Laissez-vous tenter par cette pâte d'amande onctueuse et généreusement infusée à la pistache, recouverte d'une couverture de chocolat au lait 40% origine Côte d'Ivoire.

### *Le Chocolat n°8*



Cet enrobage au chocolat noir 70% origine Venezuela vous révélera une superposition de délices : une ganache élaborée à partir de grains de café en provenance du Kenya et du Nicaragua, alliée à la douceur d'un praliné aux noisettes du Piémont.

### *Le Chocolat n°9*



Sous une couverture de chocolat au lait 40% origine Côte d'Ivoire, succombez à l'onctuosité d'un praliné allié au craquant d'amandes de Valence.

### *Le Chocolat n°10*



Ce chocolat noir 70% en provenance du Venezuela est agrémenté d'éclats d'amandes de Valence, ingrédient de premier choix pour une création alliant la pureté du chocolat à la douceur du fruit.

### *Le Chocolat n°11*



Les plus gourmands se laisseront tenter par le mariage exceptionnel d'une ganache crémeuse composée de compote de framboises allié à la douceur d'un enrobage de chocolat au lait 40% origine Côte d'Ivoire.



### *Le Chocolat n°12*



Voici un praliné inédit enrobé d'une couverture chocolat au lait ivoirien à 40% qui allie l'onctuosité du praliné au croquant des graines de sésame légèrement grillées et révélant un agréable et subtil goût de noisettes.

### *Le Chocolat n°13*



Sous une coquille de chocolat noir à 70% du Venezuela, laissez-vous surprendre par la saveur délicate, parfumée et originale d'une ganache aux framboises parfumée à la violette.

### *Le Chocolat n°14*



Sous sa couverture de chocolat au lait à 40% en provenance de Côte d'Ivoire, l'onctuosité de notre praliné se trouve décuplée grâce à un savoureux mélange de pistaches et de noisettes grillées.

### *Le Chocolat n°15*



Découvrez la saveur unique d'une pâte d'amande au citron dont l'arôme se marie parfaitement à l'intensité d'une couverture de chocolat noir à 70% du Venezuela et n'aura de cesse de surprendre les palais les plus curieux.

### *Le Chocolat n°16*



Ce praliné onctueux est élaboré à base d'amandes de Valence torréfiées lentement et d'amandes Californiennes finement hachées. Le tout est recouvert d'un enrobage au chocolat lait 40% origine Côte d'Ivoire.

### *Le Chocolat n°17*



Ce praliné à la noix de coco râpée du Sri Lanka et aux noisettes grillées du Piémont flattera votre palais d'un parfum exotique sublimé par l'intensité d'un enrobage au chocolat noir vénézuélien à 70%.

### *Le Chocolat n°18*



Les graines de café du Nicaragua et du Kenya, légèrement acidulées et très parfumées, constituent la base de cette ganache onctueuse, relevée par le craquant d'un chocolat noir vénézuélien à 70%.

### *Le Chocolat n°19*



Pour une texture encore plus croustillante et savoureuse, ce praliné aux noix est rehaussé de brisures de crêpes dentelles, et enrobé de chocolat noir vénézuélien à 70%.

### *Le Chocolat n°20*



Sous une couverture de chocolat au lait ivoirien à 40% se dissimule un nectar incontournable : une ganache au lait dont la douceur est ravivée par la fraîcheur d'un arôme orangé.

### *Le Chocolat n°21*



Dissimulée sous une couverture de chocolat noir à 70% du Venezuela, vous découvrirez une délicate pâte d'amande parfumée à la rose à savourer longuement pour en saisir toutes les nuances.

### *Le Chocolat n°22*



Cette création inédite vous propose une déclinaison de saveurs surprenantes grâce au velouté d'un praliné à base de noisettes du Piémont, subtilement infusé de coriandre, et recouvert de chocolat au lait ivoirien à 40%.

### *Le Chocolat n°23*



Vous rappelant le bon goût des confiseries de votre enfance, cette ganache légère, douce et sucrée, parfumée à la violette, se marie parfaitement à l'intensité de sa couverture robuste au chocolat noir à 70% du Venezuela.

### *Le Chocolat n°24*



Appréciez l'onctuosité et la douceur d'une ganache au lait sublimée par une couverture au chocolat au lait de Côte d'Ivoire à 40%.

