

Le **Chocolatier** **Ivoirien**

by *Axel Emmanuel*
Artisan Chocolatier

Catalogue professionnel







Une Rêv'olution au goût de chocolat "Le Chocolatier Ivoirien", c'est la concrétisation de la vision d'un jeune Ivoirien, Deason Emmanuel Gbaou alias "Axel Emmanuel", qui a su, à travers sa passion pour le chocolat, exprimer sa manière de voir le monde.

De nombreuses distinctions tant nationales qu'internationales, sont venues récompenser le talent et la créativité de ce charismatique entrepreneur issu d'un quartier populaire de la capitale ivoirienne.



A Chocolate-flavored Dream

"Le Chocolatier Ivoirien" is the realization of the vision of a young Ivorian, Deason Emmanuel Gbaou alias "Axel Emmanuel", who, through his passion for chocolate, has known how to express his way of seeing the world.

Numerous national and international distinctions have come to reward the talent and creativity of this charismatic entrepreneur from a popular district of the Ivorian capital.

Nos Forces / Our Strength

“Le Chocolatier Ivoirien”, c’est :

Un chocolat de qualité s'attachant à respecter les normes internationales en matière de production et de développement durable.

Un partenariat sans intermédiaire avec les planteurs qui permet de conserver les valeurs nutritives de la fève de cacao, mais également une plus juste répartition des revenus du secteur cacaoyer.

Des saveurs au goût d’Afrique pour notre plus grand plaisir !

«Le Chocolatier Ivoirien” is:

A quality chocolate that strives to respect international standards in terms of production and sustainable development.

A partnership without intermediaries with the growers which allows not only to conserve the nutritional values of the cocoa bean, but also a fairer distribution of income from the cocoa sector.

Flavors to taste of Africa, for our greatest pleasure!



Notre offre / Our Offer

Un chocolat “Made in Côte d’Ivoire”, dont la signature visuelle vient renforcer le côté innovant de la marque. Le packaging apporte la touche finale à ce produit d’exception, et lui confère une valeur importante pour qui porte l’Afrique dans son coeur. L’originalité des emballages, ainsi que la créativité de ses designers font de la marque “Le Chocolatier Ivoirien” le spécialiste du chocolat personnalisé Made in Côte d’Ivoire.

A “Made in Côte d’Ivoire” chocolate, whose visual signature reinforces the innovative side of the brand. The packaging brings the final touch to this exceptional product, and gives it an important value for those who carry Africa in their hearts. The originality of the packaging, as well as the creativity of its designers, make the brand "Le Chocolatier Ivoirien" the specialist in personalized chocolate Made in Côte d’Ivoire.



Nos Ambitions / Our Ambitions

Entre les mains de notre jeune chocolatier, le chocolat devient un outil de combat.

Formées aux techniques de la chocolaterie par Axel Emmanuel, et organisées en coopératives, les femmes de planteurs sont les premières bénéficiaires et deviennent ses meilleures alliées dans cette lutte pour de meilleures conditions de vie. Une pensée qui dépasse la simple production de produits chocolatés.

A son humble niveau, l'exemple du jeune chocolatier fait des émules dans son pays, en Afrique, et dans la diaspora africaine. Dans bien d'autres domaines, il redonne confiance à une jeunesse aujourd'hui confrontée aux séquelles du passé, mais également à ses conséquences immédiates sur la qualité de leur quotidien: entraide, échange, partage et transmission ... Une révolution ayant la douceur du chocolat !

*Nous avons les moyens d'agir. Ici et maintenant. Avec vous.
Pour nous soutenir, dégustez du chocolat "Le Chocolatier Ivoirien".
Vos achats servent à l'implantation de chocolateries en milieu rural.
2000 femmes ont déjà bénéficié de ce projet.
Merci*



In the hands of our young chocolatier, chocolate becomes a tool of combat.

Trained in chocolate making techniques by Axel Emmanuel, and organized in cooperatives, the women of the planters are the first beneficiaries and become his best allies in this fight for better living conditions. A thought that goes beyond the simple production of chocolate products.

At his humble level, the example of the young chocolate maker is emulated in his country, in Africa, and in the African diaspora. In many other areas, it restores confidence of young people today confronted with the aftereffects of the past, but also with its immediate consequences on the quality of their daily life: mutual aid, exchange, sharing and transmission ... A revolution with the sweetness of chocolate!

*We have the means to act. Here and now. With you.
To support us, taste "Le Chocolatier Ivoirien" chocolate.
Your purchases are used to set up chocolate factories in rural areas.
2000 women have already benefited from this project.
Thank you*

Nos chocolats / Our chocolates

40
LAIT

Milk chocolate
40% cocoa

%
CACAO

Tel du velours, le chocolat au lait 40 % vous enveloppera de douceur. Crémeux et gourmand, en fondant il dégage d'irrésistibles notes de biscuits sur les papilles. Il est idéal pour les petits gourmands qui développent leur palais.

Le chocolat au lait 40% de cacao aime les accords avec les spéculos, le caramel ou les noisettes.

