

DOSSIER ARTICLES DE PRESSE



13 JUILLET 2023 REPORTAGE



cci05_formation Ce matin la gagnante de notre concours de pâtisserie amateur 2023, @la_boite_a_gato_, à eu l'occasion de réaliser sa propre tablette de chocolat grâce à notre partenaire @beanbarchoc ! 🍫

🍫 Réalisation d'une tablette au chocolat blanc, miel des Hautes-Alpes, romarin, abricot.

Envie de goûter ? Vous pourrez la retrouver à la boutique Bean To Bar à Gap très prochainement. 🍪

"Depuis le concours de pâtisserie, j'ai eu l'occasion de vivre pleins de beaux moments, faire de belles rencontres comme celle d'aujourd'hui.

Cela m'a ouvert des portes, j'ai pu être épaulé ce qui m'a permis de me lancer suite à l'obtention de mon CAP Pâtisserie. Merci à la CCI." Gagnante du concours de pâtisserie 2023 - Céline Dubois

"J'ai proposé à Céline de créer sa propre tablette de chocolat c'est des moments de partage très sympathique. Cela nous permet aussi de toujours avoir de nouvelles idées et de mettre en valeur nos savoir-faire !" Bean to Bar Chocolate - Sebastien Mauritius



MERCREDI 11 SEPTEMBRE 2024

TROPHÉES RÉGIONAUX DES ENTREPRENEURS POSITIFS

LE LAURÉAT DU PRIX "LA PERSÉVÉRANCE"

SÉBASTIEN MAURITIUS
POUR SA CHOCOLATERIE, "BEAN BAR CHOC"



cpme



BFMDICI

"DES VALEURS HUMAINES ET SOCIÉTALES FORTES": SIX ENTREPRISES DES HAUTES- ALPES RÉCOMPENSÉES

Les trophées des entrepreneurs positifs des Hautes-Alpes ont été remis ce mercredi 11 septembre à Gap. Un événement, créé à l'origine par la CPME, pour récompenser les entreprises locales dans six catégories différentes.

La cérémonie a rassemblé près de 100 personnes pour la cinquième édition de la finale départementale des Trophées des entrepreneurs positifs.

"Cet évènement a permis de mettre à l'honneur des entrepreneurs des Hautes-Alpes qui incarnent des valeurs humaines et sociétales fortes" selon la CPME 05.

Pour Alain Gargani, Président de la CPME Provence-Alpes-Côte-d'Azur il est "indispensable de récompenser autre chose que le chiffre d'affaires". Il ajoute: "Il faut mettre en avant les petites entreprises qui participent à la vie et l'économie locale".



Les lauréats

Le cinquième prix, la persévérance, est remis à Sébastien Mauritus pour sa chocolaterie, "Bean Bar Choc", ouverte avec la volonté de faire un chocolat unique qu'on ne retrouve pas en grande distribution.

Bientôt la finale régionale

La soirée a été marquée par la présence de plusieurs personnalités locales, venues pour remettre les prix. D'abord la députée haut-alpine, Marie-Josée Allemand, le président de la Chambre de commerce et d'industrie, Frédéric Cavallino, ainsi que d'autres élus et acteurs économiques locaux.

Le tout s'est déroulé sous l'œil et la parole attentive de la présidente départementale de la CPME des Hautes-Alpes, Sylvie Galéa, qui a été saluée pour son engagement tout au long de l'année.

Une prochaine étape attend nos lauréats, c'est la finale régionale des Trophées des entrepreneurs positifs, qui se tiendra le 21 novembre 2024 à Gréoux-les-Bains.

DES BOUTIQUES POUR SE RÉGALER



DE LA FÈVE DE CACAO À LA TABLETTE AU « BEAN BAR CHOC » : TORRÉFACTEUR & CHOCOLATIER, CRÉATEUR D'UN CHOCOLAT UNIQUE

Dans cet atelier-boutique vous découvrirez un chocolat artisanal de création. Un chocolatier travaille le chocolat pour ses créations, un torréfacteur-chocolatier crée le chocolat qu'il travaille ensuite. Tout commence par une sélection soignée de fèves de cacao de qualité ; puis des autres ingrédients provenant des agriculteurs des Hautes-Alpes prioritairement. **Et le savoir-faire entre en jeu... avec la torréfaction des fèves de cacao** (décorticage, broyage, malaxage, conchage, tempérage...) pour créer un chocolat unique, « **made in Gap** ». Le mouvement « bean-to-bar » vise à fabriquer du chocolat en tablettes depuis son origine première : la fève de cacao brute. Il prend en compte les enjeux actuels de **développement durable**, équitabilité, éco-responsabilité, traçabilité et circuits courts - Il cherche la **mise en valeur des terroirs** et des variétés de cacao. C'est un **retour aux sources du métier** d'artisan chocolatier-torréfacteur. Le petit bonheur en plus en entrant dans la boutique, c'est la **subtile odeur cacaotée**, émanant de l'atelier... Une douce et savoureuse sensation que nous offre le processus de torréfaction.