## Les autres chocolats

### *Chocamandine*



Chaque amande, après avoir été délicatement grillée, est plongée dans du chocolat noir 70% Venezuela puis saupoudrée de cacao en poudre. Pour commander uniquement ce chocolat, utilisez notre assortiment de chocamandines.

### *Orangette*



L'orangette corse est confectionnée à partir de lanières de peau d'orange en provenance de l'île de beauté que l'on a longuement laissées mijoter dans de l'eau sucrée, puis enrobées de chocolat noir 70% Venezuela. Pour commander uniquement ce chocolat, utilisez notre assortiment d'orangettes.

### *Truffes*



Nos truffes, dont le cœur praliné est élaboré à partir de noisettes du Piémont, sont enrobées de chocolat noir 70% originaire du Venezuela et recouvertes de poudre de cacao amer de même origine. Pour commander uniquement ce chocolat, découvrez notre collection truffes.

### *Mystique*



Ce chocolat embrasse sous sa coque de chocolat noir 70% du Venezuela un cœur torride de caramel à la fleur de sel marié à une ganache Vanille Bourbon de Madagascar. Pour commander ce chocolat, sélectionnez notre assortiment de 12 cœurs.

### *Suprême*



Fier bastion de la gourmandise, ce cœur délectable cache derrière sa muraille de chocolat au lait à 40%, un cœur audacieux de praliné aux noisettes du Piémont. Pour commander ce chocolat, sélectionnez notre assortiment de 12 cœurs.

### *Amore*



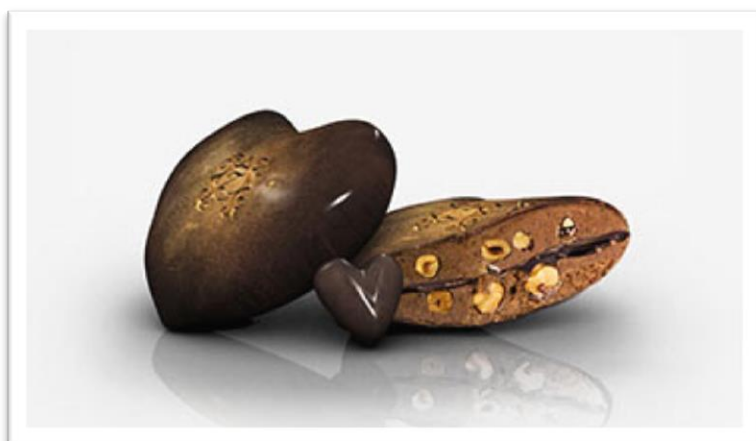
Rouge passion, ce chocolat frivole cache sous les mailles de sa couverture chocolat carmin, un cœur divin de ganache noire infusée de bergamote. Pour commander ce chocolat, sélectionnez notre assortiment de 12 cœurs.

### *Toquade*



Cette innocente caresse cacaotée cache sous sa robe de chocolat blanc un cœur noir intense. Cette ganache peut être remplacée occasionnellement par une ganache blanche infusée de Vanille Bourbon. Pour commander ce chocolat, sélectionnez notre assortiment de 12 cœurs.

### *Mon Cœur*



Découvrez 235g de délicieux praliné à base de noisettes entières caramélisées du Piémont enveloppé d'une couverture noire à 70% du Venezuela.

### *Grand Z*



Doté d'une couverture noire 73% de Bolivie, ce chocolat renferme un fondant praliné noisette exalté par un caramel salé à la Vanille Bourbon de Madagascar.



## Les Gourmandises

### *Pâtes de Fruits*



Pâtes de fruits 100% naturelles aux saveurs gourmandes de cerise, orange, pomme verte, framboise, fraise, citron et abricot élaborées à partir de fruits récoltés en Provence.

### *Calissons d'Aix*



Spécialité d'Aix-en-Provence, le Calisson est un mélange délicieux de pâte d'amande, zeste d'orange et melon confit recouvert d'un glaçage très fin.

### *Nougats*



Nougats préparés artisanalement avec des amandes de Provence entières enrobées d'une pâte à base de miel de lavande.

## Les assortiments

Tous nos coffrets sont accompagnés d'un ou plusieurs assortiments en fonction de leur taille. Ces assortiments ont été composés afin de proposer un éventail de saveurs le plus large possible.

