

Fabrication artisanale Française

Malakoff

1855



Le *chocolat* de mon enfance

Malakoff & Cie
Chocolaterie artisanale Française



Malakoff & Cie

Chocolaterie artisanale Française

La légende Malakoff...

La barre Malakoff est une gourmandise de notre enfance mais saviez-vous que cette friandise doit son nom à une célèbre bataille ?

En 1855, les armées Napoléoniennes en pleine guerre de Crimée, livrent victorieusement la bataille de Malakoff.

Dès le lendemain, Napoléon III demande au plus grand chocolatier de l'époque, **Jean-Louis Pupier**, de créer une nouvelle gourmandise pour célébrer cette victoire. **Le MALAKOFF est né.**

Sa recette pralinée demeure un mystère, elle n'a jamais été écrite et quelques artisans se relaient pour poursuivre la production avant que la barre Malakoff ne tombe dans l'oubli...



En 2011, **Laurence et Romain** ouvrent le second acte de son histoire: comment recréer une friandise iconique de notre enfance avec seulement des souvenirs ? Chocolatiers et amoureux des bons produits, ils décident d'expérimenter des recettes, de faire goûter jusqu'au jour où... le goût intact est retrouvé !!

Les barres Malakoff s'arrachent alors et permettent à la famille Chollier de créer une gamme complète de barres, pâtes à tartiner et chocolats pour le plus grand plaisir des petits et des grands !

Installée initialement à Saint-Christol les Alès, la société Malakoff & Cie déménage en 2017 en Lozère à Banassac-Canilhac et produit aujourd'hui un grand nombre de références.



Une fabrication 100% artisanale...



Dans notre laboratoire de fabrication de 300m², nous disposons de 2 lignes de production modernes et totalement aux normes suite à notre déménagement en 2017.

La première ligne est dédiée à la pâte à tartiner et permet une production d'environ 300 pots/heure. En 2021, nous avons produit près de **90 000 pots.**

La seconde ligne est dédiée aux barres, tablettes, carrés délices pour une production journalière d'environ 300 KG. En 2021, plus de **50 tonnes de chocolat Malakoff ont été produit.**

Nos 4 opérateurs qualifiés se relayent à différents postes pour assurer une production qualitative et diversifiée.

Artisan & Reconnu...

En complément des nombreuses distinctions obtenues à nos débuts, Malakoff & Cie, exploitante exclusive de la marque Malakoff 1855 continue à moderniser, au quotidien, l'entreprise en cherchant à obtenir des agréments, labels, certificats ou autres reconnaissances techniques pour poursuivre son développement sur le territoire et à l'international.

Le plus connu est certainement l'agrément **BIO** qui nous permet de proposer à la fois une gamme de barres chocolatées BIO et aussi une gamme de pâte à tartiner BIO.



Malakoff & Cie
Chocolaterie artisanale Française

Une gamme unique...

La gamme Malakoff 1855 fabriquée dans notre chocolaterie offre un choix exceptionnel !



Au chocolat blanc, lait ou noir et même sans sucres, nos barres Malakoff 1855 sont produites au **PUR BEURRE DE CACAO**.

Elles offrent une résistance sous la dent mais gardent le fondant qui les caractérisent en bouche grâce à l'incorporation de praliné ou purée 100% noisettes.

A nos recettes, nous ajoutons aussi différentes inclusions telles de la feuilletine, du sucre crépitant ou du caramel pour vous proposer un choix large et une gamme variée.

Notre gamme de barres Malakoff 1855 se décline en Tablettes 90G et Carrés délices 105G. Cette gamme est accompagnée d'une sélection de 11 variétés de chocolat « pure origine » pour vous faire découvrir les saveurs de nos chocolats du monde.

Nos pâtes à tartiner contiennent **24% de chocolat, 13% de purée de noisettes** et sont **sans huile de palme**. Nous privilégions l'huile de tournesol ou colza.

Pour ravir les allergiques aux fruits à coque, nous proposons une sélection de pâtes à tartiner chocolat noir **sans purée de noisettes**.

Les amateurs du BIO ne sont pas oubliés avec **6 déclinaisons** aux saveurs traditionnelles ou innovantes pour satisfaire tous les gourmands.



Où nous trouver ?

Malakoff 1855, c'est « Le Chocolat de mon enfance » !!



Chez nos revendeurs grossistes, épiciers fins, commerces de proximité, pétroliers, cinémas, boulangeries, vente à emporter, comités d'entreprise, restaurateurs, e-commerces, bouchers, revendeurs de produits régionaux, etc..... c'est plus de **200 entreprises** qui proposent du Malakoff et qui vous rappellent un petit goût de votre passé.



Des valeurs & des challenges...

L'ADN de Malakoff & Cie est de proposer des produits délicieux, de qualité et offrant un goût unique. Nous nous engageons à travailler avec des matières premières supérieures, à respecter les process, à valoriser et développer nos collaborateurs en les responsabilisant et en les intégrant à la vie de l'entreprise. Avec équité, respect et écoute de notre environnement, nous souhaitons nous développer à travers le Monde.

Malakoff & Cie travaille aussi sur son empreinte et cherche à se développer notamment sur le VRAC pour minimiser les conditionnements plastiques.

La filière BIO est également source de réflexion avec l'ambition d'élargir nos approvisionnements dans cette catégorie de chocolat.

Enfin, nous poursuivons nos recherches pour avoir accès aux meilleures matières premières en associant santé et goût.

Votre contact

Romain CHOLLIER – Directeur

Tél: 06.31.11.95.58

Mail: commercial@malakoffcie.fr

Les grandes dates de Malakoff...

1855

Jean-Louis Pupier créé une nouvelle gourmandise sur demande de Napoléon III. Le **MALAKOFF** est né.

1855

-

2007

La confiserie Malakoff est successivement rachetée par plusieurs entreprises.

2007

Dépôt de la marque Malakoff par la famille CHOLLIER.



2011

Création de la SARL Malakoff & Cie, propriétaire de la marque Malakoff1855 en France et Malakoff en Europe et Chine. L'aventure de la barre Malakoff est définitivement relancée avec une volonté affirmée de proposer un chocolat 100% pur beurre de cacao plutôt qu'une confiserie

2015

Ouverture de la 1^{ère} boutique Malakoff1855 en franchise à Pézenas.

2017

-

2021



Déménagement en Lozère à Banassac-Canilhac.

Développement d'une nouvelle identité visuelle, des 2 sites E-commerce BtoC et BtoB...

2022

-

.....

Développement des effectifs commerciaux et lancement de la gamme Malakoff1855 sur de nouveaux réseaux de distribution.