Un Noël avec l'Espérantine

Spécialités de Marseille à l'huile d'olive

l'Espérantine

Marseille - Provence

Depuis 1999

CHOCOLATERIE - BISCUITERIE

l'Espérantine
Marseille - Provence
Depuis 1999

Une identité provençale, méditerranéenne… et 22 ans de bien-être gourmand !

Créée par Francesco Martorana en 1999, l'Espérantine de Marseille-Provence, chocolat exclusif à l'huile d'olive, s'est imposée d'emblée dans le monde très restreint des chocolats haut de gamme.

En effet, quelque mois à peine après sa création, l'Espérantine obtenait à Paris, lors d'un concours professionnel international, le « 1er Prix Cordon Bleu de la meilleure confiserie de France » (Mars 2000).

A l'origine, la conception de l'Espérantine, en tant que confiserie emblématique de Marseille-Provence, répondait à l'ambition affirmée de la doter d'une « personnalité » telle qu'elle ferait l'unanimité , et donc se définir comme un véritable projet culturel de territoire.

Dans cet esprit, lui donner l'apparence d'une feuille d'olivier et capitaliser sur la symbolique de cet arbre, mythique pour toutes les religions monothéistes, fut déterminant…

Une spécialité entre gourmandise et symbolisme.

Elle est ainsi une sorte de « matérialisation gourmande, ludique et pédagogique » à partir de deux ingrédients rois: le cacao et l'huile d'olive, auxquels sont associés des saveurs unanimement appréciées comme l'amande et l'orange.

Recette exclusive donc, où toutes les saveurs de la Méditerranée furent passées au crible et il fut évident que l'amande et l'huile d'olive seraient au coeur de la formule magique de ce qui allait devenir l'Espérantine de Marseille-Provence: un mariage subtil de chocolat noir (à 70% minimum de cacao), d'amande douce et d'écorce d'orange confite.

… Avec, au coeur de cet onctueux mélange, une huile d'olive Vierge Extra qui apporte douceur et légèreté.

Mais c'est la « mise en scène » de l'Espérantine dans des coffrets présentant des rameaux d'olivier en chocolat ou encore une colombe de la paix en chocolat, qui a donné une impulsion remarquable à sa « visibilité » et permis de toucher un très large public, qu'il s'agisse de particuliers ou d'entreprises.

En effet, le rameau ou la colombe sont au centre d'un symbolisme universel, avec des interprétations très étendues et très fortes dans l'inconscient collectif, comme la Victoire, l'Espérance ou encore la Paix…

La dimension territoriale s'en trouve considérablement élargie, ce qui permet à l'Espérantine de connaître le même succès commercial, tant en France qu'à l'étranger et d'illustrer cette magnifique citation de Jean Giono dans « Noé » :

« Nous sommes de la civilisation de l'olive nous autres.
Nous aimons l'huile forte, l'huile verte, l'huile dont l'odeur dispense de lire l'Iliade et l'Odyssée »

Un Noël avec l'Espérantine !

CATALOGUE ENTREPRISE
Noël 2023

1 Les Espérantines, notre chocolat signature

2 Les créations de Noël

3 Les coffrets cadeaux de Noël

4 Les ateliers chocolat

Toutes nos spécialités de chocolats ou biscuits sont 100% artisanales et procèdent de recettes exclusives.

De plus, nos productions font l'objet d'une vente directe et exclusive, que ce soit dans nos boutiques marseillaises ou sur plus d'une centaine de salons de la gastronomie ou du chocolat partout en France, chaque année.

L'Espérantine c'est donc la garantie d'un choix et d'un service entièrement et directement orientés vers le consommateur.

LES ESPÉRANTINES

L'Espérantine est un chocolat unique, conçu avec de l'huile d'olive, en forme d'une feuille d'olivier qui a su séduire les gourmets, amateurs de chocolat et de produits authentiques.

L'Espérantine garantit donc un assemblage de saveurs authentiques dans un processus de fabrication artisanale.

Les Espérantines « Originales »

Espérantine Vert amande

C'est notre chocolat signature.
Chocolat noir, amandes douces finement broyées et oranges confites pour une explosion de saveurs.
Un dosage subtil d'huile d'olive qui permet d'équilibrer les goûts.

Espérantine en « Robe noire »

Une association parfaitement réussie !
L'intensité d'un chocolat noir pur origine (pur beurre de cacao) et l'excellence d'une huile d'olive AOP fruité vert.
Crémeux, fondant et persistant en bouche.