### *L'assortiment de 4 chocolats*



Cet assortiment est agrémenté de 4 chocolats dont notre fameux chocolat Z, un caramel onctueux à la fleur de sel marié à un praliné croquant de noisettes du Piémont; notre chocolat numéro 0 composé de morceaux d'amandes californiennes croquantes finement hachées sur un praliné crémeux; notre chocolat numéro 1 garni d'une ganache Vanille Bourbon de Madagascar parfumée à la lavande et notre chocolat numéro 2 composé d'un praliné gianduja. Cet assortiment contient un chocolat de couverture blanche, deux chocolats couverture lait 40% origine Côte d'Ivoire et un chocolat couverture noire 70% origine Venezuela.

### *L'assortiment Classique*



Cet assortiment regroupe 15 de nos chocolats les plus traditionnels numérotés de 0 à 11 dont 3 exemplaires de notre fameux chocolat Z, un caramel onctueux à la fleur de sel marié à un praliné croquant de noisettes du Piémont. Vous y découvrirez aussi des pralinés aux noisettes, des ganaches au chocolat noir, un gianduja, une pâte d'amande et quelques chocolats plus originaux tels qu'une ganache à la vanille infusée à la lavande et un caramel fruit de la passion et mangue. Cet assortiment contient 8 chocolats couverture noire 70% Venezuela, 6 chocolats couverture lait 40% Côte d'Ivoire et un chocolat Z à la couverture blanche.

## *L'assortiment Exotique*



Cet assortiment, plus exotique, contient 15 chocolats numérotés de 12 à 24, ainsi que 2 exemplaires de notre incontournable chocolat Z, un caramel onctueux à la fleur de sel marié à un praliné croquant de noisettes du Piémont. Les autres chocolats associent audace et classicisme : des ganaches chocolat au lait ou café, des pralinés à base d'amandes ou du chocolat noir, sont ainsi mariés à des ingrédients plus exotiques tels que le poivre du Sichuan, le gingembre, la rose, la cannelle de Ceylan, la pistache d'Iran, la noix de coco du Sri Lanka, la coriandre ou la violette. Cet assortiment contient 6 chocolats couverture lait 40% Côte d'Ivoire, 7 chocolats couverture 70% origine Venezuela et 2 chocolats Z Blanc à la couverture blanche.

## *L'assortiment Cœurs*



Voici un assortiment de 12 chocolats en forme de cœur dont le message est sans équivoque. Il contient 3 ganaches intenses chocolat noir 62% enrobées d'une couverture blanche, 3 caramels onctueux à la Vanille Bourbon enrobés d'une couverture chocolat noir 70% origine Venezuela, 3 pralinés croquants aux noisettes du Piémont enrobés d'une couverture chocolat lait 40% origine Côte d'Ivoire et 3 ganaches chocolat noir infusées à la Bergamote et enrobées d'une couverture chocolat rouge passion.

## *L'assortiment Noir*



Un chocolat noir de qualité est à la fois source de bienfaits et de plaisir intense. Il sait manifester sa puissance tout en sachant révéler la finesse des ingrédients de son fourrage. Vous trouverez dans cet assortiment 15 chocolats couverture noire 70% origine Venezuela : une ganache à la Vanille Bourbon, un caramel à base de fruits de la passion, une ganache chocolat noir 62% origine Venezuela, un praliné aux amandes de Valence, une ganache au café mariée à un praliné noisettes, un chocolat noir 70% parsemé d'éclats d'amandes de Valence, une ganache framboise à la violette, une ganache au lait et au poivre de Sichuan, un praliné à la noix de coco, une ganache café au lait 40%, un praliné aux noix, une ganache mariant gingembre, réglisse, pain d'épices et cannelle, une ganache noire 62% à la violette et 2 chocolats Z : un caramel onctueux à la fleur de sel marié à un praliné croquant de noisettes du Piémont.

## *L'assortiment Lait*



Cet assortiment regroupe 15 chocolats couverture lait 40% de Côte d'Ivoire, dont un praliné crémeux aux noisettes du Piémont mariés à des amandes californiennes, un praliné gianduja, un praliné cacahuètes marié à des amandes de Valence, une pâte d'amande infusée à la pistache, un praliné aux amandes, une ganache à la compote de framboises, un praliné aux graines de sésame, un praliné pistaches et noisettes du Piémont, un chocolat au lait à base d'amandes de Valence, une ganache à l'orange, un praliné aux noisettes du Piémont infusé à la coriandre, une ganache de chocolat au lait et 3 chocolats Z Lait : un caramel onctueux à la fleur de sel marié à un praliné croquant de noisettes du Piémont. Cet assortiment de 15 pièces séduira les défenseurs du chocolat au lait dont la légèreté en cacao permet des mariages de saveurs autrement impossibles.

