

ALES'Y
A CHACUN SA MOBILITE

LA MAGIE DE NOËL **OPÉRÉE PAR ALES'Y**

RÉSEAU GRATUIT
LES SAMEDIS
2, 9, 16 ET 23
DÉC. 2023

LES NAVETTES DE CENTRE-VILLE EN SERVICE
LES DIMANCHES
3, 10, 17 ET 24
DÉC. 2023

Syndicat Mixte d'Aménagement du Bassin d'Alès

CAP OR NUMISMATIQUE

ACHAT - VENTE - OR - ARGENT - DEVICES

BIJOUX • VIEIL OR
DIAMANTS • OR DE BOURSE • LINGOTS
NUMISMATIQUE • DEVICES

MONTPELLIER :
22, rue de l'Argenterie
34000 Montpellier
Tel : 04 67 85 22 53

NÎMES :
15, Rue de la Madeleine
30000 Nîmes
Tel 04 66 40 18 31

www.capornumismatique.com

Chocolats Comte AVEC UN « AIME »



Depuis 2020, **Éric Comte**, artisan chocolatier installé à Cabrières entre Nîmes et Ledenon, étoffe sa gamme de chocolats pour arriver aujourd'hui à 14 tablettes dont une confidentielle !

Hacienda Eleonor, Camboa Brésil, Ucayali Pérou, à la fleur de sel de Camargue, au gingembre Équateur, au lait d'avoine, à la framboise et Chuao Venezuela ; les tablettes de chocolats d'Éric Comte sont toutes conçues à base de chocolat de plantation. Essentiel car pour Éric Comte, le parcours commence, par l'intermédiaire de sa famille, avec le cacao, pas avec le chocolat. « Mes parents ont découvert l'Équateur il y a plus de 30 ans. Mon père a acheté des terres dans un endroit assez sauvage, au nord de l'Équateur, la province d'Esmeraldas. Il a planté du cacao dans cette propriété qui est devenue la plantation Éléonore, du prénom de sa première petite-fille ». Le cacao, à l'image de la vigne, spécialité de Chantal Comte, sa mère, est une production qui doit attendre 4 ou 5 ans pour la première récolte. Son père lui a alors proposé de l'aider à commercialiser. Il était déjà dans l'entreprise familiale. « Après ma formation en cultures tropicales à Montpellier, j'ai été cadre chez l'Oréal. Puis j'ai travaillé pour des sites internet et l'export des vins de la famille ».

Chuao Venezuela, 70% de cacao, maturation 6 mois en fût de Cognac

Il a commencé à rendre visite à des chocolatiers et a constaté que très peu transformaient la fève. « La plupart achètent des pistoles. Je me suis donc intéressé à la transformation de la fève ; c'est extraordinaire de voir la matière se transformer sous vos yeux ! », s'enthousiasme-t-il. Désormais il achète le cacao de son père mais aussi d'autres plantations « toujours en Amérique du Sud », précise Éric Comte. Après une période d'essais, il commence cette nouvelle activité fin 2020 à Cabrières.

A date, sa gamme compte 13 tablettes, un sachet de copeaux de chocolat destiné à préparer des chocolats chauds. « Je viens de lancer un praliné en pot à l'huile d'olive et la fleur de sel de Camargue. Je travaille aussi en partenariat avec le leader français de vente et location de fûts de chêne. Il m'en a donné un qui vient d'être vidangé de son cognac. J'ai fait maturé 30 kg de chocolat dans ce fût pendant 6 mois en faisant des dégustations régulières du chocolat ». C'est ainsi qu'est né la tablette « Chuao Venezuela, 70% de cacao, maturation 6 mois en fût de Cognac » : une très belle idée eu égard aux saveurs sublimées en nuance et sans alcool !

Attention cette cuvée compte seulement 200 tablettes.

→ **Éric Comte**
5 place de la Fontaine. Cabrières
Tél. 06 22 20 12 51



NOËL **aigues-mortes** 2023

23 DÉC
03 JAN

NOËL EN CAMARGUE

- MAPPING FRESQUE LUMINEUSE
- FEU D'ARTIFICE
- PÈRE NOËL EN CALÈCHE
- SPECTACLES
- COMÉDIES MUSICALES
- PISTE DE PUMTRACK
- ATELIERS AUTOUR DU CHEVAL
- CINÉMA
- MAQUILLAGE
- SULKY À PÉDALES
- JEUX EN BOIS CAMARGUAIS
- KART À PÉDALES
- BALADE À PONEYS
- ROUSSATAÏO/ABRIVADO/BANDIDO & PEÑA

PROGRAMME VERSION COMPLÈTE

COMITÉ DES FÊTES AIGUES-MORTES **88.5 Delta** TERRE DE CAMARGUE **CENTRE DES MONUMENTS HISTORIQUES** **aigues-mortes**

TOUTES LES ANIMATIONS SONT GRATUITES + D'INFOS 04 66 53 73 00