



DUFOUX
CHOCOLATS



Sommaire

Un peu d'histoire	4
Nos boutiques	6
Une passion.....	8
Fiche identité.....	9
La saga Dufoux	10
Who's who ?	11

Un peu d'histoire...

Pâtissier - Chocolatier, Bernard Dufoux s'installe à La Clayette pour ouvrir une boutique après avoir fait ses classes à Lyon auprès du chocolatier Maurice Bernachon qui lui fait partager sa passion pour la divine fève.

A La Clayette, Bernard Dufoux confectionne gâteaux, entremets et chocolats. De plus en plus de chocolats...**Son imagination gourmande l'amène à lancer ses premières créations comme le "Caprice de Caroline". C'est un succès.**

Peu à peu, la renommée de la chocolaterie grandit, s'étend au-delà des frontières de la région... jusqu'à Paris. Et conforte Bernard Dufoux dans l'idée de se consacrer exclusivement au chocolat.

Dès lors, Bernard Dufoux va s'attacher à donner ses lettres de noblesse au chocolat. Artisan passionné en quête de perfection, il opte pour l'excellence en privilégiant les meilleures origines de cacaos - avec une préférence pour les fèves Criollo - et les matières premières de qualité.

Inventif, il explore de nouvelles saveurs en associant le chocolat aux épices, au thé, à des notes florales, fraîches et herbacées. Des créations aussi audacieuses que subtiles.

La collection Dufoux décline aujourd'hui plus d'une centaine de chocolats: des ganaches, des chocolats aux épices, des pralinés et caramels et autres gourmandises. Des chocolats aux saveurs subtiles, inédites, insolites parfois! Mais aussi des bouchées et petits grignotages, des tablettes aux fruits à croquer, des spécialités emblématiques telles le Conquistador, un Himalaya de gourmandises.



Les cacaos ?

Ils proviennent d'Amérique du sud exclusivement: Venezuela, Colombie, Equateur...et des Caraïbes.

Mais il arrive aussi que la Maison se laisse séduire par certains cacaos d'origine rare, des terroirs d'exception: Vietnam, Ghana, Pérou.

Depuis toujours, la préférence du chocolatier va aux fèves Criollo. Très aromatique, cette variété de cacao est la plus rare - elle ne représente que 5% du marché mondial. Et la plus chère aussi.

Partenaire depuis plus de cinquante ans de Valrhona, la Maison Dufoux travaille la pâte de cacao, obtenue à partir du broyage des fèves de cacao torréfiées et riches en beurre de cacao, plutôt que des couvertures. Elle sélectionne les meilleures variétés de fruits secs. Les amandes viennent d'Espagne, les noisettes du Piémont et les pistaches de Sicile. Beaucoup de fruits proviennent directement du jardin familial. On y cueille aussi la menthe fraîche, les bourgeons de cassis. Le cassis noir de Bourgogne, dont un grain se cache dans certains bonbons de chocolat, est récolté tout près de là.



L'excellence des savoir-faire français

Sa créativité alliée à son savoir-faire et à la recherche permanente de l'excellence lui vaut d'être distingué par le Guide des Croqueurs de Chocolats et d'être reconnu comme l'un des meilleurs chocolatiers de France.

Plus récemment, la Maison s'est vu récompensée par le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant).

Décerné par l'Etat, il distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux d'excellence, club très fermé où l'on peut croiser des noms comme Pierre Hermé, Dior, Hermès...

Toutes ces distinctions marquent un profond attachement aux règles de l'art et d'une aptitude à l'exception.



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français

Nos Boutiques

LE NOUVEL ESPACE GOURMAND DE CHAROLLES, INAUGURÉ EN JUIN 2016



Située au cœur du Pôle d'activité du Charolais, la **nouvelle chocolaterie occupe près de 1 200 m² sur deux niveaux**. Une vingtaine de personnes y travaillent en permanence, formées pour la plupart par Bernard Dufoux.

