



Un Noël avec L'Espérantine...



Chocolats • Biscuits • Confiseries • Spécialités à l'huile d'olive



l'Espérantine
Chocolaterie - Biscuiterie
depuis 1999

Une identité provençale, méditerranéenne... et 26 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 cœur 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 cœur 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'Illiade et l'Odyssée »



Un Noël avec L'Espérantine

CATALOGUE ENTREPRISE - Noël 2026

Page 1 à 4 - Les Espérantines, notre chocolat signature

Page 5 à 6 - Les créations de Noël

Page 7 à 9 - Les coffrets cadeaux de Noël

Page 10 - Les "Dégustations" chocolat

Page 11 - 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 Tradition



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.
Crèmeux, fondant et persistant en bouche.

Les Espérantines « Pralinées »

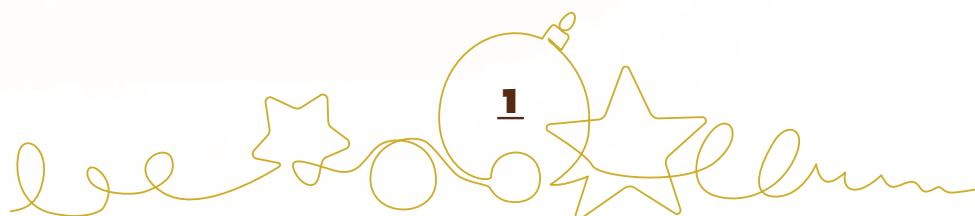
Chocolat noir ou au lait, à l'huile d'olive et aux noisettes IGP du Piémont...
Une association délicieusement gourmande, intense et addictive.



Praliné chocolat noir



Praliné chocolat au lait



Les Espérantines

Les Boîtes Découvertes, les Athéna

Coffret de 4 Espérantines - 37g - 6,50€



Assortiment au choix

Réf 2/ Boîte Découverte Tradition
4 Espérantines Vert amande

Réf 8/ Boîte Découverte « Robe Noire »
4 Espérantines chocolat noir 70%

Réf 17/ Boîte Découverte Mixte
2 Espérantines Vert amande
2 Espérantines en « Robe Noire »

Réf 17/ Boîte Découverte Polyphonie
1 Espérantine Vert amande
1 Espérantine en « Robe Noire »
1 Espérantine praliné LAIT
1 Espérantine praliné NOIR



“Vert Tradition”



“Robe noire”



“Polyphonie”

Les ballotins de 15 Espérantines

Sur 3 rangées - 142g - 22€



Assortiment au choix (3 rangées)

Réf 3/ Ballotin Vert Tradition
15 Espérantines Vert amande

Réf 9/ Ballotin « Robe Noire »
15 Espérantines chocolat noir 70%



Les Espérantines

Les Rameaux à partager

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



"Polyphonie"



"Vert Tradition"



"Robe noire"



"Mixte"

LES PETITS RAMEAUX

12 Espérantines
& 6 olivettes sur 2 rangées
147g - 26€

Assortiment au choix

Réf 4/ Petit Rameau Vert Tradition
12 Espérantines vert amande

Réf 10/ Petit Rameau - « Robe noire »
12 Espérantines chocolat noir 70%

Réf 18/ Petit Rameau Mixte
6 Espérantines Vert amande
6 Espérantines en « Robe noire »

Réf 18/ Petit Rameau Polyphonie
4 Espérantines Vert amande
4 Espérantines en « Robe Noire »
2 Espérantines praliné NOIR
2 Espérantines praliné LAIT

LES GRANDS RAMEAUX

26 Espérantines
& 14 olivettes sur 2 rangées
314g - 46€

Assortiment au choix

Réf 5/ Grand Rameau Vert Tradition
26 Espérantines vert amande

Réf 11/ Grand Rameau - « Robe noire »
26 Espérantines chocolat noir 70%

Réf 19/ Grand Rameau Mixte
12 Espérantines Vert amande
14 Espérantines en « Robe noire »

Réf 19/ Grand Rameau Polyphonie
8 Espérantines Vert amande
6 Espérantines en « Robe Noire »
6 Espérantines praliné NOIR
6 Espérantines praliné LAIT



"Mixte"



Les Espérantines

Tablette de praliné aux feuilles d'espérantines :
7 Espérantines mixtes, 7 olivettes et un sarment en chocolat noir

Et un socle praliné feuilleté



Tout se mange !