Les Espérantines « Pralinées »

Chocolat noir ou au lait, à l'huile d'olive et aux noisettes IGP du Piémont...
Une association délicieusement gourmande, intense et addictive.

Praliné chocolat noir

Praliné chocolat au lait

LES ESPÉRANTINES

Les Rameaux à partager

Sur 2 rangées, agrémentées d'olivettes (amandes enrobées de chocolat noir) & d'un sarment de chocolat noir

Les Grands Rameaux, 26 Espérantines & 14 olivettes sur 2 rangées

Assortiment au choix

Ref. 6 **Grand Rameau Vert amande**
39,50 € 26 Espérantines vert amande

Ref. 13 **Grand Rameau - « Robe Noire »**
39,50 € 26 Espérantines en « Robe noire »

Ref. 21M **Grand Rameau Mixte**
39,50 € 13 Espérantines Vert amande
13 Espérantines en « Robe noire »

Ref. 21MP **Grand Rameau Mixte Praliné**
42,00 € 13 Espérantines praliné LAIT
13 Espérantines praliné NOIR

Ref. 21P **Grand Rameau Polyphonie**
42,00 € 8 Espérantines Vert amande
6 Espérantines en « Robe Noire »
6 Espérantines praliné NOIR
6 Espérantines praliné LAIT

Les Petits Rameaux, 12 Espérantines & 6 olivettes sur 2 rangées

Assortiment au choix (2 rangées)

Ref. 5 **Le Rameau Vert amande**
21,00 € 12 Espérantines vert amande

Ref. 12 **Le Rameau - « Robe Noire »**
21,00 € 12 Espérantines en « Robe noire »

Ref. 20M **Le Rameau Mixte**
21,00 € 6 Espérantines Vert amande
6 Espérantines en « Robe noire »

Ref. 20MP **Le Rameau Mixte Praliné**
22,50 € 6 Espérantines praliné LAIT
6 Espérantines praliné NOIR

Ref. 20P **Le Rameau Polyphonie**
22,50 € 4 Espérantines Vert amande
4 Espérantines en « Robe Noire »
2 Espérantines praliné NOIR
2 Espérantines praliné LAIT

LES ESPÉRANTINES

Les Boîtes Découvertes, les Athénas

Coffret de 4 Espérantines

Assortiment au choix

Ref. 2 **Boîte Découverte Vert amande**
5,50 € 4 Espérantines Vert amande

Ref. 10 **Boîte Découverte « Robe Noire »**
5,50 € 4 Espérantines en « Robe Noire »

Ref. 19M **Boîte Découverte Mixte**
5,50 € 2 Espérantines Vert amande
2 Espérantines en « Robe Noire »

Ref. 19P **Boîte Découverte Polyphonie**
6,50 € 1 Espérantine Vert amande
1 Espérantine en « Robe Noire »
1 Espérantine praliné LAIT
1 Espérantine praliné NOIR

Les ballotins de 15 Espérantines

Sur 3 rangées

Assortiment au choix (3 rangées)

Ref. 4 **Ballotin Vert amande**
19,00 € 15 Espérantines Vert amande

Ref. 11 **Ballotin « Robe Noire »**
19,00 € 15 Espérantines en « Robe Noire »

Ref. 17N **Ballotin Praliné NOIR**
19,00 € 15 Espérantines praliné NOIR

Ref. 17L **Ballotin Praliné LAIT**
19,00 € 15 Espérantines praliné LAIT

LES ESPÉRANTINES

Tablette de praliné aux feuilles d'espérantines : 7 Espérantines mixtes, 7 olivettes

Et un socle praliné feuilletine

Ref. 7N 35,00 € • Socle chocolat NOIR
Praliné feuilletine à l'huile d'olive
Ref. 7L 35,00 € • Socle chocolat LAIT
Praliné feuilletine à l'huile d'olive

Tout se mange !

Les Espérantines, les olivettes, et le socle !!!

