



*3 Maîtres Chocolatiers  
2 Meilleurs Ouvriers de France*

## Dossier de Presse

### *Le Concept*



Fondée en 2009 par **Marie-Hélène Gantois**, la chocolaterie **Mococha** (déformation enfantine de chocolat et nom d'un petit village du Yucatan au Mexique), située au cœur du quartier Latin tout près du Panthéon, vous propose un concept tout à fait innovant, à savoir la découverte non d'un maître chocolatier, mais de **3** très grands **Maîtres Chocolatiers** :



**Fabrice Gillotte**

*Meilleur Ouvrier de France*



**Jacques Bellanger**

*Meilleur Ouvrier de France*



**Patrice Chapon**

*Grand Prix de la Mairie de Paris*

**Trois grands noms**, pour vous offrir la possibilité d'une découverte unique : le **savoir-faire**.

**Ganaches, pralinés, massepains, caramels**, se savourent à travers

**3 imaginaires et 3 philosophies** différentes.

Mococha, 89 rue Mouffetard 75005 Paris.  
Tel : 01 47 07 13 66

## *La Gamme*

Chez **Mococho**, chaque **Maître Chocolatier** dispose d'un **espace dédié** composé d'une **sélection de 12 à 15 bonbons de chocolats changeants chaque semaine** ainsi que des **spécialités de ses collections** : coffrets, tablettes, préparations pour chocolat chaud, pâtes à tartiner, moulages...

## *Les Maîtres*

### *Jacques Bellanger*

Qui mieux que **Jacques Bellanger**, perfectionniste et entreprenant, saura vous entraîner sur les chemins de la gourmandise. Sa passion pour le chocolat comme sa créativité grandissent au fil des années.

**M.O.F Pâtissier Confiseur 1982**, il a obtenu, en 2003, **quatre tablettes** décernées par le **Club des Croqueurs de chocolat** pour sa créativité et la qualité de sa production. Il est aussi, depuis 2003, **membre des "Relais Desserts"**.

Elu **Coq d'Or 2005 et Super Coq d'Or 2009** par le guide des gourmands, il a pour objectif de transmettre sa passion du chocolat et de l'artisanat.

### *Quelques tentations...*



*Praliné sarrasin*



*Cœur de griottes*



*Macarons*



*Barre praliné*



*Crème de Caramel*

## *Fabrice Gillotte*

Très jeune, il " respire " les effluves sucrées de la pâtisserie de son père en région parisienne.

C'est à l'âge de 16 ans qu'il décide d'en faire son métier et entre en apprentissage chez un maître pâtissier à Avallon dans l'Yonne.

Animé par cette passion, il passe avec succès le concours "**Meilleurs Ouvriers de France**" en 1990 à l'âge de **26 ans**.

En **2004** : Classé parmi les **meilleurs chocolatiers français** dans le guide "**Club des croqueurs de chocolat**" édition Lafond, avec la note de **4 tablettes**.

En **2005** : **Virtuose de la Fève Divine " Guide Cacao "**

### *Quelques tentations...*



*Les balloboîtes*



*Les Folie's noisettes*

*Les « Onctueux »*



*Les carrés G*

## Patrice Chapon

**Grand prix de la Mairie de Paris 2003**

**1<sup>er</sup> aux Awards du Salon du chocolat 2004 et 2007**

**4 tablettes au guide des croqueurs de chocolat.**

Il a le regard clair comme ces idées. Une imagination fourmillante dédiée au bon et au beau. Le chocolat ? **Depuis 1986** son élément. Pas un jour où il ne lui rende hommage, depuis l'époque où jeune il le travaillait comme un secret dans sa chambre, puis dans la cave de son père.

Avant Patrice Chapon confectionnait les **glaces et les sorbets pour Buckingham Palace**. Rien ne lui résiste, tout l'enchanter. Un horizon : le plaisir.

### *Quelques tentations...*



*Les bonbons de chocolat*



*Préparation pour chocolat chaud*



*Les tablettes*

### *Vous y découvrirez aussi ponctuellement :*

- De nouveaux artisans à découvrir en « one-shoot »,
- Des soirées dégustations et rencontre avec les créateurs,
- 3 bars gourmands à thème : chocolat chaud, macarons et très prochainement macarons glacés.

