

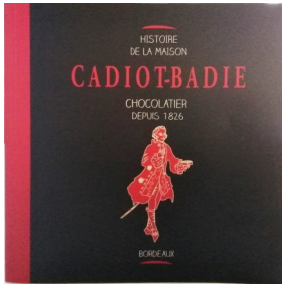


MAISON CADIOT-BADIE

Chocolatier depuis 1826



HISTOIRE



Dès 1826 Jean-Emile Venne et son frère cadet Numa sont à l'origine de l'institution bordelaise qui est devenue Cadiot-Badie aujourd'hui.

En 1903 Henri Venne, fils de vend le 26 allées de Tourny (Bordeaux) à Antoinette Badie mais conserve l'atelier de chocolat de Caudéran. Madame Badie est autorisée à se dire successeur de « Venne frères ».

En 1939 Roger et Lucienne Cadiot achètent le fonds de commerce à Madame Badie.

En 1963 Guy Delpech devient le nouveau propriétaire de la Maison Cadiot-Badie.

En 1986 Guy Delpech cède son affaire à Roger Meynard.

En 1997 Yves Landry et Serge Michaud s'associent pour acheter la chocolaterie.

En 2005 un laboratoire est créé à Pessac, rue Eugène Chevreul dans le parc Magellan et en 2007, Serge Michaud prend seul les rênes de la maison Cadiot-Badie.

PRODUCTION

Matière première



La qualité du chocolat nécessite beaucoup d'exigence dans le choix du cacao. Pour s'épanouir, le cacao a besoin d'un climat spécifique, 25° de température et beaucoup d'humidité. Les diverses espèces de cacaoyers poussent dans les régions tropicales, proches de l'Équateur. C'est la « ceinture du cacao » située entre le 15e parallèle Nord et le 15e parallèle Sud, à cheval sur l'Afrique noire, l'Amérique du Sud et Centrale, l'Indonésie, la Malaisie, soit sur 3 continents bien distincts.

Certaines régions sont, sous l'influence d'un océan (l'Océan Indien à Madagascar), d'un sol volcanique (Sao Tomé), de la mixité de la culture (cacaoyers protégés par l'ombre des palmiers à Saint-Domingue), de la tradition (2000 ans avant notre ère au Mexique, les Mayas boivent du « kakawa » censé guérir nombre de maladies (crises de foie, toux, brûlures, etc.), tandis qu'à Cuba le cacao n'apparaît comme milieu du 16e siècle.

Naissance du chocolat

Les fèves sont dégermées, torréfiées, cuites à cœur, puis broyées à 2 reprises à la meule, elles se muent peu à peu en une pâte épaisse, la « masse » de cacao dont on extrait la liqueur, le beurre, et les tourteaux de cacao.

Ces derniers subissent alors le conchage (technique inventée par Rodolphe Lindt en 1879), étape capitale pour la qualité finale du produit, et sont broyés entre des cylindres de plus en plus serrés et de plus en plus rapides. Lors de cette opération on y incorpore une partie du beurre de cacao, dosant au plus précis l'onctuosité de ce qui est désormais du chocolat. C'est à partir de là que le maître chocolatier, sous ses mains expertes, élabore dans le plus grand secret les créations qui font la renommée de la maison Cadiot-Badie.

CONTACTS

<https://cadiot-badie.com/>

Document réalisé par l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine avec le concours de Serge Michaud
Informations : Gout.nouvelleaquitaine@gmail.com <https://institutdugoutnouvelleaquitaine.fr/>

DÉGUSTATION

Déguster du chocolat, c'est la possibilité de vivre une expérience multisensorielle. La maison Cadiot-Badie propose 10 voyages gustatifs : Cuba, Ghana, Tanzanie, Papouasie, Vietnam, Madagascar, Sao Tomé, Saint-Domingue, Mexique, Pérou. Chaque pays apporte des notes spécifiques gustatives.

Vietnam : arômes puissants, goûts acidulés, très fort caractère.

Madagascar : notes végétales avec saveur de pain d'épices et d'agrumes.

Mexique : de puissantes notes de cacao cède la place à des bouffées de fruits secs au goût légèrement caramélisé.

Tanzanie : amertume de cacao, notes florales, pointe de frites rouges.

Cuba : goût discret d'huile d'Argan, arômes de baies rouges, bois torréfié.

Ghana : arômes puissants et corsés, amertume prononcée de cacao.

Pérou : un chocolat très clair aux saveurs fruitées, légèrement acidulées, notes discrètes de vinaigre balsamique.

Papouasie : fèves d'exception au goût discret de tabac frais et de marron grillé.

Ile de Sao Tomé (au large du Gabon) : un zeste d'iode à son cacao aux accents grillés, de terre volcanique et marine, notes fumées de bois brûlé, épices et herbacés.

GAMME DES CHOCOLATS

GAMME DES PRODUITS

STARS DE LA MAISON



Guinettes Bordelaises



Boite prestige
diamant noir

Lot 5 tablettes chocolat premiers crus plantations



Découvrons toute la gamme des chocolats en allant dans l'un des 3 magasins (adresses ci-dessous) ou en visitant le site internet de la Maison Cadiot-Badie permet de déguster le chocolat et de voyager.

SURTOUT MANGEZ DU CHOCOLAT, C'EST BON POUR LE MORAL

Informations : <https://cadiot-badie.com/17-chocolats>

MAGASINS

BORDEAUX

26, Allées de Touny 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 44 24 22



PESSAC

Rue Eugène Chevreul -
Parc Magellan 33600 Pessac
Tél. : 05 56 36 24 15



GRADIGNAN

181 avenue Général de Gaulle
33170 Gradignan
Tél. : 05 57 95 31 00