## *L'assortiment Blanc*



Idéal pour les grands amateurs de chocolat blanc, cet assortiment regroupe 15 chocolats Z blancs: un caramel onctueux à la fleur de sel parfumé à la vanille Bourbon de Madagascar et marié à un praliné croquant de noisettes du Piémont lentement torréfiées, le tout enrobé d'une délicate couverture de chocolat blanc.



## *L'assortiment Praliné*



Les 15 chocolats de cet assortiment ont été soigneusement élaborés par notre maître chocolatier à partir d'une méthode ancestrale de torréfaction lente des noisettes, amandes et autres fruits secs. Parfaitement maîtrisée, cette méthode lui permet de créer des pralinés d'une qualité exceptionnelle variant arômes et textures pour un plaisir extrême. Sous leur couverture noire, lait ou blanche vous découvrirez des pralinés aux noisettes, à la noix de coco, aux graines de sésame, aux amandes, aux pistaches, à la coriandre ou aux noix.

## *L'assortiment Z*



Laissez-vous séduire par notre incontournable chocolat Z, élu best-seller par notre panel de dégustation. C'est d'abord toute la subtilité d'un caramel sucré-salé qui vous accueillera pour s'effacer ensuite derrière la force d'un praliné croquant aux noisettes du Piémont. Les couvertures chocolat noir 70%, chocolat lait 40% ou chocolat blanc apportent des nuances dont les qualités gustatives lui ont valu de porter le nom de notre marque, Z.

### *L'assortiment de Chocamandines*



Les 56 Chocamandines de cet assortiment sont préparées à partir d'amandes de Valence grillées lentement jusqu'à exhaler un parfum robuste et puissant. Elles sont ensuite plongées dans un chocolat noir 70% riche et fondant pour finalement être revêtues d'un voile de cacao en poudre de la plantation Chuao, au Venezuela. Cette plantation serait le dernier endroit au monde où l'on puisse encore trouver le cacao que les Précolombiens utilisaient au 1er millénaire pour préparer le « breuvage des dieux », ancêtre de notre chocolat chaud.