Aimez le chocolat à fond, sans complexe ni fausse honte, car rappelez-vous :
« Sans un grain de folie, il n'est point d'homme raisonnable. »

François de La Rochefoucauld

LES ESPÉRANTINES

Les Colombes

5 Espérantines Vert amande sur un socle fourré praliné noisette à l'huile d'olive vierge extra & noisettes entières du Pièmont IGP

Colombe Gourmande

Ref. 28N 39,50 €
• chocolat NOIR

Ref. 28L 39,50 €
• chocolat LAIT

Les boîtes rondes

30 Espérantines & 6 olivettes sur 3 rangées

Assortiment au choix

Ref. 8 **Boîte Ronde Vert amande**
41,00 € 30 Espérantines Vert amande

Ref. 14 **Boîte Ronde - « Robe Noire »**
41,00 € 30 Espérantines en « Robe noire »

Ref. 22M **Boîte Ronde Mixte**
41,00 € 15 Espérantines Vert amande & 15 Espérantines en « Robe noire »

Ref. 22P **Boîte Ronde Polyphonie**
42,00 € 9 Espérantines Vert amande & 9 Espérantines en « Robe Noire »
6 Espérantines praliné NOIR & 6 Espérantines praliné LAIT

LES CRÉATIONS DE NOËL

Le « Sapin de Noël »

Dimensions : 14 x 10 cm / Epaisseur : 1 cm

2 saveurs au choix :

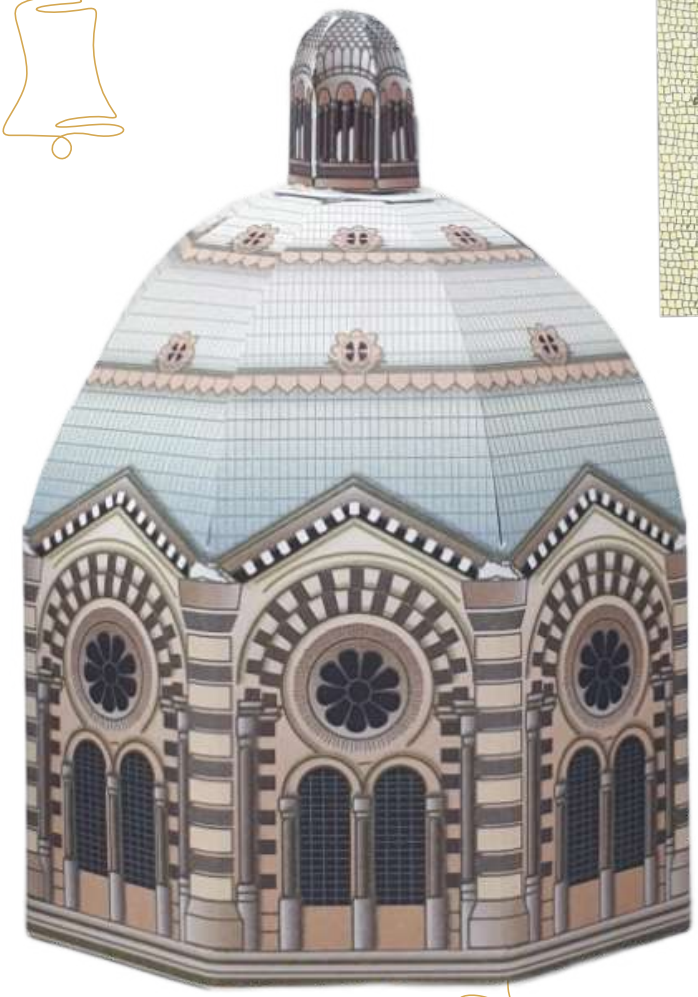
- **Chocolat NOIR - Ref. 59** - 13,00 €
  Praliné, éclats de fève de cacao & huile d'olive
  75 g

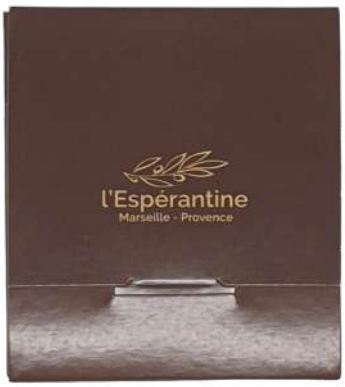
- **Chocolat LAIT - Ref. 60** - 13,00 €
  Praliné, feuilletine & huile d'olive
  75 g

... Et tant d'autres gourmandises à découvrir !

