

---

Les Ephémères :: créateurs de gourmandises

# L.

Dossier de presse

Semaine du Goût du 15 au 25 septembre 2011

Avant-première romande:

# Chocolat CRU



  
*Les Ephémères*

[www.les-ephemeres.ch](http://www.les-ephemeres.ch)

Agenda, nouvelles création, commande en ligne, newsletter.

créateurs de gourmandises  
rue Grand St-Jean 2, Lausanne  
tél. 021/624 4884  
[info@les-ephemeres.ch](mailto:info@les-ephemeres.ch)

# 2.

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous inviter à découvrir toute la saveur rare et subtile du chocolat CRU, un véritable trésor gustatif.

Nous présenterons en avant première une gamme de spécialités au chocolat surfin confectionnée à partir de fèves de cacao qui n'ont subi ni torréfaction, ni conchage. Les fèves sont simplement séchées à moins de 42°C et ensuite réduites en grués très fin à la meule de pierre. Cette méthode encore pratiquée par certains artisans d'Amérique centrale, est un héritage direct de la tradition Maya.

## ...un Grand Cru du Pérou

Nous avons choisi un "Criollo", une variété de fève issue d'un cacaotier à faible rendement riche en beurre de cacao et endémique du Pérou, encore cultivée avec grand soin par une petite coopérative de façon traditionnelle et biologique. Un Criollo provenant de la province tropicale de Satipo, au début de la grande plaine amazonienne du Pérou.

...Des petits bonbons de chocolat "Les Ephémères"

Truffes à l'ancienne "Cédrat- Edelweiss" "Absinthe-Gingembre" "Cannelle-Girofle"  
"Sel de Gérande-Réglisse" "Vin cuit de Bussy" "PUR NOIR" "Préparation à boire"  
et fines gourmandises...

...Encore meilleur pour la Santé

Pendant la semaine du Goût, les Ephémères proposent de découvrir un chocolat unique qui n'a pas subi de torréfaction à très hautes températures. Les valeurs nutritives, enzymes, antioxydant et autres composés bénéfiques sont ainsi conservés, contrairement au procédé de fabrication généralement employé par les industriels. Le chocolat CRU contient par exemple sept fois plus d'antioxydant qu'un chocolat classique...

---

Les Ephémères :: pendant la semaine du Goût

# 3.

# où nous trouver?

Kiosque "Presse & Gourmandise"

Espace Les Ephémères

...un concept qui adoucit les nouvelles du monde...

Rue Grand St-Jean 2 au centre de Lausanne.

du lundi au samedi 9h00-17h00, sans réservation.

entrée libre

[www.les-ephémères.ch](http://www.les-ephémères.ch)

Plus d'information et dégustation "presse"

021 / 624 4884 ou 079 / 263 39 85

Bernard Amitrano

chocolatier & créateur de gourmandises

