

Secrets de Fèves, le chocolat personnalisé au service de votre communication innovante

Chrystèle Paquier, habitante de Saint-Trivier-sur-Moignans, est tombée complètement amoureuse du chocolat à la suite d'un atelier d'initiation. « *Je veux créer des émotions en mettant des mots sur le chocolat* » prévient-elle, son but étant « *de faire plaisir et de toucher les gens* ».

À ce jour, Chrystèle propose sept produits conçus avec du chocolat de qualité et des emballages inédits créés par elle-même. Trois gammes sont déclinées : les tablettes aux formes originales, le chocolat de type « napolitain », son produit phare pour le café notamment, et les chocolats coquins. Ces produits peuvent être créés avec du chocolat noir 70 %, du lait, du blanc ou du blond.

Les messages sont directement apposés sur le chocolat. Pour Chrystèle, « *le secret est de bien choisir les mots pour toucher la personne qui va recevoir les chocolats* ». Le sur-mesure s'impose et Chrystèle saura vous conseiller dans vos choix. « *Agiter les papilles et émouvoir par les mots sur les chocolats, c'est essentiel pour moi* » insiste Chrystèle.

Ce concept innovant peut trouver sa place à diverses occasions, tant dans le cadre privé que professionnel, par exemple lors de conférences et séminaires, mariages, et autres événements festifs, ou comme cadeaux d'accueil. **Pour en savoir plus : www.secrets-de-feves.fr** ■

PHOTO © ERIC BERNET



Pause déjeuner & Plaisirs gourmands

Sur place ou à emporter



CHOCOLATS ET TASSE DE THE



184 quai Lamartine
71000 Mâcon

Ouvert du Mardi au Vendredi :
9h - 19h
Samedi : 8h - 19h
Dimanche 14h30 - 19h
Tel : 03.85.39.07.75

Thés
Boissons chaudes ou froides
Chocolats
Glaces
Pâtisseries
Petite restauration

Sel & Sucre

Partenaire de vos BONS moments

7, place Legrand - 01190 Pont de Vaux
Tél. : 03.85.36.94.41 - contact@seltsucre.net
www.sel-sucre-pont-de-vaux.eatbu.com

Bel été !!!

Naissance, mariage, baptême, anniversaire,
Repas de famille, repas d'entreprise,
Diner entre amis, ou repas de travail,
toutes les occasions sont
bonnes pour se réunir autour d'une table.
Profitez, Sel & Sucre s'occupe de tout !

Horaires :

Mardi, mercredi, vendredi : 8h30 - 18h30

Jeudi : 8h30 - 14h00

Samedi : 8h30 - 14h00 puis 17h00 - 18h30



Consomm'action : « Des produits de qualité pour une clientèle de proximité » par Jérôme Boisson, paysan-boulangier

« J'exerce mon métier-passion dans une petite ferme à taille humaine de 30 hectares. Je cultive des céréales paysannes (Ndlr : des variétés naturelles locales et anciennes) que je transforme. Je produis de la farine, du pain et des biscuits au levain naturel cuits au feu de bois, tels que des sablés et des mignardises, le tout en agriculture paysanne, labellisée « agriculture biologique AB ». Je gère également un petit élevage de poules pondeuses rustiques. Je vends à la ferme le mercredi après-midi sur commande et le vendredi de 16h30 à 19h. Le samedi matin, je suis présent sur le marché de Mâcon, ainsi qu'à l'AMAP du Mâconnais le mercredi de 18h à 19h. Plusieurs clients professionnels me font aussi confiance tels que La Table de Chaintré, Two Dudes, Cassis, La Dama ou encore Jocelyn Coffee. J'organise des stages de découverte au métier de paysan boulanger le mercredi sur réservation. » ■

La Ferme d'Orgemont 182, impasse de la Mare Caillat à Saint André d'Huiriat ☎ 06 14 46 31 66

✉ lafermedorgemont@protonmail.com PHOTO © ERIC BERNET