As a velvet, milk chocolate wrap you in softness. Creamy and delicious, it exudes irresistible biscuits notes on the palate. It is ideal for tiny gourmet who develop their palate.

Milk chocolate 40% cocoa like agreements with speculoos, caramel or hazelnut.

80
AZAGUIÉ

80% cocoa
from AZAGUIÉ

%
CACAO

Avec son goût puissant et une pointe d'amertume.

Le chocolat 80% Azaguié est un chocolat de Côte d'Ivoire primé chocolat d'excellence au INTERNATIONAL COCOA AWARD 2019 - 2021.

Équilibré entre force du cacao et richesse de ses arômes, on remarque d'abord les notes délicates fruitées et florales. Puis, les arômes grillés et boisés apportent une belle longueur en bouche.

Le chocolat 80% Azaguié aime les accords acidulés comme le citron vert, la framboise, l'ananas ou les groseilles.

With its powerful taste and a hint of bitterness, 80% Azaguié chocolate is a chocolate from Ivory Coast, awarded chocolate excellence at the INTERNATIONAL COCOA AWARD 2019 - 2020. Balanced between the strength of cocoa and the richness of its aromas, we first notice the delicate fruity and floral notes. Then, the toasted and woody aromas bring a nice length in the mouth.

80% Azaguié chocolate likes tangy accords like lime, raspberry pineapple or currants.

COLLECTION

PERMANENTE

PERMANENT COLLECTION

*Cette collection est disponible toute l'année
et accessible à tous nos revendeurs agréés.*



*This collection is available all year round and accessible
to all our authorized dealers.*



Le Chocolatier
Ivoirien
by Axel Emmanuel
Artisan Chocolatier

Chocolat noir
Nature

Dark raw chocolate



INGREDIENTS

FRANÇAIS

- 80% Pâte de cacao
- 7% Pur beurre de cacao
- 10% Cassonade
- 3% Vanille naturelle

ENGLISH

- 80% Cocoa mass

TABLETTES

100 G

100 G TABLETS



A CONSOMMER AVANT / BEST BEFORE

Fabrique en Côte d'Ivoire par Axel Emmanuel

Made in Côte d'Ivoire by Axel Emmanuel

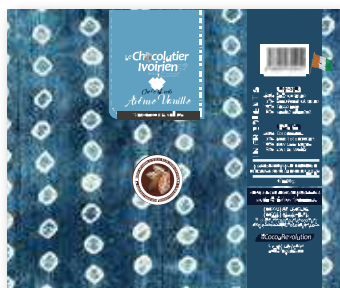
0225 88 44 13 13
(00225) 65 65 13 75

[f](#) [i](#) [@axelemmanuel.chocolatier](#)
axelemmanuelchocolatier.com

#CocoaRevolution

Ne pas conserver
au réfrigérateur

Collection permanente - Tablettes 100 g
Permanent collection - 100 g tablets



PACK DE 10 TABLETTES LAIT 40%

DLC
Expiration date

24 mois / month

Poids produit
Product weight

1000 g (10 x 100 g)

Poids total
Total weight

1,05 kg

Dimensions pack
Package dimensions

160 x 105 x 80 cm



PACK DE 10 TABLETTES AZAGUIÉ

DLC
Expiration date

24 mois / month

Poids produit
Product weight

1000 g (10 x 100 g)

Poids total
Total weight

1,05 kg

Dimensions pack
Package dimensions

160 x 105 x 80 cm



Collection permanente - Tablettes 100 g
Permanent collection - 100 g tablets

Le Chocolatier
Ivoirien
by *André Emmanuel*
Artisan Chocolatier

Chocolat noir

MINI

TABLETTES

50 G

50 G TABLETS

Collection permanente - Mini Tablettes 50g
Permanent collection - 50g Mini tablets



**80 PIÈCES
MINI TABLETTE
LAIT 40%**

DLC
Expiration date *24 mois / month*

Poids produit
Product weight *2 kg*

Poids total
Total weight *2,76 kg*

Dimensions pack
Package dimensions *310 x 195 x 70 cm*



**80 PIÈCES
MINI TABLETTE
AZAGUIÉ**

DLC
Expiration date *24 mois / month*

Poids produit
Product weight *2 kg*

Poids total
Total weight *2,76 kg*

Dimensions pack
Package dimensions *310 x 195 x 70 cm*



BARRES

10 G

10 G TABLETS



**80 PIÈCES
BARRE
LAIT 40%**



**80 PIÈCES
BARRE
AZAGUIÉ**

DLC
Expiration date *24 mois / month*

Poids produit
Product weight *4 Kg*

Poids total
Total weight *4,05 Kg*

Dimensions pack
Package dimensions *255 x 195 x 35 cm*

DLC
Expiration date *24 mois / month*

Poids produit
Product weight *4 Kg*

Poids total
Total weight *4,05 Kg*

Dimensions pack
Package dimensions *255 x 195 x 35 cm*



Le Chocolatier
Ivoirien
by Axel Emmanuel
Artisan Chocolatier

Chocolat noir
Nature

Dark raw chocolate



INGRÉDIENTS

FRANCAIS

- 80% Pâte de cacao
- 7% Pur beurre de cacao
- 10% Cassonade
- 3% Vanille naturelle

