



Communiqué de presse
Mai 2023

Truffettes de France et Pascal Brunstein s'allient pour créer la truffe ultime

Issue du savoir-faire historique de la marque et de la maîtrise du MOF* et champion du monde du chocolat, la gamme sera disponible chez Monoprix dès octobre 2023

Truffettes de France fait rayonner les délicieuses bouchées chocolatées dans le monde entier depuis près de 75 ans. Cette année, la marque originaire du Nord de la France, part à la conquête des papilles des Français, en proposant une gamme de truffes d'excellence, développées avec Pascal Brunstein, virtuose du chocolat. Distribuées en exclusivité chez Monoprix à partir d'octobre 2023, les trois recettes permettront à tous de découvrir la truffe ultime, mariant gourmandise et finesse.

À retenir

- Truffettes de France arrive chez Monoprix en octobre 2023
- Une gamme de trois recettes de truffes : au chocolat 70 % de cacao, cœur au caramel pointe de sel et cœur au praliné noisette
- La marque a travaillé avec Pascal Brunstein, MOF Chocolatier et champion du monde de chocolat



Une gamme d'exception signée Truffettes de France et Pascal Brunstein

Produit iconique de la marque, la truffe arrive en France, et a été confiée pour l'occasion au Meilleur Ouvrier de France et Champion du monde des chocolatiers. En résultent trois recettes faisant honneur à l'art du chocolat à la française, présentées dans une boîte écrin soignée, à l'intérieur de laquelle chaque truffe est soigneusement emballée pour préserver toutes les saveurs et le poudrage de cacao. À offrir ou pour se faire plaisir...

Enrobées d'une fine couche de chocolat délicatement craquante, puis de poudre de cacao, les truffes révèlent un cœur fondant aux saveurs travaillées subtilement, avec des ingrédients de haute qualité soigneusement sélectionnés. On lève le voile sur les truffes vues par Truffettes de France et Pascal Brunstein...

Truffes au Chocolat 70% de cacao nature

Pour les puristes, Pascal Brunstein a imaginé une truffe tout chocolat, à 70 % de cacao. Le choix de l'enrobage origine pure Équateur lui confère un profil aromatique puissant et délicat, et se marie dans un équilibre parfait avec le cacao d'Afrique de l'Ouest utilisé en son cœur.

PMC** : 9,90 €, 150g



Truffes cœur au caramel pointe de sel

Sous la dent, cette truffe d'exception dévoile un cœur caramel fondant basé sur un assemblage de deux caramels élaborés avec maîtrise par Pascal Brunstein... L'un aromatique aux accents torrifiés et l'autre aux notes lactées, légèrement beurrées, au service d'un équilibre entre puissance et douceur. Le tout relevé par de délicats éclats de caramel et une pointe de sel, soulignant l'alliance parfaite du chocolat et du caramel.

PMC** : 9,90 €, 150g

Truffes cœur au praliné noisette

En intégrant des noisettes grillées, délicatement broyées avec du sucre, le praliné porte l'exigence au service de l'expérience gustative. Truffée d'éclats de feuillantine, cette recette est l'incarnation de la gourmandise croustillante, abritée par une savoureuse coque de chocolat au lait.

PMC** : 9,90 €, 150g



Une rencontre au sommet du chocolat

Cette année, Truffettes de France se lance à la conquête des palais français, et le fait en très bonne compagnie. La marque porte haut son savoir-faire aux côtés de Pascal Brunstein, pointure dans le monde du chocolat. Ensemble, ils ont conçu trois recettes issues d'ingrédients nobles, méticuleusement sélectionnés, reflets des savoir-faire historiques de Truffettes de France et du génie de Pascal Brunstein.

Reconnu autant pour son inventivité que pour sa maîtrise technique, Pascal Brunstein s'est emparé de la pâte à truffe à 70 % de cacao, pâte à truffe maison et signature de la Chocolaterie Moderne, pour concevoir les trois recettes aux côtés de la marque. Sous la main de ce virtuose du chocolat, sont nées trois recettes, une véritable symphonie de saveurs.