« C'est une grande joie pour nous d'avoir pu construire cette chocolaterie à Charolles. Nous avons besoin d'un outil moderne pour maintenir notre savoir-faire et assurer le développement des nos productions généré par nos boutiques. Nous souhaitons aussi pouvoir accueillir des groupes dans un laboratoire ultra-moderne. Les visiteurs et clients pourront suivre en direct le travail de nos chocolatiers. Nous avons également reçu un accueil chaleureux de la part des acteurs locaux et cela a facilité toutes les démarches et permis de concrétiser ce beau projet dans des délais très courts »

se félicite Pierre-Yves Dufoux.

C'est là que sont fabriqués maintenant et chaque jour les chocolats et autres gourmandises à partir des meilleurs ingrédients.



La Chocolaterie de Charolles s'étend sur 1200m².

Avec la rénovation de sa boutique historique à La Clayette (été 2013), l'ouverture de ses trois boutiques, à Lyon (1999), à Chalon-sur-Saône (février 2013), à Mâcon (novembre 2014), **Charolles (juin 2016) et Dijon le 15 Septembre 2016, Dufoux Chocolat compte aujourd'hui 6 boutiques.**

UNE 6^{ÈME} BOUTIQUE OUVERTE À DIJON EN SEPTEMBRE 2016

Ancré historiquement au Sud de la Bourgogne depuis plus de 55 ans, Dufoux Chocolats a choisi d'installer son nouvel espace gourmand au cœur de la ville de Dijon.

A Dijon, la nouvelle boutique a ouvert ses portes le 15 septembre 2016 au 15, Rue des Forges.

D'une superficie de 60 m² la boutique est déclinée sous des tonalités brun chocolat et taupe avec quelques touches de violette, mettant ainsi en valeur les créations savoureuses de l'artisan chocolatier.



« Depuis plusieurs années, nous avions envie de nous installer dans la capitale bourguignonne et nos clients nous poussaient à venir sur Dijon. De par notre ancrage familial, Dijon est donc devenue pour nous une évidence. Aujourd'hui nous sommes bien implantés en Saône-et-Loire et en Bourgogne et nous en sommes très fiers », explique Pierre-Yves Dufoux.



La boutique de Dijon est située au 15, Rue des Forges

A DÉCOUVRIR LES NOUVEAUX CHOCOLATS CRÉÉS, EN VENTE EXCLUSIVEMENT À LA BOUTIQUE DE DIJON :

- La nouvelle ganache au bourgeon de cassis et sa gelée de cassis
- La ganache bourgeon de cassis et truffe au grain de cassis noir de Bourgogne



Faire partager une passion...

Parce qu'il aime plus que tout partager son savoir-faire, Bernard Dufoux ouvre volontiers, depuis plusieurs années, les portes de son atelier aux visiteurs, petits et grands, désireux découvrir la fabrication du chocolat.

Dès 1990, il lance les Cours du chocolat - chaque premier mercredi du mois - où les plus accros viennent apprendre, le temps d'un après-midi, à réaliser truffes et griottes, et faire des orangettes... en s'initiant aux techniques professionnelles.

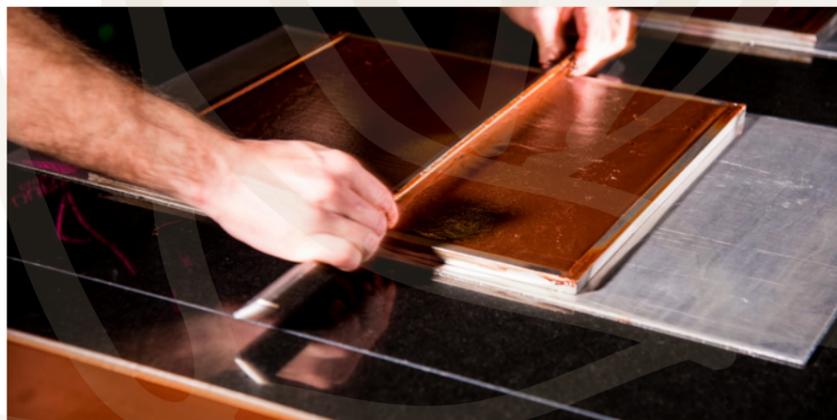
Avis aux gourmands, petits et grands, et aux choco-addicts ! Rien de mieux qu'une visite du laboratoire pour percer les secrets du chocolat et découvrir en compagnie des Maîtres Chocolatiers les différentes étapes de sa fabrication.

