

MAISON VERTUEUX

Chocolat

Pâte à tartiner

Torréfacteur de cacao

maisonvertueux.com

Contact

Leslie ANCELIN

(+33) 6 60 20 18 61

contact@maisonvertueux.com



L'entreprise

C'est au cœur des paysages authentiques de l'Ardèche, à Labégude, que Maison Vertueux a vu le jour en décembre 2023.

Au-delà d'être simple chocolatier, Maison Vertueux est également artisan torréfacteur de cacao. Seul 2% des chocolatiers en France, fabriquent leur propre chocolat. Grâce à notre maîtrise de l'ensemble de la chaîne de fabrication, nous garantissons des chocolats uniques, révélant toute la richesse de nos fèves soigneusement sélectionnées, de notre torréfaction et de notre savoir-faire.

Chaque jour, nous créons des chocolats d'exception, mettant en valeur la pureté des ingrédients dans des recettes naturelles et gourmandes. Notre engagement va au-delà du chocolat : nous prôtons une approche éthique, respectueuse de l'environnement et défendons des valeurs sociales et humaines.

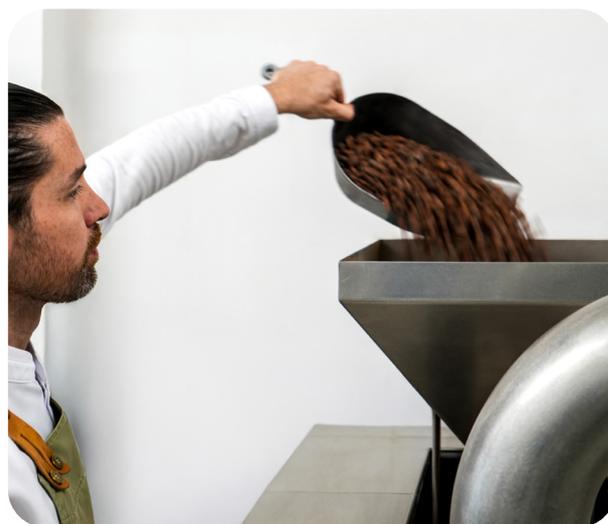
PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

Morgan et Leslie, c'est la complémentarité parfaite, un duo déterminé et engagé à proposer un chocolat autrement.

Morgan, chocolatier créatif, passionné et passionnant depuis plus de 15 ans, a perfectionné son art à l'Institut des métiers et des techniques de Grenoble. Son désir de maîtriser chaque étape de la chaîne de fabrication du chocolat l'a poussé à fonder Maison Vertueux, où il peut enfin proposer un chocolat qui lui ressemble. Sa participation à l'émission Le Meilleur Pâtissier – Les Professionnels sur M6 en 2018 a également été un véritable tremplin, lui permettant de rencontrer des professionnels et de donner vie à ce projet audacieux.

À ses côtés, Leslie apporte une énergie nouvelle et une perspective enrichissante.

Diplômée d'un master programme grande école de commerce à Montpellier, elle a su allier son expertise en commerce et marketing, pour faire de Maison Vertueux non pas une marque, mais une expérience à part entière. Son objectif : mettre en lumière le travail exceptionnel de son compagnon Morgan et faire connaître le savoir-faire d'artisan torréfacteur de cacao.



SAVOIR FAIRE ET TERRITOIRE

Nos recettes reposent sur une approche minimaliste et naturelle, où chaque ingrédient est choisi avec soin. Par exemple, nos chocolats noirs Mono-Origine ne contiennent que deux ingrédients : du cacao et du sucre. Cette simplicité apparente est le résultat d'un travail de recherche minutieux, pour garantir une texture parfaite et des saveurs d'exception. De plus, nos chocolats se caractérisent par une amertume extraordinairement légère, offrant une expérience gustative accessible et gourmande.

Maison Vertueux s'engage à valoriser l'excellence des terroirs français. En complément du cacao, nous collaborons exclusivement avec des producteurs locaux pour nos matières premières :

- ▶ Noisettes du Lot-et-Garonne – Maison Martinet
- ▶ Amandes de la Drôme provençale – Hervé Lauzier
- ▶ Noix de Pécan du Lot-et-Garonne – Ferme des Trois Soleils
- ▶ Cacahuètes de Gironde – Vergers du Sud-Ouest
- ▶ Miel de châtaignier d'Ardèche – Bourg Apiculture
- ▶ Crème et beurre d'Ardèche – Laiterie Carrier
- ▶ Poudre de lait entier du Calvados – Issigny Sainte-Mère
- ▶ Sucre de betterave des Hauts-de-France
- ▶ Fruits frais de saison d'Ardèche – Manges-tout et Ferme du Planty
- ▶ Fleur de Sel de Guérande – Paludier indépendant Etin'Sel



MAISON VERTUEUX

Chocolat

Pâte à tartiner

Torréfacteur de cacao

Contact

Leslie ANCELIN

(+33) 6 60 20 18 61

contact@maisonvertueux.com

maisonvertueux.com



Produits phares

- ▶ Pâtes à tartiner
- ▶ Tablettes



NOMBRE DE POINTS DE VENTE

1 en propre et une dizaine à travers la France

LIEUX DES POINTS DE VENTE

- ▶ Ardèche
- ▶ Drôme
- ▶ Gard
- ▶ Rhône
- ▶ Paris
- ▶ Monaco
- ▶ Haute-Savoie

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

- ▶ Boutique en propre
- ▶ Épicerie fines
- ▶ Restaurants et chefs étoilés (Richard Rocle : Auberge de Montfleury, Florian Descours : la Boria, Guido Torres : Likoké)
- ▶ Boutique sur site à la manufacture
- ▶ Boutique éphémère à Méribel
- ▶ Une dizaine de revendeurs à travers la France

EXPOSITIONS

- ▶ Made in France 2025
- ▶ Les chefs à St Tropez fêtent les producteurs
- ▶ Les épiciers
- ▶ Valence en gastronomie
- ▶ Le Tour des Terroirs
- ▶ Food'Ardèche

ENVOI D'ÉCHANTILLONS POSSIBLE ✓

