

04/12/09

## Naissance d'Abanico, nouvelle marque de luxe

En ces veilles de fêtes de fin d'année, le chocolat compte une nouvelle maison de luxe : Abanico. Née à l'initiative de Victoire Finaz de Villaine, une passionnée, Abanico vend ses créations en ligne uniquement. Elle ouvrira des ateliers de dégustation en janvier 2010.



Victoire Finaz de Villaine

Ne dit-on pas souvent que le chocolat a des vertus thérapeutiques ? Plaisir, consolation, anti-dépresseur, énergisant... Voilà qu'avec Abanico, la théorie et pratique se conjuguent au plus près. Abanico, la toute nouvelle marque de chocolat de luxe, vendue en ligne, est née de l'initiative... d'une psychologue ! Il est vrai que Victoire Finaz de Villaine, a écrit sa thèse de fin d'études (2005-2006) sur « L'expertise en chocolat », dégustation et évaluation sensorielle. Ses études d'ailleurs lui ont permis de côtoyer les plus prestigieux chocolatiers, tels que Jean-Paul Hévin, Pierre Hermé, Robert Linxe, Jean-Charles Rochoux ou encore Gérard Mulot. Il est vrai aussi qu'elle est née dans une famille de chocolatiers lyonnais. Donc un beau résultat d'inné et d'acquis ?

Ce parcours combiné à une passion, a donné naissance à cette nouvelle maison du chocolat. Ses particularités : des produits créatifs, la vente en ligne et des ateliers de dégustation qui ouvriront en janvier 2010.

Typologie chocolatière

## **a** Évaluation du site

Ce site féminin mêle articles de fond concernant la société, l'économie ou encore le monde du travail et contenus plus légers à propos de mode, de beauté, de culture, etc.

**Cible**  
Spécialisée

**Dynamisme\*** :6

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Registre original - on n'est pas loin des typologies psychologiques - Abanico a imaginé 9 choco-personnalités® réparties en 3 familles : les « festifs », les « intuitifs » et les « aventuriers ». Les « festifs » regroupent tout amateur de chocolat perçu comme gourmand, convivial ou énergique. Les « intuitifs » mêlent les profils raffinés, idéalistes ou passionnés. Enfin, les « aventuriers » comptent parmi eux les globe-trotters, les curieux et les authentiques. A chacun correspondent des types de chocolat, auquel Abanico entend répondre.



Trois artisans chocolatiers réputés pour leur talent, travaillent à partir de recettes imaginées par Victoire Finaz de Villaine. Ils concoctent ainsi une palette de chocolats aux goûts et aux textures variés.

#### Les saveurs

La gamme se décline en 10 variétés de pralinés et 10 de ganaches, 4 chocolats de pure origine, des palets au caramel salé, des amandes chocolatées, des rochers, des mendiants ou encore des orangettes. Elle associe les pralinés aux fruits secs caramélisés, aux éclats de nougatine, aux grains de caramel à la fleur de sel de l'île de Ré ou encore à la crème de noisettes. Les ganaches, elles, s'accordent avec le café, le citron vert, la framboise, le thé, la vanille de Madagascar ou encore avec les fruits

#### La présentation

Les chocolats Abanico sont présentés dans un packaging à la fois chic et original : un éventail coloré, élégant, qui montre une palette de bonbons aux formes étudiées.

#### Informations pratiques :

Abanico : [www.abanico-chocolat.com](http://www.abanico-chocolat.com) A partir de 19,50euros pour un pot d'amandes cacaotées et 28,80euros pour un éventail de 15 chocolats.

par Elsa Menanteau, vendredi 4 décembre 2009