Makassar Tours

"Emotions, partages
et plaisirs de la découverte..."

Robert
CACAOFÉVIER
CHOCOLATIER
Depuis 1940

1940 : la chocolaterie Robert a été fondée par le réunionnais Robert à Tamatave

1948 : tranfsert de l'usine dans son site actuel sis à 472 boulevard Ratsimandrava Ouest Ambohijanahary Antananarivo

1977 : la chocolaterie Robert est reprise entièrement par la famille Ramanandraibe et jusqu'à ce jour

1999 : ouverture de la première boutique La chocolatière à l'immeuble Santa Antanimena

2006 : la tablette de chocolat noir 73% "Mora mora" produite par la chocolaterie Robert en partenariat avec Malagasy ltd a été primée Silver Cup sur le World Chocolate Award par Academy of Chocolate

2008 : ouverture de la boutique La chocolatière en zone sous douane à Ivato

Makassar Tours

"Emotions, partages et plaisirs de la découverte..."

Cacaoyer

1 % des 1 000 fleurs
donnent des fruits
Cabosse ou caboche (la tête)
Poids : 400 gr à 500 gr
Mesure : 15 à 20 cm

Hauteur : 15 m en état sauvage
6 m dans les plantations
1 000 fleurs blanches ou rosées
6 ans pour avoir des fruits
25 ans durée de vie

Sol humide à 85 %
1 500 à 2 500 ml de pluie
Sol acide

Robert
CACAOFÉVIER
CHOCOLATIER
Depuis 1940

Makassar Tours . 60, Rue de Caumartin 75009 Paris |
Tel: (+33 1) 53 25 15 10 | Fax: (+33 1) 53 25 15 15 | www.makassartours.fr

Makassar Tours

"Emotions, partages et plaisirs de la découverte..."

3 catégories de cabosse

Trinitario

Couleur orange
15 % de la production mondiale

Criollo à maturité

Couleur rouge violacée
5 % de la production mondiale

Forastero

Couleur jaune à sa maturité
80 % de la production mondiale

Ecabossage

Couleur :
grise violacée
même bleuâtre
Entre 25 à 75 graines
Mesure 2 à 2,5 cm

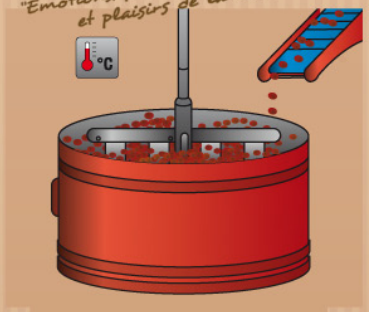
Robert
CACAOFÉVIER
CHOCOLATIER
Depuis 1940

Makassar Tours . 60, Rue de Caumartin 75009 Paris |
Tel: (+33 1) 53 25 15 10 | Fax: (+33 1) 53 25 15 15 | www.makassartours.fr

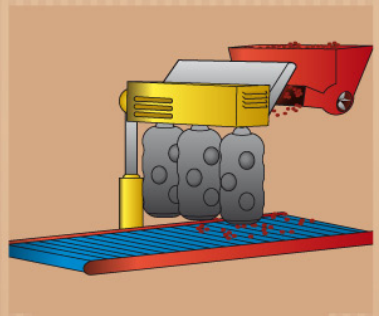
Makassar Tours

"Emotions, partages et plaisirs de la découverte..."

