

BARRE CLANDESTINE

MANUFACTURE
DE CHOCOLAT

Chocolat gastronomique





*1% des chocolatiers fabriquent leur chocolat.
Nous sommes fiers d'en faire partie.*

Une fabrication artisanale "Bean to Bar", à partir de fèves d'exception, pour un chocolat gastronomique

“Notre chocolat est l’aboutissement d’une recette, qui requiert une grande technicité. Nous travaillons à la seconde et au degré près”

Tri des fèves
à la main



Slow
torréfaction



Broyage lent à
la meule de pierre



Procédé de
maturation lente



ENGAGEMENTS

Nous plaçons la barre haut !



Cacao issu de terroirs
d'exception



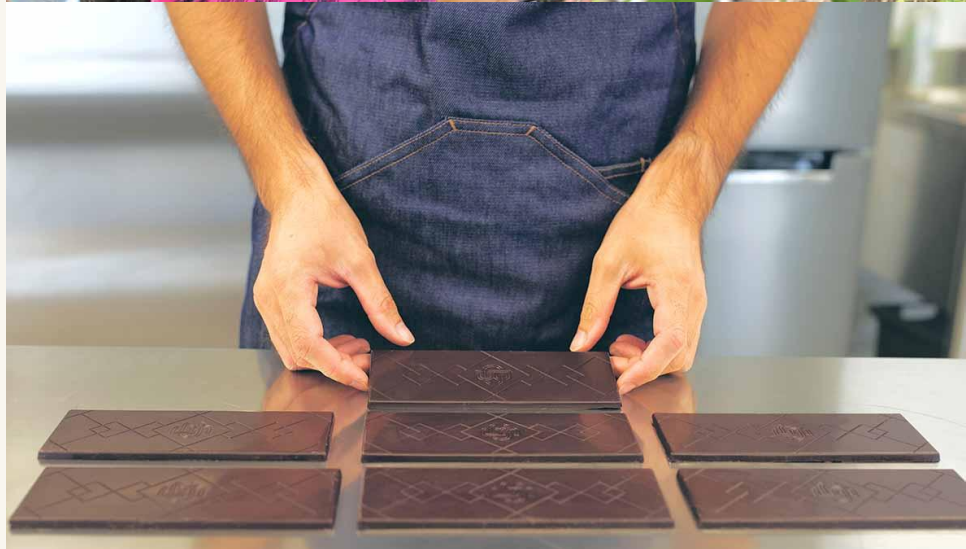
Producteurs en bio et
en agroforesterie



Achat des fèves à un prix
équitable (5x le prix du négoce !)



Fabrication artisanale
française





“Je suis impressionné par la finesse du travail et des goûts, ils ont réussi à amener le chocolat à un niveau gastronomique”

Côme de Chérisey
ex CEO-Owner Gault&Millau Group

NOTRE HISTOIRE

Émilie et Emmanuel fondent en 2022 Barre Clandestine. Directrice dans le secteur public et manager en cabinet de conseil, ils se reconvertisent pour suivre leur passion.



france.3

france.2

Midi Libre

Gault&Millau

DU BLÉ, DU PAIN, DES HOMMES
LA TOQUE
magazine


CHOCOLAT NOIR PURE ORIGINE

Des grands crus avec un minimum d'ingrédients. Point barre.



MORROPÓN 72%
Pérou

Doux et subtil, notes de fruits exotiques

 **Monde 2023 - Bronze**
Europe 2023 - Argent



CUZCO 71%
Pérou - *Série limitée*

Complexe et aromatique, notes d'épices et de Cognac

 **Club des croqueurs 2024**
Bronze



CHULUCANAS 71%
Pérou

Suave et équilibré, notes de fruits jaunes



KILOMBERO 73%
Tanzanie

Vif et profond, notes de fruits rouges et de noix

 **Europe 2023 - Bronze**



MAYA MOUNTAIN 73%
Bélize

Rond et élégant, notes de miel et de fleurs

 **Europe 2023 - Bronze**

CHOCOLAT NOIRS LACTÉS

Nos agents doubles : à la fois noir et au lait



MORROPÓN & LAIT CARAMÉLISÉ

Gourmand, notes de fruits exotiques et de caramel

🏆 Europe Bio 2023 - Or



KILOMBERO & CRÈME DE CAJOU (vegan)

