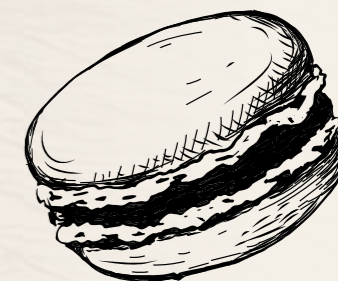






Depuis leur atelier niché au sein du magnifique domaine du **Château de Leignon**, en plein coeur du Condroz, **Jérôme et Raphaël** donnent vie à leur rêve de **chocolatiers-confiseurs**.

Ils confectionnent chaque praline et confiserie **artisanalement, avec passion**, pour faire (re)naître en chacun et chacune **l'émotion des doux souvenirs**, le ravissement d'une nouvelle découverte et cultiver notre âme d'enfant !

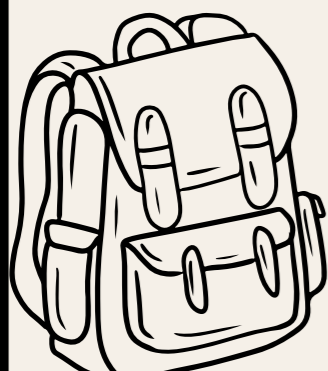


DES BANCS DE L'ÉCOLE À LA VIE DE CHÂTEAU ...



2004

**RAPHAËL
ET JÉRÔME**
se rencontrent
sur les bancs
de l'école.



Tous les deux amoureux de la cuisine et de la pâtisserie, ils décident, près de quinze ans plus tard, de suivre un cursus de 2 ans en **COURS DU SOIR EN CHOCOLATERIE-CONFISERIE** à l'Institut Roger Lambion à Bruxelles.

Après sa formation, **RAPHAËL** perfectionne et développe son art dans des **CHOCOLATERIES DE RENOM EN SUÈDE, EN GUADELOUPE ET À BRUXELLES.**

Jérôme cultivera quant à lui sa passion au sein de **CHOCOLATERIES ARTISANALES** au coeur de la capitale du chocolat : **BRUXELLES.**

2018



2023

AURÉLIE, une amie très proche, leur offre une occasion en or !

Elle leur propose un espace atelier dans **LE MAGNIFIQUE DOMAINE DU CHÂTEAU DE LEIGNON** déjà célèbre pour sa brasserie et son auberge.

Un emplacement idéal pour ouvrir leur chocolaterie !

Grâce aussi au **SOUTIEN DE NOMBREUSES PERSONNES** via un crowdfundig, le projet des deux amis peut voir le jour.

2024



LA
CHOCOLATERIE
DU CHÂTEAU DE LEIGNON



UNE RECONVERSION PROFESSIONNELLE

JÉRÔME ET RAPHAËL ont tous deux choisi de se réinventer en se lançant dans le monde du chocolat, une passion commune qui, plus que jamais aujourd'hui, réunit ces deux amis de toujours.

JÉRÔME, instituteur pendant 15 ans, a décidé de quitter sa salle de classe pour réaliser son rêve d'enfant : devenir chocolatier et se plonger sans limite dans la gourmandise chocolatée.

RAPHAËL, quant à lui, après des études en sciences politiques, a posé ses valises à Stockholm. Là-bas, il a vécu des expériences enrichissantes, passant de responsable d'un bistrot tendance à artisan confiseur. C'est pour ce dernier métier qu'il a eu un véritable coup de cœur, le poussant à se former pour en faire sa vocation.

Leur envie partagée de reprendre des études, alliée à l'opportunité offerte par le domaine du Château de Leignon, montre qu'une reconversion professionnelle, même à l'aube de la quarantaine, est non seulement possible, mais aussi prometteuse d'un bel avenir.



UN CADRE MAGIQUE & AUTHENTIQUE

La Chocolaterie du Château de Leignon se trouve au cœur de l'ancien corps de ferme d'un domaine qui fait la part belle à la nature et abrite notamment daims, lapins, moutons et ruches.



Le domaine, déjà composé d'une **brasserie artisanale**, d'un **restaurant** orchestré par la cheffe renommée **Isabelle Arpin** et de **chambres d'hôtes**, s'enrichit naturellement d'une chocolaterie, une extension logique pour un lieu mettant à l'honneur **les plaisirs du palais**.

