



PRÉSENTÉ PAR ENTREPRENDRE NORD

Encuentro, d'amour et de chocolat...

Ils ne sont pas tombés dedans lorsqu'ils étaient petits, mais c'est tout comme ! Le cacao n'a plus aucun secret pour Candice Peytour et Antoine Maschi, jeune couple d'ingénieurs qui lance il y a deux ans leur marque de chocolat de dégustation bio et éthique, Encuentro.

C'est en voyage en République Dominicaine qu'ils découvrent et s'initient à la culture du cacao tant et si bien qu'ils décident de poser leurs valises sur ces terres caribéennes pour fabriquer leur propre chocolat artisanal en s'entourant de producteurs locaux. Contraints à tout abandonner pour des raisons de sécurité, ils regagnent Paris le cœur gros mais non sans de nouvelles ambitions, nourris par leur passion commune. Fin 2017, c'est à Paris qu'ils décident de lancer leur manufacture de chocolat artisanal fabriqué à partir de fèves issues de terroirs bio d'exception achetées à un prix juste pour le producteur. Ils font désormais partie des quelques rares chocolatiers français à maîtriser l'ensemble de la fabrication de la fève à la tablette « bean to bar ».

« Nous n'utilisons que deux ingrédients : du sucre de canne bio et des fèves de cacao en provenance d'Haïti, de République Dominicaine, du Guatemala, de Madagascar

ou de Bolivie. »

Encuentro, c'est aujourd'hui une gamme permanente de 10 tablettes de chocolat d'exception bio et de produits cacaotés dont la surprenante infusion de cacao. Tous les produits 100 % naturels sont fabriqués à Lille sans aucun additif. Un engagement et une quête d'excellence reconnues des fins palais, des gourmands et des professionnels.

Récompensé comme étant parmi les 25 « Meilleurs des meilleurs » chocolatiers du Salon du chocolat 2019 aux côtés de grands chocolatiers français et internationaux, Encuentro a reçu également l'Epicure d'or dans la catégorie chocolat de la part d'un jury de chefs étoilés et d'experts de la gastronomie. Que les inconditionnels se réjouissent, après avoir déménagé leur manufacture à Lille en 2019, Candice et Antoine nous confient souhaiter agrandir très bientôt leur atelier et nous ouvrir leurs portes pour déguster, découvrir la fabrication et surtout succomber sans la moindre amertume !

www.chocolatencuentro.com