»» Bean Bar Choc - Rue du Colonel Roux - 05000 Gap
www.facebook.com/beanbarchoc

ARTICLE

OFFICE DE TOURISME DE GAP HIVER 2023:2024



Sébastien MAURITIUS

Accompagné par Bernard PAYS



**Torréfacteur de cacao -
Chocolat Bean To bar**



★ Sébastien Mauritus, Bean Bar Choc
C'est notre responsable territorial, Bernard Pays qui l'accompagne.

i Sébastien Mauritus confectionne artisanalement son chocolat à partir de la fève de cacao dans son Atelier Boutique. Les fèves sont sélectionnées, torréfiées, concassées, broyées, conchées et mises en tablettes puis présentées dans un emballage français écologique.

"Chez Bean Bar Choc, nous travaillons un maximum avec les produits de la région ou d'autres régions françaises. Une fabrication Française et avec le respect du produit.

- ♦ Il est aussi membre du Collège Culinaire de France/
- ♦ Il a lui aussi eu un article dans la presse et BFM lui a consacré un reportage.



BEAN BAR CHOC
20 Rue Colonel Roux
05000 GAP



Département

05

20 Rue Colonel Roux 05000 Gap

Gap

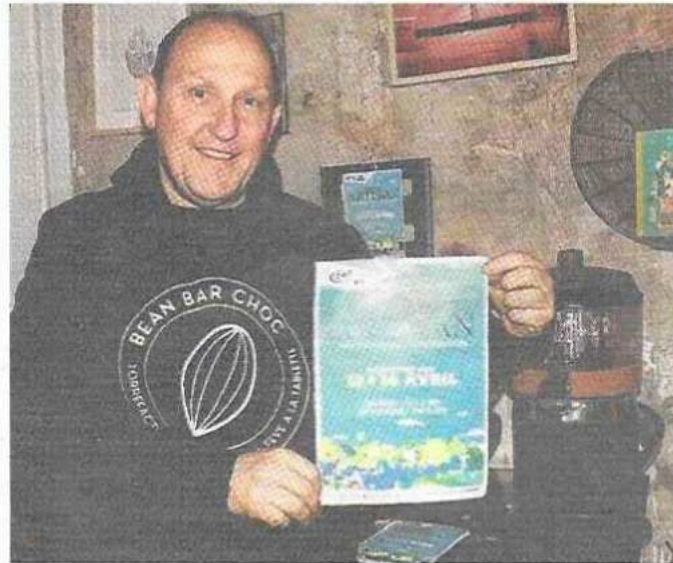
35 artisans des Hautes-Alpes vont exposer et expliquer leur savoir-faire

Le salon Artisan'Art revient pour une 12^e édition, samedi 13 et dimanche 14 avril. Une opportunité de découvrir la grande variété des savoir-faire des artisans et la belle diversité de leurs arts, dont beaucoup sont puisés dans de très anciennes traditions.

Tous les sens devraient être en éveil, les samedi 13 et dimanche 14 avril. Dès l'abord du Quattro, à Gap, vont résonner les sons des burins des tailleurs de pierre, du souffle de la forge du forgeron et de la roue du rémouleur.

Dans le hall d'accueil, les stands des artisans de bouche présenteront les senteurs et saveurs du chocolat torréfié à Gap, les goûteux élixirs de la distillerie de La Salle-les-Alpes, les douceurs des sirops issus de cueillettes sélectives du côté des Alpes du Sud, les confitures et confiseries d'Ancele, à base de fruits et de légumes, ou encore les boissons venues de la Brasserie d'Upaix.

Un peu plus loin, dans la salle du Quattro, seront présentés de nombreux savoir-faire sur presque toutes les matières nobles.



Sébastien Mauritus, torréfacteur de fèves de chocolat et chocolatier à Gap, tiendra son stand dans le hall d'accueil du Quattro au côté de quatre autres entreprises artisanales alimentaires, lors de ce 12^e salon Artisan'Art.