ENGLISH

80% Cocoa mass

CARRÉS

25 G



Fabriqué en Côte d'Ivoire par Axel Emmanuel

Made in Cote d'Ivoire by Axel Emmanuel

25 G TABLETS

(00225) 65 65 13 75

@axelemmanuel.chocolatier
axelemmanuelchocolatier.com

#CocoaRevolution

Ne pas conserver
au réfrigérateur



**200 PIÈCES
CARRÉS
LAIT 40%**



**200 PIÈCES
CARRÉS
AZAGUIÉ**

DLC
Expiration date *24 mois / month*

DLC
Expiration date *24 mois / month*

Poids produit
Product weight *2 kg*

Poids produit
Product weight *2 kg*

Poids total
Total weight *2,05 kg*

Poids total
Total weight *2,05 kg*

Dimensions pack
Package dimensions *255 x 195 x 35 cm*

Dimensions pack
Package dimensions *255 x 195 x 35 cm*



CADEAUX

D'AFFAIRES

CORPORATE GIFTS

Les cadeaux d'affaires sont uniquement disponibles à nos revendeurs agréés pour les cadeaux d'entreprises.



Business gifts are only available to our authorized dealers for corporate gifts.



BOITE 20 CARRÉS LAIT 40%



BOITE 20 CARRÉS AZAGUIÉ

DLC
Expiration date *24 mois / month*

Poids produit
Product weight *100 g*

Poids total
Total weight *132 g*

Dimensions pack
Package dimensions *32 pièces / pieces dans / in 23 x 25 x 35 cm*

DLC
Expiration date *24 mois / month*

Poids produit
Product weight *100 g*

Poids total
Total weight *132 g*

Dimensions pack
Package dimensions *32 pièces / pieces dans / in 23 x 25 x 35 cm*



MUG GARNI

12 carrés 5g, 4 barres 10g,
1 mini tablette 30g

MUG GARNISHED

12 squares 5g, 4 bars 10g,
1 mini tablet 30g



DÉGUSTATION

24 sticks de 30g et 6 carrés de 5g

TASTING BOX

24 tasting of 30g and 6 squares of 5g

DLC
Expiration date *24 mois / month*

Poids produit
Product weight *130 g*

Poids total
Total weight *460 g*

Dimensions pack
Package dimensions *110 x 140 x 110 mm*

DLC
Expiration date *24 mois / month*

Poids produit
Product weight *120 g*

Poids total
Total weight *275 g*

Dimensions pack
Package dimensions *14 x 14 x 6 cm*

40 %
LAIT CACAO

Milk chocolate
40% cocoa

Ingrédients : Sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao Côté d'Ivoire, lécithine de soja, vanille naturelle. Peut contenir des traces de : fruits à coque, gluten

Ingredients: Sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass from CIV, soy lecithin, natural vanilla extract. May contain traces of nuts, gluten.

Valeurs énergétiques pour 100 g / Nutrition facts for 100g: 572 kcal - 2.394 kJ
- Graisses / Total fat: 38 g dont acides gras saturés / Of which saturated: 23 g
- Glucides / Carbohydrates: 47 g dont sucres / Sugars: 46 g - Protéines / Protein: 7,9 g - Sel / Salt: 0,23 g

80 %
AZAGUIÉ CACAO

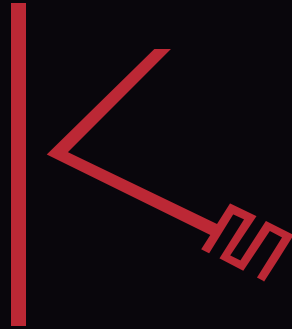
80% cocoa
from AZAGUIÉ

Ingrédients : Pâte de cacao Azaguié, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja, vanille naturelle. Peut contenir des traces de : lait, fruits à coque, gluten.

Ingredients: Cocoa mass from Azaguié, sugar, cocoa butter, soy lecithin, natural vanilla extract. May contain traces of milk, nuts and gluten.

Valeurs énergétiques pour 100 g / Nutrition facts for 100g: 584 kcal - 2.244 kJ
- Graisses / Total fat 46,9 g dont acides gras saturés / Of which saturated: 28,2 g
- Glucides / Carbohydrates: 25,1 g dont sucres / Sugars: 21,6 g - Protéines /Protein: 8,1 g - Sel / Salt: 0,02 g

NOUS CONTACTER / CONTACT US



Bureau France : Wojo-Coeur Défense, Paris La Défense
Bureau Côte d'ivoire : Régus-Business, Center Plateau, 7 Avenue Noguès
Tél **+336 20 42 36 81 / +225 08 27 22 22**
Mail : info@tickey.net
www.tickey.net

REJOIGNEZ-NOUS / JOIN US