Ce nouvel espace gourmand s'inscrit dans une **démarche qui met à l'honneur l'artisanat et les produits de qualité**, en parfaite harmonie avec l'esprit du projet.

Prendre soin de ce domaine, c'est **le projet de toute une famille** qui met du cœur à respecter l'âme des lieux et à le rendre vivant en y cultivant sans cesse de nouveaux projets porteurs de sens.

WWW.LEIGNON.COM

NOS GOURMANDISES PHARES

Pralines, macarons, cookies, caramel, fudge, biscuits, spéculoos, tablettes de chocolat, meringues, friandises...

Chacun et chacune peut y trouver son bonheur !



Nous voulons une **démarche responsable** au sein de la chocolaterie. Pour ce faire, nous privilégions à chaque fois que c'est possible des **produits locaux** et des **fournisseurs engagés**. Tous nos chocolats sont **issus d'un approvisionnement durable** et favorisent la **prospérité des cultivateurs de cacao**.

En collaboration avec les chefs et les planteurs, Cacao Barry® est au coeur de la lutte pour assurer une **culture durable du cacao et des amandes** qui respecte à la fois **l'environnement et les individus** grâce à un programme percutant, en partenariat avec **Cocoa Horizons et Bee Friendly label Ethiquable**

Nos chocolats « origines » sont **issus du commerce équitable** qui repose sur des prix équitables définis avec chaque coopérative de producteurs selon ses coûts de production et la qualité de ses produits.



ETHIQUABLE

NOS PRALINES

Nos pralines se distinguent par des associations simples mais raffinées, où chaque bouchée évoque des moments de bonheur.

Praline chocolat noisette

inspirée par le classique goût des barres chocolatées de notre enfance, cette praline marie le fondant du chocolat et le goût inimitable de la noisette grillée.

Praline vanille

Une bouchée délicate où la vanille est subtilement relevée par une touche de tonka.

Praline chocolat noir 70% d'origine Madagascar

intense qui se fond en douceur, dévoilant des arômes fruités et authentiques.





NOTRE Caramel TARTINABLE AU BEURRE SALÉ

Un caramel onctueux qui rappelle les goûters de notre enfance. Parfait sur des crêpes !



RESSOURCES LOCALES

Nous faisons appel à des sociétés belges pour le design, la conception et les impressions des packagings et supports de communication.

PARTAGE & COMPLÉMENTARITÉ

Nous souhaitons profiter de notre espace boutique pour **mettre en valeur le savoir-faire du terroir local.**

Evidemment, cela commence par **les bières du domaine du Château de Leignon** mais nous **complétons également notre offre** en ouvrant la porte de notre boutique aux **petits producteurs locaux** sélectionnés avec soin et qui partagent nos valeurs.





REVALORISATION

Nous avons choisi d'acquérir une partie de nos machines et la majorité de nos meubles **en seconde main**. Le comptoir, par exemple, est une ancienne table de boulanger, tandis qu'un vieil établi a été détourné en présentoir. Le meuble d'épicerie, quant à lui, a été soigneusement **renové par nos soins**.

Nous tenions vraiment à ce que notre atelier-boutique soit à **notre image** : un lieu unique, chargé d'histoire et d'authenticité, avec une âme qui reflète nos valeurs et notre personnalité.



Pistache
Ganache
à la véritable pistache !

Caramel beurre salé
Le croquant du macaron
qui se mêle à l'onctuosité
du caramel.



Framboise
Quand le côté acidulé
de la framboise
rencontre la douceur
du chocolat blanc.

Chocolat
Ganache chocolat
et ses éclats
de noisette.

LES MACARONS



Curieux et avide
d'expériences internationales,
Raphaël nourrit sa créativité
en explorant sans cesse
de nouveaux horizons.



Créatif et joueur,
Jérôme garde toujours
son âme d'enfant
dans ses créations
chocolatées ou sucrées.



ENTRE TRADITION & INNOVATION GOURMANDE

La Chocolaterie du Château de Leignon est née d'une passion : celle d'**offrir des instants gourmands uniques** qui résonnent avec les **souvenirs doux et réconfortants** de nos vies, tout en invitant à la **découverte de saveurs inédites**.

Chaque praline est une œuvre délicate, élaborée avec soin pour **allier tradition et innovation**.

