

SAJTÓKÖZLEMÉNY
2024.09.05.
BUDAPEST



A chocoMe bemutatja: ATELIER

Venezuelából a XIII. kerületbe – így készül világszínvonalú bean to bar csokoládé Budapesten.

Egyesével válogatott, tökéletes kakaóbabok Venezuela, Nicaragua, Tanzánia és Madagaszkár egzotikus termőterületeiről, ritka és egyedülálló ízvilág, high-tech, mégis manufakturális eljárások, és a mindezt megalapozó, sok évnyi kutatás. Mészáros Gábornak - a chocoMe alapítójának - közel évtizedes álma valósult meg a chocoMe Atelier megszületésével, amely a csokoládémesterség csúcsát jelentő, bean to bar folyamatra épül.

A chocoMe high-end testvérmárkája, az Atelier, bean to bar csokoládéival nemcsak a minőséget, hanem az élményt is új szintre emeli. Mészáros Gábor, a chocoMe alapítója 15 különleges csokoládét álmódott meg az első kollekciónban, amelyek öt különböző termőterületről származó ritka és nemes kakaóbabokból készültek.

Gábor a világ legeldugottabb területein kutatott a legjobb alapanyagok után, hosszú évek teltek el utazással, fejlesztéssel, információgyűjtéssel, és nemzetközi csokoládészakértőkkel folytatott mesterkurzusokkal.



”

A bean to bar csokoládé rendkívül karakteres: úgy alkották meg, hogy mély érzelmeket ébresszen azokban, akik megkóstolják. Ez az érzelmi hatás a kis tételekben készített csokoládé sajátos filozófiájából fakad, ahol a csokoládékészítő gondosan válogatja ki a különleges összetevőket – elsősorban a kiváló minőségű, karakteres kakaót és cukrot, esetleg kakaóvaját. A „babtól a tábláig” folyamat lényege abban rejlik, hogy minden egyes tábla a kakaó egyedi személyiségét mutatja meg, amely a csokoládékészítő egyedi ízlésvilágát tükrözi. A varázslat minden falatban a részletekre és a kézműves munkára való aprólékos odafigyelésben rejlik.

”

Mészáros Gábor
chocolatier

ATELIER



A bean to bar csokoládé a legmagasabb szintű csokoládékészítést képviseli, amely során a teljes gyártási folyamat, a kakaóbab beszerzésétől egészen a végső csokoládétermékig egy manufaktúrában történik, és minden műveletet kézzel készítenek. Ez a módszer garantálja a kiváló minőséget, a gazdag és egyedi ízeket, valamint az etikus beszerzést.

Mészáros Gábor és az ország legnagyobb csokoládé manufaktúrája

A 2010-ben alapított chocoMe évente 100 tonna csokoládéterméket állít elő, melyeket közel 1500 partnerüzlet forgalmaz világszerte, jelenleg 28 országban. Mára az egyszemélyes vállalkozás 30 fős csapattá nőtte ki magát, amelyet a legmagasabb minőség iránti elkötelezettség, szenvedély, alázat, legkiválóbb összetevők használata és folyamatos innováció jellemez.

A vállalat hét termékcsaládjával eddig több mint 120 nemzetközi díjat nyert a világ legrangosabb szakmai versenyein. Gábornak azonban mindig is volt egy titkos álma: elérni a csokoládékészítés csúcsát, ami bár világszinten is újdonságnak számít, valójában az alapokhoz való visszatérést jelenti, a legősibb technológiák alkalmazásával. Olyan csokoládékat szeretett volna készíteni, amelyek etikusan termesztett, változatos ízvilágú és kiváló genetikájú kakaófajtákból származnak, a teljes folyamatot házon belül ellenőrizve, a kakaóbab kiválogatásától kezdve az elkészítésen át a csomagolásig. Hosszú évek tanulása, kísérletezése és számos utazás után ez az álom most valóra vált.