« La collaboration avec la Chocolaterie Moderne s'est lancée pour moi comme un défi technique pour proposer des produits d'une grande finesse au plus grand nombre. Nous sommes partis en quête de chocolats ayant du sens, et nous sommes particulièrement fiers du cacao origine Équateur qui enrobe les truffes et procure des notes douces-amères équilibrées. Avec une ganache souple, tendre et une coque parfaitement craquante, nous pouvons dire que nous avons donné naissance à la truffe ultime », **Pascal Brunstein, Meilleur Ouvrier de France, Champion du monde des chocolatiers.**



La Chocolaterie Moderne, 75 ans d'expérience au service de l'excellence

Pionnière, la Chocolaterie Moderne l'a été dès sa création. En 1948, deux frères se lancent dans la fabrication de bonbons gélifiés, ils sont parmi les premiers en France. Initialement confiseurs, ils acquièrent rapidement un tour-de-main chocolatier. Dès le début des années 80, la fabrication de truffes prédomine, un savoir-faire est né, La Chocolaterie Moderne, audacieuse, s'exporte dans le monde entier.

Une ganache tendre, onctueuse et généreuse, le tout enrobé d'une fine couche de chocolat légèrement craquante : c'est la truffe vue par La Chocolaterie Moderne. Méticuleuse dans le choix de ses ingrédients, rigoureuse dans l'alliance des parfums, l'entreprise fabrique sa propre pâte à truffes, un savoir-faire rare qui s'appuie sur 75 ans de maîtrise de ce produit délicieusement exigeant..



« La truffe est le produit iconique qui a fait connaître La Chocolaterie Moderne et sa marque Truffettes de France sur les cinq continents. Ce succès à l'international, nous le devons à l'amour du produit et à la parfaite maîtrise de ce savoir-faire traditionnel français. Nous partageons cet attachement au produit avec Pascal Brunstein, et nous sommes ravis de pouvoir proposer le fruit de notre collaboration aux Français chez Monoprix, dès octobre 2023, pour permettre au plus grand nombre de goûter à l'excellence, portée par nos créations », **Emmanuel Bois, Président de la Chocolaterie Moderne.**

À propos de la Chocolaterie Moderne

Née à Tourcoing en 1948, Chocmod rayonne à l'international grâce à deux savoir-faire bien gardés : la truffe à la française et la guimauve. Dès les années 80, l'entreprise a entamé une conquête des palais du monde entier sous sa marque Truffettes de France, portée par une stratégie audacieuse et des douceurs chocolatées délicieuses. En 2011, alors que le site de Roncq (Nord) tourne à plein régime, Chocmod fait le pari de partir à la conquête de l'Amérique, en créant à Saint-Jean de Richelieu (Canada) un site de fabrication capable de déployer outre-Atlantique ses recettes françaises. Le succès est au rendez-vous : ambassadrice d'un savoir-faire français, partout dans le monde, Chocmod produit près de 3,6 millions de truffes chocolatées et 1 million de guimauves par jour, appréciées sous toutes les latitudes sucrées.

En 2023, l'entreprise écrit un nouveau chapitre de son histoire en introduisant Truffettes de France dans l'Hexagone... Un retour au pays bien accompagné, avec une gamme développée aux côtés du Meilleur Ouvrier de France et Champion du monde des chocolatiers Pascal Brunstein. Ensemble, ils comptent bien révolutionner l'offre de truffes dans les rayons de grandes surfaces.

Contacts presse - Agence Belle Nouvelle !

Robin Ecolan // robin.ecolan@bellenouvelle.fr // 07 89 57 41 47

Pauline Aublanc Potiron // pauline.aublanc-potiron@bellenouvelle.fr // 07 88 58 16 97