### *L'assortiment d'Orangettes*



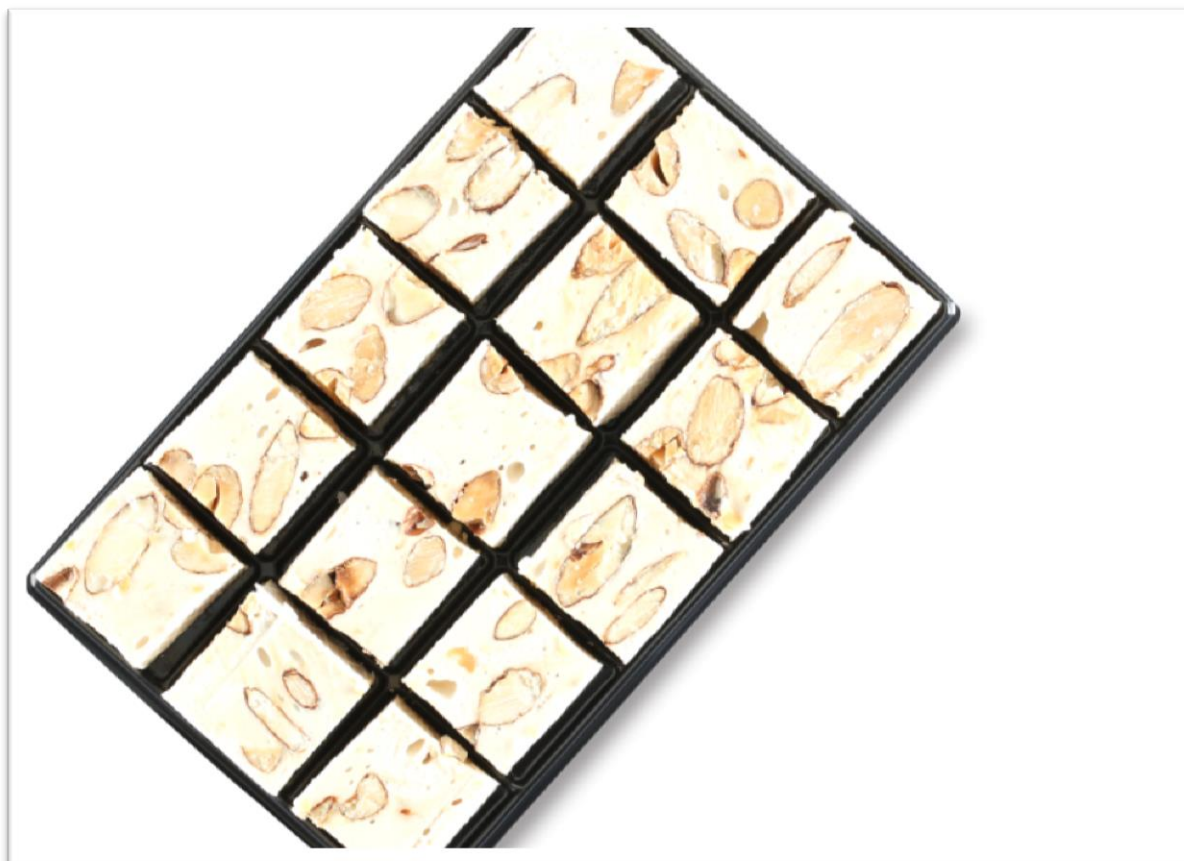
L'orangette est de tous les chocolats celui qui offre les sensations les plus contrastées, à la fois en texture et en saveurs. Dès la première bouchée, le chocolat noir se fendille légèrement pour laisser le palais découvrir les saveurs douces et amères de l'orange confite corse. Ces 22 orangettes sont élaborées à partir de lanières de peau d'orange mûre que l'on a longuement laissées mijoter dans de l'eau sucrée, puis que l'on a refroidies avant de les enrober dans du chocolat noir 70% pur Venezuela.

## *L'assortiment Pâtes de Fruits*



Partagez un instant de douceur et de fraîcheur avec nos pâtes de fruits 100% naturelles aux saveurs gourmandes de cerise, orange, pomme verte, framboise, fraise, citron et abricot élaborées à partir de fruits récoltés exclusivement en Provence. C'est l'assortiment idéal pour les amateurs de fruits et de bonbons.

## *L'assortiment Nougats*



Cet assortiment de nougats est préparé artisanalement avec des amandes de Provence entières enrobées d'une pâte à base de miel de lavande. Il enchantera les papilles de tous les amoureux de la Provence !

### *L'assortiment Calissons d'Aix*



Spécialité d'Aix-en-Provence, le Calisson est un mélange délicieux de pâte d'amande, zeste d'orange et melon confit recouvert d'un glaçage très fin. Cet assortiment est parfait pour les gastronomes curieux de découvrir de nouvelles saveurs.

## Les ingrédients

### *Couvertures de chocolat :*

- Couverture chocolat noir 70% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja (E322))
- Couverture chocolat lait 40% (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, lait écrémé en poudre, émulsifiant : lécithine de soja (E322), arôme naturel vanille)
- Couverture chocolat noir 66% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja (E322))
- Couverture chocolat noir 62% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de soja (E322))
- Couverture chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait écrémé en poudre, beurre concentré, émulsifiant : lécithine de soja (E322), vanille, arômes)

### *Fruits secs et dérivés :*

- Noisettes
- Amande
- Amande hachée
- Pistache
- Arachide
- Noix
- Noix de coco râpé
- Sésame
- Pâte de noisette (100% noisette)
- Pâte d'amande (amande 65%, sucre, eau, sucre inverti, éthanol)
- Pâte de pistache (amande, pistache, sucre, huile de noisette, colorant E140, arômes naturels, émulsifiant : lécithine de soja (E322))

### *Matières grasses et laitières :*

- Beurre de cacao
- Crème uht
- Lait demi-écrémé non sucré
- Beurre

### *Fruits et dérivés :*

- Purée de passion (fruit de la passion 90%, sucre 10%)
- Purée de mangue (mangue 90%, sucre 10%)
- Purée de noix de coco (noix de coco 90%, sucre 10%)
- Purée de framboise (Framboise 90%, sucre 10%)
- Jus d'orange



