



Stéphane Bonnat (t v) och hans medarbetare tillverkar choklad från grunden. Större delen av maskinparken härstammar från slutet av 1800-talet.



”Efter 125 år i branschen är det många som känner till oss och vill att vi ska prova deras kakaoböner.”

En annan av de nya sorterna är Jamaïque. Råvaran kommer, som namnet antyder, från Jamaica i Västindien och har odlats på plantager som i dag är helt ödelagda av orkaner. – Någon mer kakao går inte att få därifrån – åtminstone inte inom överskådlig framtid, påpekar Stéphane Bonnat. Det är ovanligt att Bonnat lanserar så många nya Grand Cru-choklader på en och samma gång som nu. Men så ligger det också ett långt och tålmodigt arbete bakom produktutvecklingen. Stéphane Bonnat lämnar ingenting åt slumpen innan han är nöjd.

– Det är många små detaljer som måste stämma, inte minst tiden och temperaturen vid rostningen av kakaobönerna, säger han. Totalt har Bonnat 16 Grand Cru-choklader. Men om allt går som planerat kommer sortimentet att inom något år utökas med bland annat Grand Cru-choklad som gjorts av kakao från Indien respektive Brasilien. – Utvecklingsarbetet har pågått i tre år. Förhoppningsvis kommer vi vara klara under året för att kunna lansera den nya chokladen framåt hösten, säger Stéphane Bonnat.

TEXT LEO OLSSON FOTO MIKAEL LJUNGSTRÖM

### BONNATS NYA CHOKLADER

Här är de fem nya, högklassiga chokladerna från Bonnat Chocolatier:

- Cacao real del Xoconuzco**, Mexiko
- Marfil de Blanco**, Mexiko
- Jamaïque**, Jamaica
- Porcelana**, Venezuela
- Apotequil**, Peru

Den svenske importören French Gourmet Support kan ge besked om var närmaste återförsäljare finns. Telefon 070-570 68 21, [www.frenchgourmet.se](http://www.frenchgourmet.se).

# GODA NYHETER FRÅN ANRIKA BONNAT

Bonnat Chocolatier var först med ursprungsmärkt choklad. Nu har det lilla familjeföretaget i Voiron i östra Frankrike lanserat fem nya Grand Cru-choklader som har sitt ursprung på små plantager i Venezuela, Mexiko, Peru och Jamaica.

Bonnat Chocolatier är ett av världens mest traditionsrika chokladföretag med en historia som sträcker sig 125 år tillbaka i tiden. 1884 började **Félix Bonnat** producera kvalitetschoklad i den lilla staden Voiron, strax utanför Grenoble i sydöstra Frankrike – ett arv som numera förvaltas av sonsonen **Stéphane Bonnat**.

Chokladen tillverkas fortfarande på gammaldags manér från grunden. Några halvfabrikat används inte, utan råvaran utgörs av kakaoböner som anländer i stora säckar

direkt från plantager runt om i världen.

– Vi använder bara kakao av högsta klass, så kallad Grand Cru, betonar Stéphane Bonnat. Vi har också som princip att aldrig förhandla om priset. Kakaobönderna får vad de begär, vilket innebär att vi ibland betalar ett tio gånger så högt pris som på råvarubörsen, och ibland till och med i förskott. Kakaobönderna måste få skäligt betalt för att kunna försörja sig och sina familjer.

De hederliga affärsmetoderna har gett familjen ett gott rykte ute på kakaoplantagerna. Trots att det stigande chokladintresset lett till att högklassig kakao blivit en bristvara har Stéphane Bonnat inga problem med råvaruförsörjningen – snarare tvärtom.

– Efter 125 år i branschen är det många som känner till oss och vill att vi ska prova deras kakaoböner, säger Stéphane Bonnat.

Den ursprungsmärkta Grand Cru-choklad som nu lanserats kommer från små plantager i Venezuela, Peru, Mexiko och Jamaica. Tre av sorterna är tillverkade av olika variteter av

Porcelana, alltså den exklusiva kakaoböna som fått sitt namn efter sin vita färg.

– Porcelana är en väldigt speciell kakaoböna som kräver en helt annan behandling än andra böner. Det gäller inte minst rostningen av bönerna som är helt avgörande för att chokladen ska bli välsmakande, säger Stéphane Bonnat som inte vill avslöja hur han går till väga.

Bland Bonnats nyheter finns även Cacao real del Xoconuzco, med sitt ursprung i Xoconuzco i delstaten Chiapas i sydöstra Mexiko, som är känd för sin högklassiga kakao. Det mesta som numera odlas i området är så kallad neo-Criollo med inslag av Porcelana.

– Kakaoträden har en förmåga att snabbt förändra sin genetiska kod och anpassa sig till de andra sorter som finns på plantagen. Det kan till och med förekomma att det växer Trinitario på ena sidan av trädet och Forastero på andra sidan. Därför har ursprunget större betydelse än sorten, säger Stéphane Bonnat.