À Charolles, ce nouvel espace gourmand ultra-moderne séduit une clientèle de passage et les passionnés de douceurs chocolatées de toute la région.

LES VISITES PÉDAGOGIQUES ONT LIEU

- Mardi, mercredi, vendredi à 14h30 en juillet et août (sans réservation)
- Sur rendez-vous pour les groupes à partir de 20 personnes le reste de l'année, sauf en décembre et en janvier.

Durée de la visite: 1 heure / 6 € par personne.



Fiche Identité

DUFOUX CHOCOLATS

DÉNOMINATION SOCIALE: Les Chocolats Bernard Dufoux

ANNÉE DE CRÉATION: 1960

ADRESSE DU SIÈGE SOCIAL: Pôle d'activités du Charolais
71120 CHAROLLES

SITE: chocolatsdufoux.com

DIRIGEANT: Pierre-Yves Dufoux, Gérant

EFFECTIF: 20 personnes pour l'unité de production et
12 personnes côté points de vente

PRODUCTION ANNUELLE: Entre 35 et 40 tonnes de chocolats

CHIFFRE D'AFFAIRES: 2,6 millions d'euros en 2016

Les 6 boutiques

LA CLAYETTE

32, rue Centrale
71 800 LA CLAYETTE

Tél: 03 85 28 15 76

Ouvert du Mardi au Samedi de 9h à 19h
Ouvert le Dimanche de 9h à 13h
Fermé le Lundi.

MÂCON

Angle Rue Sigorgne / Rue Laguiche
71 000 Mâcon

Tél: 03 85 27 99 96

Ouvert du Mardi au Samedi de 9h à 19h
Le Dimanche de 9h à 13h.

LYON

15, rue des Archers
69002 LYON

Tél: 04 72 77 57 95

Ouvert le Lundi de 14h à 19h
Du Mardi au Vendredi de 10h à 13h et de 14h à 19h
Le Samedi de 9h30 à 19h30

CHAROLLES

Pôle d'Activités du Charolais
71 120 Charolles

Tél: 03 85 28 08 10

Ouvert le Lundi de 14h à 19h
Du Mardi au Samedi de 9h à 19h
Fermé le Dimanche.

CHALON-SUR-SAÔNE

12, rue Saint-Vincent
71 100 Chalon-sur-Saône

Tél: 03 85 42 79 41

Ouvert du Mardi au Jeudi de 10h à 13h et de 14h à 19h
Le Vendredi de 9h à 13h et de 14h à 19h
Le Samedi de 9h à 19h
Le Dimanche de 9h à 13h (en période de fêtes).

DIJON

15, Rue des Forges
21000 Dijon

Tél: 03 80 35 55 86

Ouvert le Lundi de 14h à 19h
Du Mardi au Samedi de 9h30 à 19h.

La Saga Dufoux Chocolats

QUELQUES DATES

- Juin 1937 Naissance de Bernard Dufoux à Chauffailles (Saône-et-Loire).
- Septembre 1955 Après obtention de son CAP, Bernard Dufoux arrive à Lyon chez Maurice Bernachon pour compléter sa formation.
- 1er Mai 1960 Ouverture d'une Pâtisserie - Chocolaterie à La Clayette.
- Novembre 1988 Ouverture d'un laboratoire et d'une boutique exclusivement consacrés au chocolat.
- Novembre 1989 Création du Conquistador avec pour parrain, Pierre Bonte.
- 1990 Lancement des cours de chocolat pour les particuliers dans le laboratoire de La Clayette.
- 1998 Le Guide des Croqueurs de chocolat lui décerne "4 Tablettes" et classe Bernard Dufoux parmi les meilleurs chocolatiers de France.
- 1999 Ouverture d'une seconde boutique à Lyon.
- 2001 Bernard Dufoux est nommé Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole.
- 2005 Le guide Cacao 2006 des meilleurs chocolatiers de France décerne "5 bonshommes" (sur un maximum de 6) au "Virtuose de la divine fève".
- 2006 Pierre-Yves Dufoux rejoint son père à la tête de l'entreprise familiale.
- Octobre 2012 La Maison Dufoux s'offre une nouvelle identité visuelle: DUFOUX Chocolats.
- Février 2013 Ouverture d'une troisième boutique à Châlon-sur-Saône.
- Juin 2013 Rénovation complète de la boutique historique de la Clayette.
- Novembre 2014 Ouverture d'une 4ème boutique à Mâcon.
- Juin 2016 Ouverture de la Chocolaterie à Charolles (et 5ème boutique).
- Septembre 2016 Ouverture d'une 6ème boutique à Dijon.