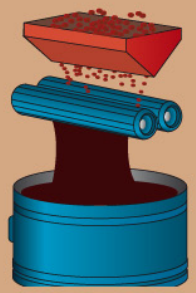
Du cacao au chocolat



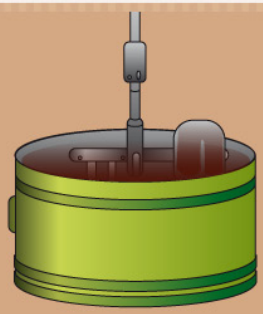
Torréfaction



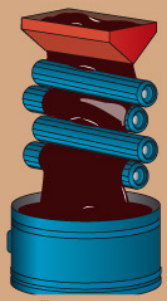
Concassage



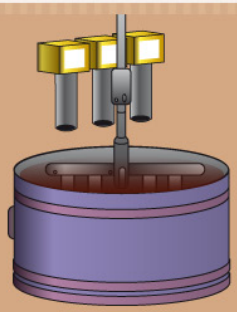
Mouture



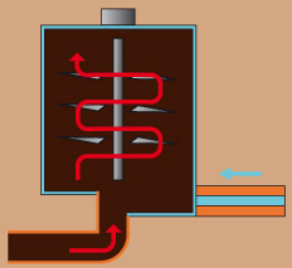
Mélange



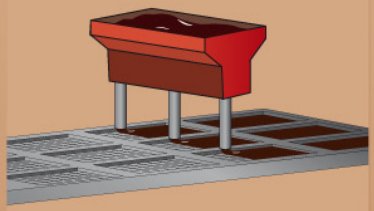
Broyage



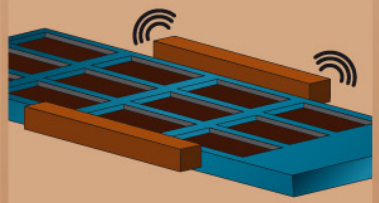
Conchage



Tempérage



Moulage



Tapotage
et refroidissement

Robert
CACAOFÉVIER
CHOCOLATIER
Depuis 1940

Makassar Tours . 60, Rue de Caumartin 75009 Paris |
Tel: (+33 1) 53 25 15 10 | Fax: (+33 1) 53 25 15 15 | www.makassartours.fr

Makassar Tours

"Emotions, partages et plaisirs de la découverte..."

Les machines utilisées par la Chocolaterie Robert

Une cuve
Température de 50 à 70°C
On obtient une masse de cacao

Torréfacteur

Four rotatif
Température de 140°C
Durée de 35 mns

Broyeur

Robert
CACAOFÉVIER
CHOCOLATIER
Depuis 1940

Makassar Tours . 60, Rue de Caumartin 75009 Paris |
Tel: (+33 1) 53 25 15 10 | Fax: (+33 1) 53 25 15 15 | www.makassartours.fr

Makassar Tours

"Emotions, partages et plaisirs de la découverte..."

Concernant les boîtes

Nos Ballotins

ballotin de 20 bonbons de chocolat

ballotin de 25 bonbons de chocolat

Nos Coffrets

en feuille d'écorce de banane

coffret de 26 bonbons de chocolat

coffret de 42 bonbons de chocolat

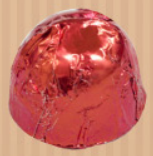
Robert
CACAOFÉVIER
CHOCOLATIER
Depuis 1940

Makassar Tours . 60, Rue de Caumartin 75009 Paris |
Tel: (+33 1) 53 25 15 10 | Fax: (+33 1) 53 25 15 15 | www.makassartours.fr

Makassar Tours

"Emotions, partages et plaisirs de la découverte..."

Chocolats sélectionnés



Folie

Caramel tendre au combava
et à la fleur de sel
Soft Caramel with combava and fleur de sel

Ginger's

Pâte de Gingembre
Ginger Paste

Pavé Café

Ganache surfine
au café arabica
Dark Ganache with arabica coffee

Vato

Noix de cajou, écorce
d'orange confite, coco
Cashewnuts, candied orange peel, coconuts

Burgraves

Ecorce d'orange confite
Strip of candied orange peel

Palet

Ganache au chocolat noir
du Sambirano, à la vanille
Bourbon de Madagascar
Ganache with dark chocolate of Sambirano, with Bourbon Vanilla of Madagascar

Lune orange

Pâte de noix de cajou
à la liqueur d'orange
Cashewnuts paste with orange liquour

«... un rayon de soleil pour l'hiver, offrez les chocolats des tropiques...»

Conseils pour la conservation de vos Chocolats Robert

Pour le plaisir des yeux et du palais, la Chocolaterie Robert vous a selectionné ses meilleures confiseries. Afin que vos chocolats gardent toute leur saveur, nous vous recommandons de les consommer le plus frais possible ; et de les conserver dans un endroit frais et sec. Pour une meilleure mise sous réfrigération, enveloppez-les hermétiquement avec du film plastique, afin d'éviter toute trace de condensation. A leur sortie, il est conseillé de porter les chocolats à une température chambrée avant l'ouverture de l'emballage.

Robert
CACAOFÉVIER
CHOCOLATIER
Depuis 1940

Makassar Tours . 60, Rue de Caumartin 75009 Paris |
Tel: (+33 1) 53 25 15 10 | Fax: (+33 1) 53 25 15 15 | www.makassartours.fr

Makassar Tours

"Emotions, partages et plaisirs de la découverte..."

Tablettes et napolitains

Nos napolitains de 5 grammes

Napolitain nature (cacao)
Napolitain à la Vanille Bourbon de Madagascar
Napolitain au Combava et à la fleur de sel
Napolitain à la Baie rose

Nos tablettes de 85 grammes

Tablette de chocolat noir 73% de cacao
Tablette de chocolat noir 68% de cacao aux éclats de cacao
Tablette de chocolat noir 64% de cacao
Tablette de chocolat noir 61% de cacao au Combava et à la fleur de sel

Nos chocolats sont garantis fabriqués avec du pur cacao de Madagascar, du pur beurre de cacao

Robert
CACAOFÉVIER CHOCOLATIER
Depuis 1940

Makassar Tours . 60, Rue de Caumartin 75009 Paris |
Tel: (+33 1) 53 25 15 10 | Fax: (+33 1) 53 25 15 15 | www.makassartours.fr

Makassar Tours

"Emotions, partages et plaisirs de la découverte..."