- Zeste d'orange
- Jus de citron jaune
- Zeste de citron jaune

#### *Sucre et dérivés :*

- Sucre
- Sirop de glucose
- Sucre inverti
- Dextrose

#### *Arôme et Epices :*

- Vanille Bourbon en gousse
- Arôme violette
- Arôme naturel de lavande
- Coriandre
- Poivre Sichuan
- Epices à pain d'épices
- Badiane
- Cannelle
- Réglisse
- Gingembre
- Café du Kenya
- Café de Maragogype
- Café soluble
- Arôme naturel de rose

#### *Divers :*

- Stabilisant : sorbitol (E420)
- Epaississant : pectine (E440)
- Brisures de crêpes dentelles (farine de froment, sucre, beurre concentré, margarine, poudre de lait écrémé, malt d'orge, sel)
- Sel
- Eau

## LES PRODUITS

### Les Cadeaux Classiques

#### LA COLLECTION ZBOX : « CHIC ET MODERNE »



Ces coffrets écoresponsables aux allures chics et modernes offrent une nouvelle alternative au ballotin traditionnel. La brillance de la mosaïque qui les habille et l'association du noir et blanc renforcent leur aspect sobre et élégant. [En savoir plus.](#)

## LA COLLECTION ACAJOU : « LUXE, TRADITION ET EXCELLENCE »



Véritable travail d'orfèvre, cette prestigieuse collection de coffrets en bois d'acajou est garnie de chocolats aux arômes puissants créés par Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde Chocolatier. Chaque coffret est numéroté et fabriqué à la main en France dans la pure tradition artisanale de travail du bois et de tressage des mortaises. L'extérieur est verni afin de sublimer l'éclat du bois d'acajou. [En savoir plus.](#)

**COLLECTION TILLEUL : « DELICIEUSEMENT NATURELLE »**



C'est tout le naturel de nos chocolats artisanaux fabriqués sans colorant ni conservateur qui est célébré dans cette collection de coffrets en bois de tilleul 100% écologique, sans teinte ni vernis. [En savoir plus.](#)

## COLLECTION TRUFFES : « TERRIBLEMENT ADDICTIVES »



Retrouvez les saveurs de la truffe d'antan, croquante à l'extérieur et tendre à l'intérieur au travers de cette collection qui vous dévoile la puissance d'un chocolat noir vénézuélien saupoudré de cacao et marié à la douceur d'un praliné crémeux à base de noisettes du Piémont. [En savoir plus.](#)

## COLLECTION RECHARGES : « FAITES DURER LE PLAISIR »



Dans cette collection, rechargez, offrez, partagez et découvrez toute notre gamme de chocolats ! L'assortiment de chaque étui peut être personnalisé en fonction de vos préférences : classique, exotique, lait, noir, praliné, Z, chocamandines, cœurs ou orangettes. Voici la formule la plus simple pour goûter tous nos chocolats qui peuvent aussi être sélectionnés individuellement parmi nos 26 chocolats numérotés. [En savoir plus.](#)