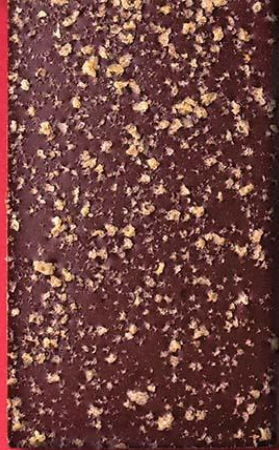
Acidulé et onctueux, notes de fruits rouges

🏆 Europe 2023 - Or



CHOCOLAT CRÉATIONS

Mixologie : des recettes comme des cocktails



CHOCOLAT & PAIN AU LEVAIN

Chocolat et chapelure croustillante de pain au levain

🏆 **Épicure 2023 - Bronze**



CHOCOLAT, COCO ET PIMENT

Chocolat, noix de coco et pointe de piment d'Espelette



CHOCOLAT NOIR, GRUÉ AU RHUM

Nouveau

Chocolat noir du Bélize 73%, éclats de fèves de cacao infusés au Rhum

GOURMANDISES

Chocolat à tartiner et à partager, en toute légalité



**PÂTE À TARTINER
GRAND CRU**
Bélize 73%



**PALET CHOCOLAT,
NOISSETTES DU
PIÉMONT**



**PALET CHOCOLAT,
ÉCLATS DE FÈVES
DE CACAO**



**PALET CHOCOLAT,
AMANDES GRILLÉES**



La première pâte à tartiner où l'ingrédient n°1 est le chocolat !



BOISSONS ET CUISINE

De surprenantes infusions et chocolat chaud



CHOCOLAT RÂPÉ

Chocolat 70% à fondre pour chocolat chaud et dessert



INFUSION

Infusion de cosses de cacao, sans calorie, théine ni caféine.



INFUSION SWEET INDIA

Infusion de cosses de cacao, cannelle, ananas et cardamome



GRUÉ DE CACAO

Éclats de fèves de cacao torréfiées et concassées



FÈVES DE CACAO CRUES

PERSONNALISATION



“Nous cherchions un cadeau singulier et avec du sens   offrir   nos clients. Nous avons vu de nombreux points communs dans nos valeurs avec Barre Clandestine : leur minutie, leur exigence et leur démarche responsable. Une belle découverte !”

The image features a dark blue background with a gold-colored decorative border. The border consists of a double-line frame with square corner accents. At the top and bottom center, there are intricate geometric motifs made of gold lines, resembling stylized diamonds or interlocking patterns. The central text is in a bold, gold, sans-serif font.

PROPOSITIONS D'ASSORTIMENTS

SYNTHÈSE DES ASSORTIMENTS PROPOSÉS

50 Nuances de chocolat <i>7 produits</i>	<ul style="list-style-type: none">• 4 tablettes (<i>noir 71% Pérou, noir 73% Bélize, Lait caramélisé, Chocolat coco et piment</i>)• 1 Sachet de chocolat chaud• 1 Sachet d'infusion de cacao• 1 Pâte à tartiner grand cru
Moment réconfort <i>5 produits</i>	<ul style="list-style-type: none">• 3 tablettes de chocolat noir (<i>Bélize 73%, Lait caramélisé, Chocolat, grué au Rhum</i>)• 1 Sachet d'infusion de cacao• 1 Pâte à tartiner grand cru
Chocolats noir Pure Origine <i>5 produits</i>	<ul style="list-style-type: none">• 3 tablettes de chocolat noir (<i>Pérou 71%, Bélize 73%, Tanzanie 73%</i>)• 1 Sachet de chocolat chaud• 1 Sachet d'infusion de cacao
Les tablettes les plus primées d'Europe <i>5 produits</i>	<ul style="list-style-type: none">• 5 tablettes : <i>Pérou 71%, Bélize 73%, Tanzanie 73%, Chocolat et lait caramélisé, Chocolat et crème de cajou</i>



Nos assortiments de produits sont proposés avec un sac

Assortiment : 50 Nuances de chocolat

Des grands crus sous toutes les formes : à manger, en infusion, à tartiner ou en chocolat chaud