Photo Le DL/Brigitte Tempestini

**Cuir, bois, verre,
céramique, textiles
et plus encore**

Ce sera le bois avec les menuisiers et ébénistes, les sculpteurs travaillant branches et billots et le minutieux travail de marqueterie avec l'art actuel du relooking de meubles

“vieillots” et l'art ancien de la patine. C'est aussi le travail mixte du bois et du fer réunis en meubles d'aujourd'hui. Le travail de la ferronnerie d'art sera présent également, ainsi que celui du verre par les artisans verriers, certains spécialisés en perles de verre serties en bijoux. Le travail du textile se verra chez les tapissiers d'ameu-

blement et les créateurs de mode, au côté de celui du cuir en sellerie ou en ceintures, aumônières et sacs. Pour l'osier et le travail de la paille, direction les stands des vanniers. Des arts et savoir-faire séculaires seront présents avec la reliure, la céramique ou encore la peinture artistique en restauration d'œuvres d'art. La photographie et la très actuelle décoration d'intérieur seront aussi au rendez-vous.

Enfin, des défilés de mode se dérouleront à 17 h 30 le samedi et à 15 h 30 le dimanche dans la grande tradition du salon Artisan'Art, porté par la représentation départementale de la Chambre de métiers de l'artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur.

● **Brigitte Tempestini**

Ouverture du salon Artisan'Art à la salle du Quattro, 56, avenue Emile-Didier, à Gap, le samedi 13 avril à 14 heures ; fermeture à 19 heures et inauguration officielle à 14h30.

Dimanche 14 avril, ouverture des portes à 10 heures et fermeture à 19 heures.

Entrée libre et gratuite. Restauration et buvette sur place, dégustation et vente de productions alimentaires artisanales.

capacité de 18 berceaux.

332 places en crèche

Au total, à Gap, il y a pour

commune de sécurité sociale », commente Roger Didier.

Ce guichet s'adressera aux familles à la recherche d'une place en crèche.

● S.M.

À Chabanas, la municipalité souhaite réhabiliter cette maison pour y créer une nouvelle crèche. Photo Le DL/Vincent Ollivier

Gap

Sébastien Mauritius : « J'ai toujours eu la passion du chocolat »



Sébastien Mauritius a un CAP chocolatier qu'il a obtenu à la fin des années 1980. Photo Le DL/Benjamin Astier

Une chocolaterie a ouvert depuis le mois de mars, rue Colonel-Roux à Gap. Sébastien Mauritius est le gérant du Bean bar choc. Portrait.

On ne trouve pas un pur chocolatier à chaque coin de rue. Depuis mars dernier, Sébastien Mauritius fait partie de cette liste restreinte de torréfacteurs présents à Gap. « Ici dans mon atelier, je fabrique mon propre chocolat, ce qui a toujours été mon rêve. J'ai toujours eu cette passion. J'ai décidé de suivre mon intuition et j'ai ouvert ma boutique rue Colonel-Roux pour être libre de mes mouvements, créer », explique le commerçant. C'est la première fois qu'il travaille à son

compte. « L'essentiel, c'est ma clientèle. Je suis content de mes chiffres depuis l'ouverture. Ceux qui ont aimé repassent à la boutique me voir. C'est bon signe. J'aime expliquer mon métier », poursuit le chocolatier. Ce dernier propose des tablettes, de la pâte à tartiner, des boissons et des fèves de chocolat.

Dans le mouvement Bean to Bar

Il se retrouve dans le mouvement *Bean to Bar*, de la fève à la tablette autrement dit, qui vise à fabriquer du chocolat en tablettes depuis son origine première, la fève de cacao brute, ce qui permet de mettre en valeur et d'apprécier toutes les nuances de saveurs.

Le mouvement *Bean to Bar*, né au début des années 2000 aux États-Unis, se veut un retour aux sources du métier d'artisan chocolatier-torréfacteur. « C'est exactement ma philosophie », ajoute Sébastien Mauritius qui a exercé plusieurs métiers avant de revenir au cacao. Le chocolatier a un savoir-faire bien établi : « Un bon chocolat est celui dont on sent le cacao mais pas trop, et qui va susciter des émotions positives chez mon client. En ce moment, je fabrique du chocolat à base de mélèze par exemple, dans lequel j'extrait les bourgeons qui vont aboutir en fin de fabrication. » Une tablette de chocolat met trois jours pour être fabriquée.

● Benjamin Astier

DOSSIER AUTRES...





ÉCOLE MATERNELLE EST SITUÉE AU COEUR DE LA CITÉ DES CÔTEAUX DU FOREST, 20 RUE DE BURE, SUR GAP. LES DEUX CLASSES CONCERNÉES SONT LA CLASSE DE GRANDE SECTION DE MADAME TOLLEMER (21 ÉLÈVES DE 5 ANS) ET LA CLASSE DE MOYENNE SECTION DE MADAME LEBORRE (22 ÉLÈVES DE 4 ANS).

ANIMATION VENDREDI 18 OCTOBRE 2024 LA SEMAINE DU GOÛT