## Les Cadeaux Thématiques

### LA COLLECTION ROMANTIQUE : « UN CADEAU 100% AMOUR »



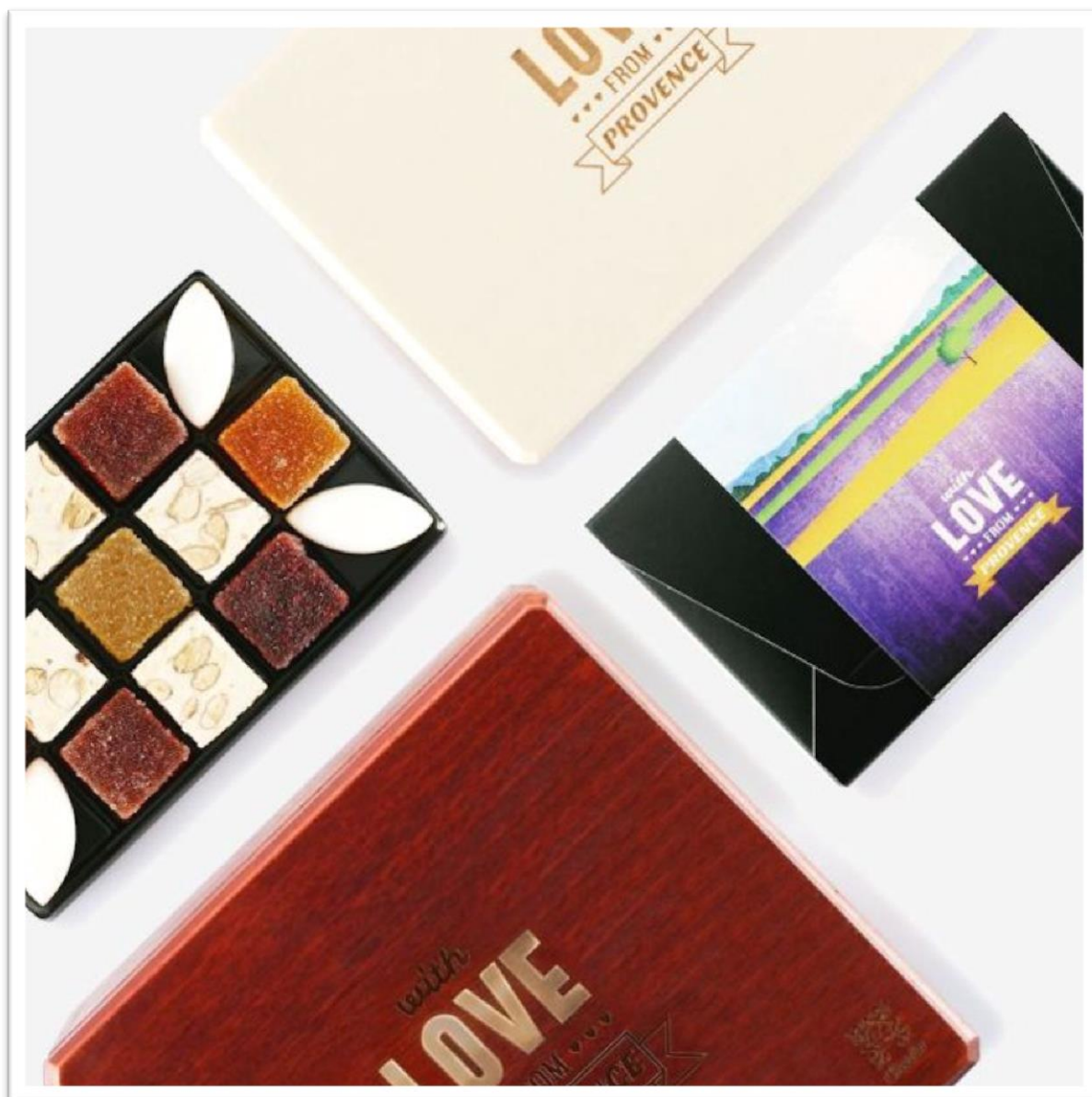
Bienvenue dans le royaume chocolaté de Cupidon. Ce chérubin aux flèches d'amour vous dévoile l'une de ses armes secrètes : les saveurs ensorcelantes et les arômes envoûtants de nos chocolats artisanaux issus d'une tradition ancestrale et auxquels nul ne peut résister. Ces cadeaux terriblement romantiques sont personnalisables avec deux mots doux dont seul Cupidon a le secret : « Je t'aime ». [En savoir plus.](#)

## COLLECTION ANNIVERSAIRE : « ORIGINALE ET SUR MESURE »



Pour son anniversaire créez la surprise ! Offrez-lui un cadeau à son image en gravant son prénom ou le message de votre choix directement sur le couvercle de nos coffrets en tilleul ou sur la plaque qui orne chaque zBox et chaque coffret en bois d'acajou. Personnalisez votre assortiment de chocolats avec ses parfums favoris ou donnez libre cours à votre imagination en écrivant sa date de naissance avec nos chocolats numérotés. [En savoir plus.](#)

## COLLECTION PROVENCE : « TOUTES LES SAVEURS DU SUD »



Offrez toutes les saveurs du sud de la France avec notre Collection Provence. Ces coffrets contiennent une variété de recettes traditionnelles provençales parmi lesquelles les calissons d'Aix, les nougats et les pâtes de fruits. [En savoir plus.](#)



## COLLECTION REMERCIEMENT : DIRE "MERCI" AVEC ELEGANCE



Exprimez votre gratitude avec élégance grâce à ces écrins agrémentés de chocolats artisanaux. Parés de l'inscription universelle « Thank You », ils véhiculeront avec distinction vos plus sincères remerciements. Votre attention sera d'autant plus remarquée si vous personnalisez votre coffret avec un message personnel ou une gravure. [En savoir plus.](#)

