



Chocolat
PAILHASSON
depuis 1729

— Chocolat — PAILHASSON

depuis 1729

*E*n Amérique du sud, les Mayas cultivaient des cacaoyers et utilisaient les fèves de cacao pour fabriquer une boisson chaude, mousseuse et amère, souvent aromatisée avec de la vanille, ou relevé avec du piment. On l'appelait «xocoatl».

En 1615, la France découvre le chocolat à Bayonne à l'occasion du mariage de l'infante espagnole Anne d'Autriche avec Louis XIII.

Mais c'est Louis XIV et son épouse Marie-Thérèse d'Autriche qui font entrer le chocolat dans les habitudes de la cour de Versailles. Le chocolat est alors consommé chaud sous forme de boisson comme le café.

À l'époque les fèves de cacao sont transformées par les apothicaires et le chocolat est considéré comme un médicament.

Ses qualités gustatives, inédites pour les européens, en font rapidement un met précieux et recherché.



L’apothicaire Pailhasson crée sa chocolaterie en 1729 à Lourdes, les fèves de chocolat arrivent directement du port de Bayonne. C’est ainsi qu’est née la plus ancienne maison de chocolat de France.

Au XIXème siècle les Pyrénées sont à l’honneur.

La cour impériale de Napoléon III, les Romantiques... découvrent les sommets et les bienfaits du thermalisme.

Le Chocolat Pailhasson enthousiasme une clientèle avisée et exigeante. La chocolaterie Pailhasson devient le fournisseur du Pape Léon XIII et de l’Impératrice Eugénie....

Cette exigence de qualité a traversé les temps et est toujours la marque de fabrique de nos chocolats.

Les meilleurs crus de cacao sont sélectionnés avec rigueur, puis travaillés pour exalter leurs saveurs uniques.

Au-delà de notre gamme historique, nos maîtres chocolatiers poursuivent les innovations gourmandes, afin de toujours combler vos envies, et vous étonner avec nos chocolats d’exception.





Les fins des fins

*Chocolats emblématiques,
un bouquet de saveurs riche en
ganaches, caramels, infusions
de vanille ou de thé vert, zestes
d'agrumes, de menthe fraîche,
d'amande et plein d'autres
choses encore....*



Les Succulents

*Des filets d'écorces d'orange longuement confits et enrobés
d'une fine couche croustillante de chocolat noir...
Des éclats de fruits secs, de fruits confits, de céréales enrobés
de chocolat au lait ou de chocolat noir craquant...*





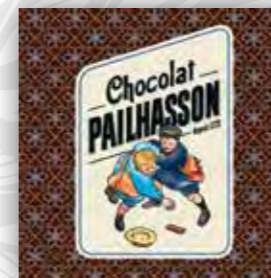
La petite boîte rouge

*Bouchée de noisettes torréfiées
généreusement tendre enrobée d'une
couche craquante de chocolat au lait
ou noir et de brisures de crêpes dentelles...
Cette combinaison vous mènera dans
un voyage sensoriel éblouissant*



Les Napolitains

*De fins carrés de chocolats revisités,
du noir intense et frais
aux chocolats les plus exotiques,
leur bonne longueur en bouche sont
la promesse d'une dégustation riche
et intense, entre émotion et frisson...*



L'accompagnant café

*Un coffret distributeur du meilleur
panachage de chocolats noirs
ou de chocolats au lait parfumés
enrobant un cœur chaque fois
différent, céréales croustillantes,
nougatine, framboise, ou éclats de noisette
et de bien d'autres surprises à découvrir
avec gourmandise...*





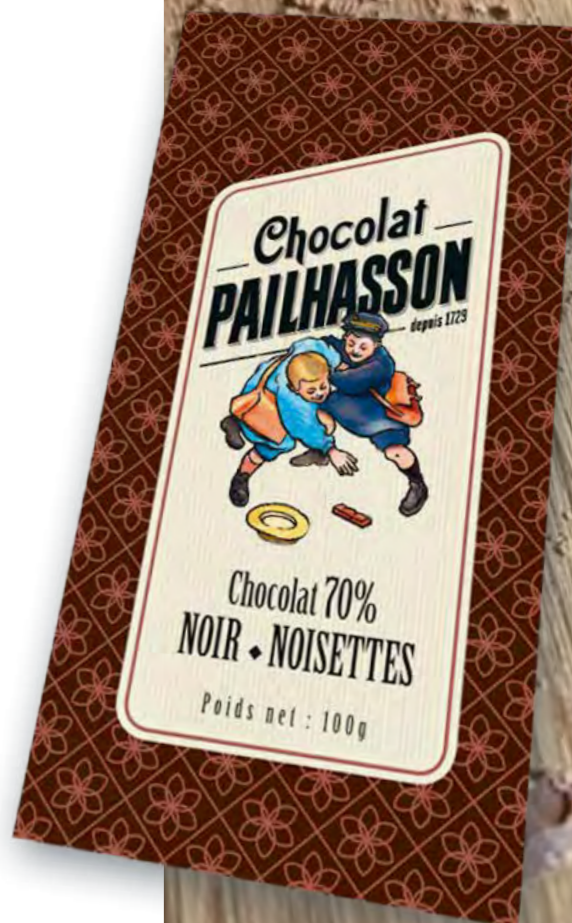
Les tablettes

*Au lait, noir, seul
ou riche en noisettes,
en amandes subtilement grillées,
plus qu'une simple tablette,
un goût affirmé et savoureux.*