chocoMe-től Atelier-ig, babtól a tábláig

Az Atelier megszületése közel egy évtizednyi előkészítő munkát igényelt, a bean to bar gyártás kidolgozása ugyanis alapos kutatást és jelentős energiaforrások befektetését követelte meg. Nem véletlen, hogy mindösszesen pár száz csokoládékészítő van csak a világon, aki erre adta a fejét:

”

2017-ben elindultam, hogy megtaláljam a tökéletes kakaóbabokat termő területeket. Elutaztam a Karib-térség több országába és Nicaraguába, ahol több különböző kakaóültetvényt látogattam meg. Ezek az utak mélyen megérintettek. Bár Nicaraguából az akkori politikai helyzet miatt menekülnünk kellett, a kakaóbabbal való személyes találkozásaim olyan meghatározó élmények voltak számomra, amelyek végleg elköteleztek a bean to bar csokoládégyártás mellett. Ekkor jöttem rá, hogy ezzel a módszerrel tudom igazán átadni és megőrizni a kakaóbabok különlegességét.

”

ATELIER



2022-ben Gábor Párizsban találkozott Chloé Doutré Roussel, a csokoládéipar egyik legelismertebb szakértőjével, akivel néhány hónappal később tíz napot töltött együtt Venezuelában. Itt eljutottak Chuao-ba is, a világ egyik legeldugottabb kakaótermő vidékére, amely híres a tiszta genetikájú és nemes kakaóbabjairól. Ez a tanulmányút határozottan kulcsszerepet játszott a chocoMe Atelier kialakításában. Gábor azóta is szoros szakmai kapcsolatot ápol Chloéval.

Fenntartható luxus

Az "Atelier" egy olyan műhely, amelyben a termékek kézi munkával készülnek a legjobb minőségben és kiemelt precizitással. A bean to bar csokoládékészítés filozófiája alapján a chocoMe új Atelier vonala az elmúlt évek alatt megszokott csúcsmínőség mellett immár a fenntarthatóságra és átláthatóságra is összpontosít, a kakaó-beszállítókkal való közvetlen kapcsolattartástól az újrahasznosítható csomagolásig. A bean to bar csokoládékészítők ugyanis nem csokoládé-alapanyagokat vásárolnak, hanem közvetlenül a fenntartható gazdaságoktól szerzik be a legkiválóbb genetikával rendelkező, minőségi kakaóbabokat, jóval a piaci ár fölött.

A gyártási folyamat minden lépése átlátható, a babok eredetétől kezdve a végtermékig, így a vásárlók megbízhatnak a csokoládé minőségében és etikusságában. A bean to bar termékek készítésénél emelett minden folyamat a legapróbb részletekig kidolgozott, a gondosan megtervezett csomagolástól a csokoládé különleges tapintásán át, a sokak által korábban nem tapasztalt, egyedi ízekig. Az Atelier tehát egy fenntartható luxust kínál a csokoládé szerelmeseinek.



ATELIER



Jelen és jövő



Az Atelier első kollekcója szeptember elejétől elérhető hazai és külföldi vásárlók számára, de csak korlátozott mennyiségben, és néhány kiemelt helyszínen. Az indulásról, a leőhelyek pontos listájáról a chocoMe saját közösségi felületein kommunikál majd, így ha egy, a maga nemében egyedülálló, legmagasabb minőséget képviselő, ritka élményre vágytok, mindenképp kövessétek a chocoMe Atelier útját.

A chocoMe jelenlegi célja, hogy az Atelier kollekciónal a csokoládépiac legmagasabb színvonalát képviselje. Bár Mészáros Gábor hosszútávon nemzetközi versenyeken is részt kíván venni, a néhány fős csapat most a termékek tökéletesítésére és a minőség biztosítására összpontosít.



PRESS
Jade Hutton-Mills
PR MANAGER
jade@florence-lifestyleagency.com
www.chocome.com

FLORENCE
LIFESTYLE AGENCY