Who's who ?



Bernard Dufoux, fondateur de Dufoux Chocolats

BERNARD DUFOUX

Artisan passionné et chocolatier inspiré, Bernard Dufoux est un pur produit du terroir. Né à Chauffailles en Saône-et Loire, il débarque à Lyon en 1955, CAP en poche, dans le laboratoire de pâtisserie de Maurice Bernachon. Il a tout juste 18 ans. Pendant cinq ans, il poursuit sa formation auprès du chocolatier qui lui transmet sa passion pour la fève de cacao.

En 1960, Bernard Dufoux s'installe à La Clayette au sud de la Bourgogne et ouvre une pâtisserie – chocolaterie où il s'attache à faire connaître et apprécier le chocolat. Ce n'est que quelques années plus tard, en 1988, qu'il décide de se consacrer exclusivement à sa passion en créant son laboratoire et en ouvrant une boutique exclusivement consacrés au chocolat. Sa curiosité gourmande et son inventivité l'amènent à explorer de nouvelles saveurs subtilement épicées ; à créer de nouvelles spécialités tel le Conquistador, un dessert de chocolat devenu "culte".

La consécration ne tarde pas à arriver. En 1998, le guide des Croqueurs de chocolat lui décerne ses "4 tablettes". Reconnu comme l'un des meilleurs chocolatiers de France, Bernard Dufoux est nommé Chevalier de l'ordre du Mérite Agricole en 2001 ; et Chevalier de l'Ordre de la Légion d'Honneur quelques années après. Une belle occasion de créer un... nouveau chocolat !

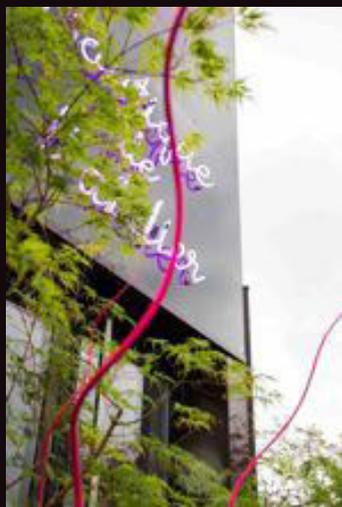


Pierre-Yves Dufoux qui dirige actuellement Dufoux Chocolats

PIERRE-YVES DUFOUX

Plongé depuis l'enfance dans l'univers gourmand de la chocolaterie, Pierre-Yves Dufoux a d'abord commencé, comme très souvent, par s'en éloigner. Attiré par le sport – le basket notamment... - et l'envie de découvrir d'autres horizons. Après des études de commerce, il multiplie les expériences professionnelles, dans différents secteurs d'activité. Résolument épicurien, ce quadragénaire, père de un enfant, a hérité de son père un goût affirmé pour le chocolat et le sens de l'accueil. Depuis huit ans, Pierre-Yves a rejoint l'entreprise familiale.

Il impulse aujourd'hui une nouvelle dynamique à la chocolaterie, bien décidé à faire connaître et apprécier au plus grand nombre les chocolats Dufoux.



DUFOUX CHOCOLATS

LA CLAYETTE - LYON - CHÂLON-SUR-SAÔNE
MÂCON - CHAROLLES - DIJON

RELATIONS PRESSE DUFOUX CHOCOLATS - NATALY JOUBERT

Tél: 04 78 59 83 38 ou 06 09 42 25 94

E-mail: nataly.joubert@wanadoo.fr

CHOCOLATSDUFOUX.COM