## COLLECTION PACK DE SURVIE : « ANTI-STRESS, SERENITE ET RECONFORT »



Connu pour ses effets revigorants sur le moral et ses vertus antistress, le chocolat est la gourmandise idéale pour faire face aux aléas du quotidien. Nos packs de survie gourmands ont été conçus pour offrir une source immédiate de réconfort et de sérénité ! Tous les coffrets de cette collection sont accompagnés d'une lampe torche avec sifflet et boussole intégrée pour ne plus jamais se perdre dans le train-train du quotidien. [En savoir plus.](#)

**COLLECTION MARIAGE : « RAFFINEMENT, PURETE ET DOUCEURS A PARTAGER »**



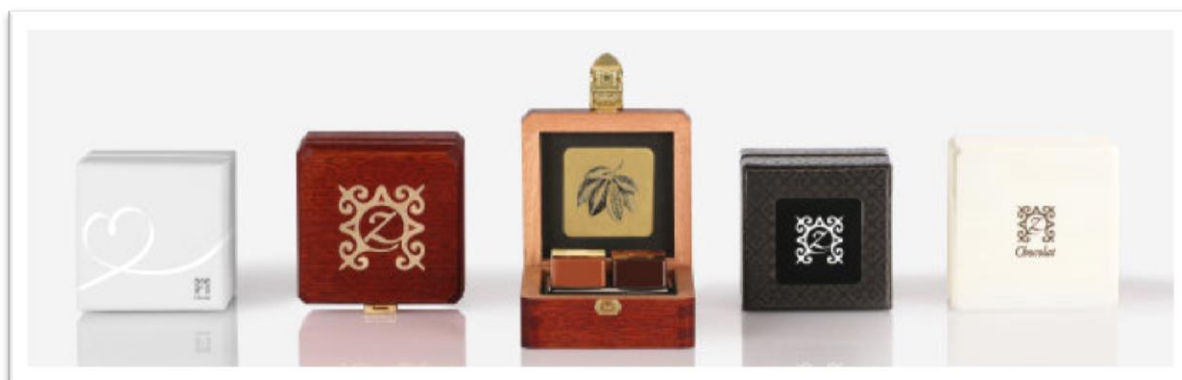
Nos coffrets mariage zBox et Acajou, viendront exprimer avec sobriété mais aussi faste la solennité de l'événement auprès des jeunes mariés et des invités. Délicieux écrins d'attention, ils sauront marquer ce jour d'une pierre blanche en particulier si vous choisissez de personnaliser chaque coffret avec le nom des époux, la date du mariage ou leur photo. [En savoir plus.](#)

## COLLECTION HOBBIES : « PASSIONNEMENT ÉLEGANT »



Cette collection dédiée aux sports et aux loisirs, représente avec allure la passion, la persévérance et le courage. Ces coffrets en bois de tilleul révèlent sur leur couvercle un fin travail de marqueterie avec une gravure variant selon le hobby sélectionné. Un accessoire coordonné et découpé dans du bois d'acajou accompagne votre cadeau qui est rechargeable à volonté. [En savoir plus.](#)

## LOTS DE PETITS COFFRETS



Mariage, fiançailles, heureux événement... Offrez à vos invités ces petits coffrets entièrement personnalisables qui leur remémoreront avec enchantement cette merveilleuse journée. [En savoir plus.](#)

## Les cadeaux d'affaires



Avec plus de 5,000 clients professionnels dans 88 pays, zChocolat propose une alternative haut de gamme et personnalisée aux cadeaux d'affaires traditionnels.

## CONTACT ET LIENS UTILES

**Adria HIGDON**

Responsable Relations Publiques

Ligne directe : +33 (0)4.42.91.43.67

Portable : +33 (0)6.29.78.12.76

E-mail : [adria@zchocolat.com](mailto:adria@zchocolat.com)

5, rue Fabrot – 13100 Aix-en-Provence

Site web

[www.zchocolat.com](http://www.zchocolat.com)

Revue de presse

<http://www.zchocolat.com/fr/category/press-book/>

Réseaux sociaux

<http://www.facebook.com/zchocolat>

<http://instagram.com/zchocolat>

<http://www.youtube.com/zchocolat>

<http://vimeo.com/zchocolat>