

# Chocolat & Diamant

**Cocoa Valley célèbre la Fête des Mères**



Cocoa  
Valley

Farm to Bar®



# - Chocolats & Diamant -

## Cocoa Valley célèbre la Fête des Mères

---

**Cocoa Valley met en vente, pour la Fête des Mères, 1008 boîtes de ses chocolats d'exception. Dans l'une d'elles se cache un ticket diamant, bon cadeau pour une bague joaillerie sertie d'un diamant, d'une valeur de 15 000€. L'occasion de découvrir le travail remarquable réalisé par Carine et Serges Ngassa autour de leur chocolat « farm to bar », éthique et éco-responsable.**

---

Carine et Serges Ngassa, créateurs de Cocoa Valley, comme Franck Pecquery, joaillier à Genève, partagent le goût des produits nobles et des traçabilités irréprochables. Pour la Fête des Mères, ces artisans exigeants ont décidé d'allier leurs forces pour proposer un jeu-concours fort séduisant. Les premiers produiront plus de 1000 assortiments de bonbons de chocolat, dédiés aux mamans. Le second met en jeu l'une de ses créations, un anneau serti d'un diamant - certifié par un diamantaire suisse\*, d'une valeur de 15.000€.

Si l'opération est exceptionnelle, elle s'intègre parfaitement dans la politique et l'histoire de Cocoa Valley. Depuis 2018, ce chocolatier haut savoyard séduit avec une panoplie de produits cacaotés aux saveurs franches et à l'histoire haute en couleurs.



## Un CV singulier, une histoire d'humanité

En 2006, quand Carine et Serges se rencontrent au Cameroun (dont Serges est originaire), leurs vies n'ont pourtant rien à voir avec le chocolat. Ils travaillent tous les deux pour Médecins Sans Frontières. Au départ, ils envisagent le projet d'une plantation de cacao comme une opportunité de lutte contre l'exode rural au Cameroun... Ils ne s'imaginent pas, alors, dans quelle aventure ils s'embarquent !

La plantation est exemplaire : bio, certifiée Rainforest, cultivée en permaculture sur les conseils conjoints des anciens et d'ingénieurs en agronomie et en agroforesterie. Mais à l'heure de la première récolte, mauvaise surprise : les acheteurs proposent un prix dérisoire pour les fèves pourtant exceptionnelles. Serges Ngassa décide alors de se former à la torréfaction et à la chocolaterie, pour maîtriser sa filière de A à Z et assurer à ses collaborateurs une rémunération décente.

11 ans après avoir planté les premières graines, Cocoa Valley est une entreprise florissante, qui emploie 18 personnes en France, 40 au Cameroun, et jusqu'à 200 pendant les récoltes. La production annuelle - 114 tonnes de fèves - est transformée à Villaz et Epagny-Metz-Tessy (74), avant d'être vendue, aux particuliers, en ligne et dans les deux boutiques attenantes aux laboratoires, et aux professionnels, en direct. Ces derniers peuvent d'ailleurs bénéficier d'un service sur mesure, avec la création d'un chocolat de couverture élaboré intégralement selon leurs demandes.

Les projets ne manquent pas : pour contrôler toujours mieux les matières premières, 10 hectares de canne à sucre ont été plantés, dans l'idée de fabriquer rapidement un sucre Rapadura maison. Et une unité de pasteurisation va être construite au Cameroun pour traiter directement les mangues, papayes, goyaves et ananas de la plantation, en vue d'une transformation optimale en pâtes de fruits...

---

**Le label "Farm to bar" créé par Serges Ngassa sur le modèle de sa plantation, fait des émules : 13 nouveaux planteurs l'appliquent sur leurs terres, dans l'idée d'améliorer la qualité de leurs fèves tout en adoptant une démarche écoresponsable. A l'horizon 2028-2029, Cocoa Valley pourra s'approvisionner auprès d'eux, à un prix garanti dès aujourd'hui.**

---



## Une gamme variée et goûteuse

En attendant, la gamme de chocolats Cocoa Valley ne manque ni de choix ni de saveurs. Dans la continuité de la démarche, tous les produits sont travaillés avec des sucres vierges, à l'indice glycémique moins élevé et aux goûts plus francs. Les autres matières premières, à l'image de la noisette IGP piémontaise, sont bio à minima.

### A l'heure actuelle, Cocoa Valley propose...

Une collection de tablettes pure origine, de 45 à 95 % de cacao et quelques tablettes fourrées, selon les saisons (framboise, passion...)

Un large choix de ganaches : mangue-passion – sélectionnée par le Club des Croqueurs de Chocolat, menthe, sarriette, gingembre, noisette...

Des pâtes à tartiner maison, à la noisette, au maïs crunchy ou à la cacahuète (de la plantation camerounaise !)

Des fèves, enrobées ou non

Des chocolats crus, sans torréfaction, dont les arômes se développent au cours d'un long processus en étuve, sans jamais dépasser 39°C. Un travail à la manière des vigneron, qui permet de développer des tanins, de l'astringence... Un produit d'exception !

Dans le coffret spécial de la Fête des Mères, les heureuses mamans trouveront une sélection de bonbons de chocolat spécialement confectionnés pour elles. Menthe, praliné, gingembre, noisette, orange, rhum-raisin, fève de Tonka, café... De quoi découvrir – si ce n'est pas déjà fait – les chocolats Cocoa Valley et – qui sait ? – bientôt arborer à leur doigt un diamant non moins exceptionnel ?

Prix de la boîte : 85€ pour 680gr





## Cocoa Valley

---

**2720 route de la Filière  
74370 Villaz**

**79 rue de la Mandallaz  
74330 Epagny Metz-Tessy**

**Tél : +33 (0)4 28 01 39 29  
[www.cocoavalley.fr](http://www.cocoavalley.fr)**

## Contact presse

---

**Anne Daudin  
- Agence adquat -**

**Tél : +33 (0)6 50 71 65 13  
[anne.adquat@gmail.com](mailto:anne.adquat@gmail.com)**