CHULUCANAS 71% - Pérou

Suave et équilibré, notes de fruits jaunes

MAYA MOUNTAIN 73% - Bélize

Rond et élégant, notes de miel et de fleurs

🏆 Bronze Europe 2023

MORROPÓN & LAIT CARAMÉLISÉ

Gourmand, notes de fruits exotiques et de caramel

🏆 Or Europe 2023

CHOCOLAT COCO ET PIMENT

Chocolat, noix de coco et pointe de piment d'Espelette



CHOCOLAT CHAUD

Chocolat noir grand cru finement rapé pour vos chocolats chauds et desserts



INFUSION DE CACAO

Boisson puissante et étonnante, aux arômes de chocolat, sans calorie, théine ni caféine



PÂTE À TARTINER GRAND CRU Bélize 73%

La première pâte à tartiner où l'ingrédient n°1 est le chocolat !

Assortiment : Moment réconfort

Sélection de nos recettes les plus gourmandes et réconfortantes



**Chocolat noir 73%
MAYA MOUNTAIN**
Bélize

*Rond et élégant, notes
de miel et de fleurs*

🏆 **Bronze Europe
2023**



**MORROPÓN &
LAIT CARAMÉLISÉ**

*Gourmand, notes de
fruits exotiques et de
caramel*

🏆 **Or Europe 2023**



**CHOCOLAT NOIR,
GRUÉ AU RHUM**

*Chocolat noir du
Bélize 73%, éclats de
fèves de cacao
infusés au Rhum*



**PÂTE À TARTINER
GRAND CRU**
Bélize 73%

*La première pâte à
tartiner où l'ingrédient
n°1 est le chocolat !*



INFUSION DE CACAO

*Boisson puissante et
étonnante, aux
arômes de chocolat,
sans calorie, théine ni
caféine*

Assortiment : Chocolats noirs Pure Origine

Nos chocolats noirs pure origine, avec un minimum d'ingrédients



Chocolat noir 73%
MAYA MOUNTAIN
Bélize

*Rond et élégant, notes
de miel et de fleurs*

🏆 **Bronze Europe**
2023



Chocolat noir 71%
CHULUCANAS
Pérou

*Suave et équilibré,
notes de fruits jaunes*



Chocolat noir 73%
KILOMBERO
Tanzanie

*Vif et profond, notes
de fruits rouges et de
noix*

🏆 **Bronze Europe**
2023



CHOCOLAT CHAUD

*Chocolat noir grand
cru finement rapé
pour vos chocolats
chauds et desserts*



INFUSION DE CACAO

*Boisson puissante et
étonnante, aux
arômes de chocolat,
sans calorie, théine ni
caféine*

Assortiment : Les tablettes les plus primées d'Europe

Nos médailles d'or, d'argent et de bronze au European Chocolate Awards 2023



Chocolat noir 72%
MORROPÓN
Pérou

*Doux et subtil, notes
de fruits exotiques*

🥈 Argent Europe
2023



Chocolat noir 73%
MAYA MOUNTAIN
Bélize

*Rond et élégant, notes
de miel et de fleurs*

🥉 Bronze Europe
2023



Chocolat noir 73%
KILOMBERO
Tanzanie

*Vif et profond, notes
de fruits rouges et de
noix*

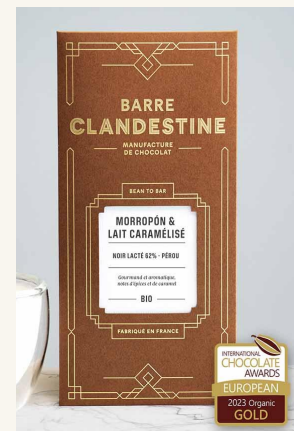
🥉 Bronze Europe
2023



**KILOMBERO & CRÈME
DE CAJOU (vegan)**

*Acidulé et onctueux,
notes de
fruits rouges*

🥇 Or Europe 2023



**MORROPÓN &
LAIT CARAMÉLISÉ**

*Gourmand, notes de
fruits exotiques et de
caramel*

🥇 Or Europe 2023