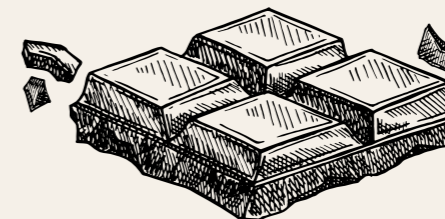
Inspirées tantôt par la simplicité des moments partagés **tantôt par une créativité audacieuse**, nos créations savent ravir les papilles les plus curieuses et exigeantes.

Nous repoussons les limites de l'art chocolatier en imaginant des saveurs subtiles, parfois inattendues, qui invitent à l'exploration et au plaisir.

Nous avons **sélectionné nos chocolats avec la plus grande exigence**, privilégiant des variétés peu sucrées pour laisser toute la place à l'intensité et à la richesse du chocolat lui-même. Si le sucre reste présent pour exalter la gourmandise, notre identité repose avant tout sur l'équilibre et le respect des saveurs authentiques.

Notre mission est de **célébrer le chocolat comme un vecteur de partage et de transmission**. Offrir une praline, c'est bien plus que proposer une douceur : c'est créer ou raviver un souvenir, rapprocher les générations, éveiller les émotions, et même initier à de nouvelles expériences gustatives. Que ce soit pour se retrouver autour d'un cadeau gourmand ou pour s'offrir un moment de pur réconfort, nos pralines invitent à savourer pleinement chaque instant.

La Chocolaterie du Château de Leignon incarne ainsi l'harmonie entre le respect des techniques artisanales, l'amour du travail bien fait, et une créativité contemporaine, faisant de chaque dégustation un moment mémorable.





NOS VALEURS

AUTHENTICITÉ :

Des recettes simples et intemporelles, sans artifices, qui évoquent des souvenirs d'enfance et des moments de bonheur partagés.

QUALITÉ :

Des matières premières soigneusement sélectionnées, avec des fèves de cacao issues des meilleures régions productrices (Amérique du Sud, Afrique), ainsi que des ingrédients locaux de qualité tels que la crème ou le beurre.

ARTISANAT :

Chaque praline est façonnée à la main dans notre atelier, selon des procédés artisanaux qui respectent le chocolat et ses subtilités.



PLAISIR :

Nos pralines et confiseries sont pensées pour être de petits instants de plaisir, simples, sincères et réconfortants.

ATTITUDE RESPONSABLE :

Nous privilégions une attitude responsable dans le choix de nos produits et dans la confection de ceux-ci (produits locaux, circuit court, conception et emballage à la main).





ET APRÈS ?

Notre aventure ne s'arrête pas là ! Nous débordons encore d'idées et d'inspirations : des recettes à inventer, des expériences à vivre, et des projets à concrétiser. Voici quelques exemples de nos ambitions...

Développer un **partenariat avec une association en Côte d'Ivoire** : un engagement solidaire et porteur de sens.

Organiser **des ateliers de team building et des stages pour enfants** autour du chocolat : partager notre passion tout en cultivant la créativité.

Créer une gamme de **glaces artisanales** : une nouvelle manière gourmande de surprendre nos clients.

Lancer nos **ventes en ligne** : rendre nos créations accessibles à tous, partout.

Collaborer avec des **producteurs et artisans locaux** : valoriser les savoir-faire de proximité et la qualité.

Imaginer des **associations entre nos pralines et les productions du domaine du Château de Leignon (Bières, sirops, miel...)** : une expérience gustative unique.

Entreprendre une **collaboration avec Isabelle Arpin et sa brigade** pour élaborer de nouvelles créations sucrées.

NOTRE OBJECTIF DE CŒUR :
Faire de ce rêve une belle réussite tout en gardant notre âme d'enfant.





EN PRATIQUE

ATELIER-BOUTIQUE OUVERT
du mardi au samedi
10H - 18H



Adresse :

Rue du Sacré-Coeur 1,
5590 Leignon (Ciney)





Une question ? Une commande spéciale
pour un évènement ou pour une entreprise ?

Contactez-nous !

chocolaterie@leignon.com

www.leignon.com



JÉRÔME DEBORNE  **RAPHAËL VANDA**
j.deborne@leignon.com  r.vanda@leignon.com
0479/54.60.91  0470/10.74.10