Les Espérantines, les olivettes,
et le socle ! - 310g - 36€

Réf 20/ 2 saveurs au choix :

Chocolat NOIR

Chocolat LAIT



Noisettes du Piémont IGP

Les Colombes

5 Espérantines Vert Tradition sur un socle fourré praliné noisette à l'huile
d'olive vierge extra & noisettes entières du Piémont IGP - 325g - 44€



Réf 28/ 2 saveurs au choix :

Chocolat NOIR

Chocolat LAIT



Les Créations de Noël

Le « Sapin de Noël » 75g - 14,50€



Dimensions : 14 x 10 cm / Epaisseur : 1 cm

Réf 55/ 2 saveurs au choix :

Chocolat NOIR

Praliné à la graine de courge & huile d'olive - 75 g

Chocolat LAIT

Praliné à la graine de courge & huile d'olive - 75 g



Les « Boules de Noël » 100g - 14,90€

**RETRAIT UNIQUEMENT EN
BOUTIQUE**

Réf 56/ Sujet moulé en chocolat

Diamètre : 7,5 cm / 100 g

Intérieur : 1 espérantine, des frites
en chocolat, 2 olivettes et des
rameaux gourmands.

Moulage au choix :

Chocolat NOIR

Chocolat LAIT

Chocolat BLANC

**Dans la limite des stocks
disponibles**



Les Créations de Noël

Le « Renne Comète » 120g - 16,90€



RETRAIT UNIQUEMENT EN
BOUTIQUE

Réf 57/ Sujet moulé en chocolat

Dimensions : 14,5 x 8,5 cm / 130 g

Intérieur : 1 espérantine, des fritures
en chocolat, 2 olivettes et des rameaux gourmets.

Chocolat NOIR
Chocolat LAIT
Chocolat BLANC

Dans la limite des stocks disponibles

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

- sur demande (devis personnalisé) -



Les Coffrets Délices d'hiver

«l' Essentiel» 109g - 18,50€



Réf 59/ 3 Espérantines, vert amande, praliné lait et Robe Noire

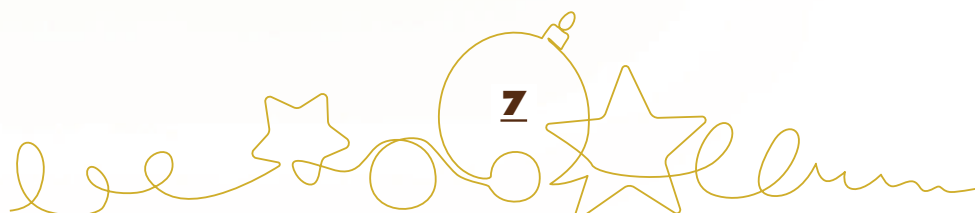
- 8 olivettes de Provence en chocolat
- 3 noisettes au chocolat
- 1 calisson de Provence
- 4 pâtes de fruits mixtes (fruits du moment)
- 5 orangettes

«la Sélection» 308g - 38,50€



Réf 60/ 6 Espérantines, vert amande, praliné lait, praliné noire et Robe Noire

- 4 croquants chocolat noisettes et amandes (2 noires, 1 blanc, 1 lait)
- 7 pâtes de fruits mixtes (fruits du moment)
- 4 calissons de Provence
- 18 olivettes de Provence en chocolat
- 6 orangettes
- 2 nougats aux amandes
- 8 noisettes au chocolat



Les Coffrets de Noël

Coffret «Jour de fête» à 21,90€



Réf 60/ Au choix chocolat NOIR, LAIT ou MIXTE

- Une BOÎTE DÉCOUVERTE - MIXTE « Athéna » (4 Espérantines)
- 100 g de FRITURES MIXTES DE NOËL
- UN PALET À BOIRE
- Un COFFRET CADEAU



Coffret «Gourmand» à 29,90€

Réf 61/ Au choix chocolat NOIR ou LAIT

- Un SACHET DE 5 NAVETTES
- Une BOÎTE DÉCOUVERTE - POLYPHONIE « Athéna » (4 Espérantines)
- UN PALET À BOIRE
- UNE PÂTE À TARTINER
- Un COFFRET CADEAU

Coffret «Noël en Provence» à 39€



Réf 62/ Au choix chocolat NOIR, LAIT ou MIXTE

- Un RAMEAU MIXTE
- 100 g de FRITURES MIXTES DE NOËL
- UN PALET À BOIRE
- Un COFFRET CADEAU

Les Coffrets de Noël



Coffret «de Minuit» à 74,90€

Réf 64/ Au choix chocolat NOIR, LAIT ou MIXTE

- UN SAPIN DE NOËL
fourré praliné à la graine de courge et huile d'olive
- UN RAMEAU MIXTE
- UN PALET DE CHOCOLAT À BOIRE
- 100 g DE FRITURES MIXTES DE NOËL
- UNE BOITE D'ORANGETTES AU CHOCOLAT NOIR
- UN NOUGAT AUX OLIVES CONFITES
- Un COFFRET CADEAU