LES CRÉATIONS DE NOËL

Le « Dôme »





REF C29

Le Dôme gourmand de La Major

29,50 €

Boîte en papier cartonné imprimé

Diamètre : D12 x H15 cm

Composition :

- Un SACHET D'OLIVETTES DE PROVENCE (amandes enrobées)
- Une BOÎTE DECOUVERTE ESPERANTINES Vert Amande
- Une BOÎTE DECOUVERTE ESPERANTINES en «Robe Noire»
- Une DOSETTE DE CHOCOLAT A BOIRE (Chocolat noir ou chocolat au lait- noisette)

LES COFFRETS DE NOËL

REF C21 Coffret «Jour de fête» à 21€

Au choix chocolat NOIR / LAIT / MIXTE

- Une DOSETTE DE CHOCOLAT A BOIRE (Chocolat noir ou chocolat au lait- noisette)
- Une BOÎTE DÉCOUVERTE - MIXTE « Athéna» (4 Espérantines)
- 100 g de FRITURES DE NOËL
- Un COFFRET CADEAU

REF C63 Coffret de minuit à 63€ au lieu de 70,00€

Au choix chocolat NOIR / LAIT / MIXTE

- Un SAPIN DE NOËL fourré praliné à l'huile d'olive
- Un RAMEAU MIXTE
- Une DOSETTE DE CHOCOLAT A BOIRE
- 100 g de FRITURES DE NOËL
- Des ORANGETTES au chocolat NOIR
- Un NOUGAT aux olives confites
- Un COFFRET CADEAU

LES COFFRETS DE NOËL

REF C37 Coffret «Noël en Provence» à 37€ au lieu de 41,50€

Au choix chocolat NOIR / LAIT / MIXTE

- Une DOSETTE DE CHOCOLAT A BOIRE (Chocolat noir ou chocolat au lait- noisette)
- Un RAMEAU MIXTE
- 100 g de FRITURES DE NOËL
- Un COFFRET CADEAU

REF C85 Coffret «L'Odyssée gourmande» à 85€ au lieu de 94,00€

Au choix chocolat NOIR / LAIT / MIXTE

- Un SAPIN DE NOËL fourré praliné à l'huile d'olive
- Une DOSETTE DE CHOCOLAT A BOIRE (Chocolat noir ou chocolat au lait- noisette)
- Un RAMEAU POLYPHONIE
- Une TABLETTE OLIVIER à l'huile d'olive
- 100 g de FRITURES DE NOËL
- Des ORANGETTES au chocolat NOIR
- Un NOUGAT aux olives confites
- Un sachet de 5 NAVETTES à l'huile d'olive
- Un COFFRET CADEAU

LES ATELIERS CHOCOLAT

Resserrer les liens de vos équipes en gourmandise !

Expérimentez un moment unique avec vos équipes !

Curieux, gourmands, épicuriens et amateurs du “faire par soi-même”, invitez-vous dans notre laboratoire des Voûtes de la Major pour une création gourmande inoubliable.
Vous apprendrez tout sur le chocolat !
Après avoir composé, emballé et emporté le fruit de votre travail, vous aurez le choix de l’offrir... ou pas !

Avec l’Espérantine, spécialité quasiment légendaire aujourd’hui par son positionnement exclusif entre gourmandise et symbolisme, l’immersion hors de votre quotidien est assurée par différentes étapes guidées par nos cheffes.

Gestuelle, choix des ingrédients-rois du régime méditerranéen, réalisation in-fine d’un rameau de paix et d’espérance... nos ateliers vous transforment autant que vous transformez dans le même temps les différents ingrédients qui vous sont présentés.

l'Espérantine
Marseille - Provence
Depuis 1999

Retrouvez tous nos produits sur notre boutique en ligne

www.esperantine.com • 06 85 86 15 04

Pour passer commande ou pour des conseils personnalisés :
esperantine13002@gmail.com ou 06 85 86 15 04
melissa@esperantine.com ou 04 91 01 44 96

BOUTIQUES MARSEILLE : Ouvertes 7 /7 de 10h à 19h

Les Voûtes de la Major
Quartier de la Joliette
17 Bd Jacques Saadé
13002 **MARSEILLE**
04 91 01 44 96

Quartier du Panier
Quartier du Panier
70 rue Caisserie
13002 **MARSEILLE**
04 91 67 40 31

SHOW ROOM AIX EN PROVENCE

Vente aux entreprises & particuliers
Du lundi au vendredi
de 10h à 17h

SO.ME.PROD
184 Chemin du Moulinet
13480 **CABRIÈS**
09 66 97 26 68

L'Espérantine - chocolat Marseille
@ esperantinechocolaterie

Gault.Millau 2021 · 2021 Attestation d'Excellence tripadvisor · 1er Prix Cordon Bleu Paris · Maître Artisan · Zone de France Les Spécialités