Les blocs de chocolat

Nos blocs de chocolat

Pure masse de cacao de Madagascar
issue d'une torréfaction sauvegardant
toutes les caractéristiques du cru de Sambirano,
mondialement réputé
Couverture de chocolat noir
70% de cacao de Madagascar

« … Un rayon de solleil pour l'hiver,
offrez les chocolats des tropiques… »

Robert
CACAOFÉVIER
CHOCOLATIER
Depuis 1940

Makassar Tours . 60, Rue de Caumartin 75009 Paris |
Tel: (+33 1) 53 25 15 10 | Fax: (+33 1) 53 25 15 15 | www.makassartours.fr

Makassar Tours

"Emotions, partages et plaisirs de la découverte..."

Commandes spéciales

Nos articles pour un mariage original...

Des napolitains 5 g avec emballage personnalisé
à offrir aux convives ou aux mariés,
avec 3 parfums au choix:
. chocolat noir nature
. chocolat noir à la vanille
. chocolat noir au combava et à la fleur de sel
présentation individuelle ou
en paquet de 3 ou 5 napolitains
Pure cacao de Madagascar

Nos coffrets cadeaux et nos sculptures
entièrement en chocolat pour les comités d'entreprise

Robert
CACAOFÉVIER
CHOCOLATIER
Depuis 1940

Makassar Tours . 60, Rue de Caumartin 75009 Paris |
Tel: (+33 1) 53 25 15 10 | Fax: (+33 1) 53 25 15 15 | www.makassartours.fr

Makassar Tours

"Emotions, partages et plaisirs de la découverte..."

Moulages

Robert
CACAOFÉVIER
CHOCOLATIER
Depuis 1940

Makassar Tours . 60, Rue de Caumartin 75009 Paris |
Tel: (+33 1) 53 25 15 10 | Fax: (+33 1) 53 25 15 15 | www.makassartours.fr

Makassar Tours

"Emotions, partages et plaisirs de la découverte..."

Circuit Cacao

Au départ d'Ambanja, vous allez naviguer sur le fleuve de Sambirano, une navigation qui vous entraine à pénétrer dans la région des cacaoyers et où s'approvisionne l'usine de la Chocolaterie Robert.
Vous partagerez le savoir faire et la connaissance des villageois sur le cacao.

J1 : Ambanja – Morafeno

Prendre une pirogue pour aller à Morafeno où une coopérative de paysan vous attend.
Déjeuner dans le village.
Allez découvrir les alentours.
Diner et nuit dans le village.

J2 : Andranomandevy – Ambanja

Prendre la route pour revenir à Ambanja.

Robert
CACAOFÉVIER
CHOCOLATIER
Depuis 1940

Makassar Tours . 60, Rue de Caumartin 75009 Paris |
Tel: (+33 1) 53 25 15 10 | Fax: (+33 1) 53 25 15 15 | www.makassartours.fr

Makassar Tours

"Emotions, partages et plaisirs de la découverte..."

Visite de la chocolaterie

En visitant l'usine de la Chocolaterie Robert spécialiste dans le chocolat malgache, l'argent sera reversé aux planteurs de cacao.
La visite dure environ 1h

Atelier de la présentation de la Chocolaterie Robert

Vous avez la possibilité de découvrir le savoir faire artisanal de la Chocolaterie Robert basée à Madagascar en plein cœur de Paris dans les locaux de Makassar Tours

- Présentation de la Chocolaterie Robert
- Visualisation d'une visite guidée de l'usine
- Dégustation des chocolats

Durée de l'atelier : 2 heures
Prix de l'atelier : 15 euros
Place limitée à 10 personnes

Robert
CACAOFÉVIER
CHOCOLATIER
Depuis 1940

Makassar Tours . 60, Rue de Caumartin 75009 Paris |
Tel: (+33 1) 53 25 15 10 | Fax: (+33 1) 53 25 15 15 | www.makassartours.fr

A Madagascar
Chocolaterie Robert
472 boulevard Ratsimandrava Ouest Ambohijanahary Antananarivo |
Tél. (+261) 20 22 205 65 | www.chocolaterierobert.com

A Paris
Makassar Tours
60, Rue de Caumartin 75009 Paris |
Tél. (+33 1) 53 25 15 10 | Fax: (+33 1) 53 25 15 15 | www.makassartours.fr