Coffret «Odysée» à 89,50€

Réf 65/ Au choix chocolat NOIR, LAIT ou MIXTE

- UN SAPIN DE NOËL
fourré praliné à la graine de courge et huile d'olive
- UN RAMEAU POLYPHONIE
- UNE TABLETTE OLIVIER À L'HUILE D'OLIVE
- 100 G DE FRITURES MIXTES DE NOËL
- UNE BOITE D'ORANGETTES AU CHOCOLAT NOIR
- UN NOUGAT AUX OLIVES CONFITES
- UN SACHET DE 5 NAVETTES
à l'huile d'olive et à la fleur d'oranger
- 1 MINI BOITE DE CAILLOUX NOIR 48G
- Un COFFRET CADEAU



Coffret «13 desserts de Provence» 820g - 69,90€

Réf 66/ Assortiment gourmand de confiseries :

Espérantines, noisettes et amandes au chocolat, mendiants, calissons, pâtes de fruits...

Les "Dégustations" chocolat



Notre boutique-atelier est installée dans les Voûtes de la Major, (sous la Cathédrale), à 100 mètres du MuCEM, au cœur du Marseille historique et touristique, l'emplacement est idéal pour enrichir un séjour ou une journée de séminaire d'une expérience authentiquement marseillaise.

Notre voûte occupe un espace chargé d'histoire : anciennement chai de vin de la maison Margnat, notre espace, issu du patrimoine industriel et portuaire emblématique de Marseille a été magnifiquement réhabilité par l'architecte Rudy Ricciotti. Pierre brute, architecture contemporaine et lumière méditerranéenne forment un écrin unique qui fait de chaque visite bien plus qu'une simple dégustation.

Nous proposons deux formules de dégustation adaptées aux groupes :

FORMULE SUCREE

- Dégustation sucrée
- 2 Espérantines (amande/orange & 1 tout chocolat noir 70%),
- Olivettes (amandes enrobées de chocolat)
- Praliné à l'huile d'olive ou nougat aux olives confites (sucrées) ou pâte de fruit aux plantes de Provence
- Navettes traditionnelles à l'huile d'olive et à la fleur d'oranger
- Boisson au choix : Eau infusée Thym chaude ou froide selon la saison ou chocolat chaud ou glacé.

FORMULE COMPLÈTE

- « Le Monde Gourmand de l'Olivier »
- Une expérience gustative autour des spécialités de Marseille à l'huile d'olive : 2 Huiles d'olive (fruité vert & fruité noir/maturée) Domaine Salvator
- 2 Espérantines (amande/orange & 1 tout chocolat noir 70%)
- Olivettes (amandes enrobées de chocolat)
- Praliné à l'huile d'olive ou nougat aux olives confites (sucrées) ou pâte de fruit aux plantes de Provence
- Navettes traditionnelles à l'huile d'olive et à la fleur d'oranger
- Boisson au choix : Eau infusée Thym chaude ou froide selon la saison ou Chocolat chaud ou glacé

Durée : 35-45 minutes minimum, suivies d'un temps libre de shopping en boutique.

Nos collaboratrices animent les ateliers en français, anglais, italien, espagnol et allemand, garantissant une expérience fluide et qualitative pour tous vos groupes, qu'ils soient français ou internationaux.

Nous pouvons accueillir jusqu'à 55 personnes, et nous adaptons volontiers les horaires, les volumes ainsi que les tarifs en fonction de la taille de votre groupe et de la fréquence des réservations envisagées.

Contact direct Mélissa 06 47 52 78 42
mail. melissa@esperantine.com



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.

Cestuelle, 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.





nos adresses



Atelier-Boutique des Voûtes

Les Voûtes de la Major - 17 boulevard Jacques Saadé

13002 Marseille - Tél. 04 91 01 44 96

7 jours sur 7 10h-19h

Boutique du Panier

Quartier du Panier - 70 rue Caisserie

13002 Marseille - Tél. 04 91 89 09 67

7 jours sur 7 10h-19h

Boutique - Atelier de production

Showroom entreprises et vente aux particuliers

SO.ME.PROD

184 Chemin du moulinet - 13480 CABRIES

Tél. 09 66 97 26 68

du lundi au vendredi 9h00-17h00

Suivez-nous !

 **L'Espérantine - Chocolat Marseille**

 **esperantinechocolaterie**

 **www.esperantine.com**



www.esperantine.com
