



ETRE BIEN L'IMAGE DE MARQUE

Le chocolat qui a du cœur

En prenant la tête de la chocolaterie Dolfin, déjà réputée pour l'audace de ses créations, Jean-Jacques de Gruben lui a donné une dimension éthique, en mettant l'accent sur les vertus nutritionnelles de l'« or brun ».



Une gamme raffinée conçue pour exalter les sens.

Fondée en 1989 par les Poncelet, une famille belge, la chocolaterie Dolfin misait déjà sur de subtiles associations de chocolat et d'ingrédients naturels aux saveurs lointaines. Quand il rachète la société Dolfin, Jean-Jacques Gruben, grand voyageur passionné d'« or brun », a en tête de donner libre cours à sa créativité. Le résultat est immédiat.

Très vite, Dolfin devient une référence, ses chocolats ne comportant aucun additif ni conservateur. Mieux : leurs recettes sont rehaussées d'épices et autres douceurs, afin de renforcer les effets bénéfiques sur la santé – le chocolat serait euphorisant, ralentirait le vieillissement cellulaire, serait un excellent antioxydant grâce aux nombreux polyphénols qu'il contient... Résultat : on savoure avec bonheur le chocolat aux baies roses du Brésil, au thé vert Sencha, au gingembre, aux amandes grillées... Et pour les puristes, le noir à 88 % de cacao.

Soucieux de l'environnement, le chocolatier belge est aussi le premier du secteur à s'être engagé socialement dans des projets visant à réduire les émissions de CO₂. Parmi ceux-ci, un projet au Rajasthan, en Inde, consistant à former les fermiers locaux à recycler des déchets agricoles en vue de produire de l'électricité verte. À la clé : outre les économies d'énergie, la création de nouveaux emplois. Un exemple à suivre.

LAETITIA HISSIR DE LUSIGNAN ●

Chocolaterie Dolfin, chaussée de Tubize 59,
1440 Weethier-Braine. T : 02/366.24.24 et www.dolfin.be