Les grignotages gourmands

*Croquant et fondant se mêlent
dans chacune de nos «fèves».
Elles vous emporteront chacune
avec leur impertinence délicieuse,
vers des saveurs inattendues
au caractère bien trempé!*





Le Panier garni

La Bigorre dans un panier, saucisson, pommes de terre nouvelles, haricot Tarbais, la promesse d'un régal... tout en chocolat et autres surprises craquantes à peines cachées et délicieuses à découvrir... vous y reviendrez !



Le saucisson

Il cache bien son jeu, mais ne vous trompera pas longtemps, éclats de noisettes et d'amandes, de biscuits, enrobés d'un chocolat tendre délicatement composé, cette mignardise saura vous régaler !

PROCHAINEMENT



Le chocolat en poudre

L'incontournable chocolat en poudre, fidèle au chocolat de notre enfance, dans une version généreuse et raffinée, il reste la promesse gourmande d'une boisson sensible en émotion...

La pâte à tartiner

Du chocolat, des noisettes, juste ce qu'il faut d'onctuosité et de naturel, et rien de plus ! sauf votre gourmandise !





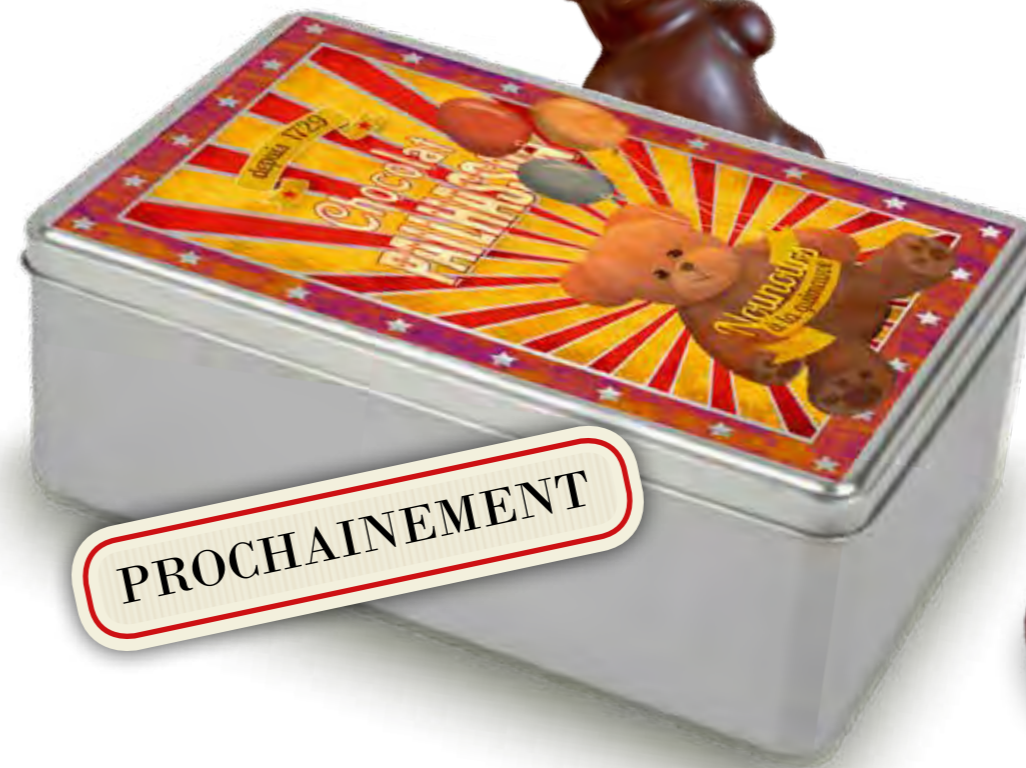
Les pâtes de fruit

Des recettes naturelles avec des fruits sélectionnés pour leur qualités naturelles et gustatives. Nous privilégions un savoir faire ancestral pour exalter la saveur du fruit dans une confiserie classique.



Sucette

Une grosse sucette au chocolat pour initier les plus petits au plaisir du bon chocolat. Alors goûtons au singe «craquant» !



Les Nourours à la guimauve

Aériens et vanillés, les nourours à la guimauve «Pailbasson», délicatement enrobés de chocolat au lait, vous feront retourner dans votre enfance...





NOËL

*Le Père-Noël est de retour,
accompagné par sa cohorte
d'amis...
Les effluves cacaotées chatouillent
les narines et font saliver les
papilles, ne résistons plus un
instant et goûtons à ce plaisir
intense et délicat.*



Chocolat
PAILHASSON
depuis 1729

Chocolaterie
Salon de thé

6, place Peyramale
65100 Lourdes
tél. 09 67 75 01 31

Chocolaterie
Atelier

6, rue de la Garounère
65420 Ibos
tél. 05 62 42 04 75

