



Joie Sucrée et
Chocolatée

Joie Sucrée et Chocolatée

Presentation

2025



Presented By:
Ndemi Otieno



Our Website:
www.reallygreatsite.com



Joie Sucrée et
Chocolatée

Qu'est qu'une Chocolatière

**7,3
Kilo**

7.3 Kilo c'est ce que
consomme en une année en
moyenne un français ou une
française

Pour commencer, une chocolatière travaille le chocolat, le façonne, l'associe à différents saveurs, mais ne fabrique pas le chocolat lui-même. Le chocolat est une matière déjà transformée. Celui qui transforme les fèves de cacao en chocolat, c'est le torréfacteur de cacao. C'est une autre profession.





Joie Sucrée et
Chocolatée

Chocolat

Que je travail



Comme c'est pas qui produit le chocolat, je le travail, il me fallait trouver un fournisseur qui me correspond mon choix c'est porté sur Cacao Barry, un il est français et porte également de nombreux label d'éco-responsabilité.

Je peut pas avoir dix référence pour mes creation donc j'en est une part type de chocolat.

Chocolat Noir Oocoa

Ma référence en chocolat Noir est à 70%
Grace à son coeur cacaoté intense, ce chocolat de couverture noir offre aux chefs d'innombrables sources d'inspiration pour un chocolat peu sucré délivrant une belle amertume.

Chocolat Lait Alunga

Ma référence en chocolat Lait est à 41%
Un véritable goût cacaoté dominant, peu sucré ainsi que des notes lactées originales.





Joie Sucrée et
Chocolatée

Autre Chocolat

Que je travail



Je me permet également de travaillé ces deux sorte qui sont également unique comme Le ruby qui est naturellement rose ou encore L'evocao qui contient peut de sucre.

Chocolat Ruby

Ma référence en chocolat Noir est à 47%

Après le noir, le lait et le blanc, le chocolat ruby est la révélation chocolat la plus sensationnelle de ces 80 dernières années. Un cadeau de la nature qui surprend et intrigue avec un goût et une couleur de chocolat bouleversante et exclusive - née de la fève de cacao ruby, complètement dépourvue de colorants ou d'arômes de fruits.

Chocolat Evocao

Avec un goût unique fruité et puissant, la révolution du chocolat a pu être imaginée par des chefs du monde entier. Créé pour le respect de la matière première, c'est un produit 100 % issu d'une agriculture durable, respectueux de vous-mêmes, des planteurs et de la planète.





Joie Sucrée et
Chocolatée

Sur commande

je travail



Je me permet également de travaillé le chocolat blanc
uniquement sur commande.

Chocolat Blanc Santin

Ma référence en chocolat Noir est à 29%
Goût soyeux de lait associé à la douceur de la
vanille Bourbon naturelle.





Joie Sucrée et
Chocolatée

Valeurs

Que je porte



L'inclusivité

mes créations sont inspirées des différentes célébrations des cultures du monde.



L'éco-responsabilité

en travaillant avec des produits de saison et en rendant les emballages aussi éco-responsables que possible.





Joie Sucrée et
Chocolatée

Acte

Concrètement

Concrètement, pour le ménage, j'utilise des ecolabels et je fais attention à la consommation d'électricité et d'eau. Je privilégie le kraft et les matériaux recyclables pour les emballages. Je crée des produits autour de thèmes de société comme Octobre Rose, le Braille, ou l'importance du vote. Chaque fête catholique, musulmane ou juive a droit à son bonbon de chocolat. J'essaye de sourcer au mieux, de manière locale ou responsable, chaque matière première.



Packaging
matériaux
recyclable



Création dédiée
à des causes de
société

Bonbon de
chocolat pour les
célébrations des
différentes cultures

Sourcing des
matières
premières





Joie Sucrée et
Chocolatée

Représentée

le logo



La « Joie » me désigne, car c'est la signification de mon prénom. Dans le logo, elle est représentée par la déesse de la Joie dans la mythologie romaine, qui s'appelait, comme moi, « Laetitia ».

Tradition

Partage

Féminité





Joie Sucrée et
Chocolatée

Modernité

Resté informé

Évoluer pour durer : je fais un métier artisanal, mais je dois aussi vivre avec mon époque. C'est pour cela que je m'inspire constamment de différentes sources jusqu'à ce que l'ampoule s'allume dans mon esprit. La connaissance est la clé pour avancer.



Site Internet



Reseau Sociaux



Resté Informé



Etudier les nouveau
produit technique





Mes produit

J'ai des produit qui sont a la fois intemporelle et constant et d'autres plus éphémères, parmi les intemporelle ont retrouve la Friture et les mendiants. C'est aussi des produit qui peuvent ce concervé plus de trois mois



Friture

La friture vendu aux poid, morceau de chocolat pure a croquer.



Mendant

Les mendiants, vendu egalement au poid, ce sont des palet de chocolat recouvert de graine et fruit sec.





Mes produit

Je propose trois parfums de tablette, c'est un parfum qui change en fonction de la saison. Les roses des sables voilà un produit présent toute l'année. Les tablettes peuvent aussi être conservées longtemps même avec l'inscrustation par contre les roses des sables doivent bien être à l'abri de l'humidité pour garder leur croustillant.



Tablette saison

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua.



Rose des sables

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua.





Mes produit

Le bonbons, est composée d'une coques et d'un intererieur soit une ganache soit d'un praliné. Celui ci ce conservent moins longtemps on est sur un mois maximum



Bonbon saison

Chaque saison est composé une carte de 10 parfum



Bonbon éphémère

Pour certaine célébration je crée des bonbon éphémère dont les parfum raconte l'histoire de la célébration ou est lié a celle ci.





Joie Sucrée et
Chocolatée

Mes produit

À chaque saison, il y a une série de trois animaux totems. Je réalise également des sculptures éphémères dédiées à certaines célébrations.



Sculpture Animaux



Sculpture éphémère





Joie Sucrée et
Chocolatée

Patissserie

Mon premier metier est la patisserie, pour etre chocolatier il faut d'abord etre patissier. Je propose durant la semaine hors vacance scolaire de la petite patisserie des gateau de voyage et sur commande des entremet.



Gateau de voyage

Un gateau de voyage dans sa définition est un gateau que l'on peut manger en marchand, je fait des cookie, madeleine et autre avec les reste de mes recette



Entremet

Un entremet est un gateau a base de mousse superposer sur un biscuit, je travail la uniquement a la commande afin d'eviter tout gachis alimentaire.





Joie Sucrée et
Chocolatée

LAETITIA MARIOT

Chacune de mes creation
raconte une histoire. Cet
histoire est lié a ma vie a mes
choix et a mon histoire.





Joie Sucrée et
Chocolatée

Merci



Contact Information:



Phone Number

0609183446



mail

laetitia.mariot@hotmail.fr



Address

32 rue Mathilde