

Nicolas Royer Chocolatier

- FOUGÈRES -

Nicolas Royer Chocolatier

Créée en mars 2016 avec la volonté de fabriquer des chocolats uniques et authentiques.

_ **Travailler avec les acteurs du département** tels que les " épices Roellinger ", les plantes de l'herboriste " Anaïs Kerhoas ", le café de la " Brûlerie du Castel ", le miel de ruches réparties en ville de Fougères dans le cadre d'un plan de sauvegarde des abeilles, en les associant à des chocolats d'exception.

Des coffrets réalisés en Bretagne issus de ressources renouvelables, bénéficiant du label " Imprim' Vert " dont nous avons réalisé nous même les visuels.

Toute une filière qui veille au respect de l'environnement et aux conditions de travail.

_ **Mise en chocolat du Patrimoine Fougerais** avec un escarpin qui rappelle le passé industriel de la chaussure féminine à Fougères, une tablette à l'effigie du "Château de Fougères" la plus grande forteresse médiévale d'Europe, crêpe dentelle bretonne et noisette pour croquer la façade style second empire du Théâtre, une Bigouden moderne devenue emblème de la boutique.

Nous travaillons actuellement sur un nouveau projet que nous espérons pour la fin d'année.

_ **L' Innovation numérique intégrée au travail du chocolat.** Depuis le printemps 2019, nous développons au travers de divers processus l'utilisation d'outils numériques entre autres l'imprimante 3D au service de notre métier. Ce qui nous permet la personnalisation totale de produits chocolatés en toute autonomie.

De l'idée au produit réalisé.

_ **Nous nous investissons auprès d'associations** telles que le " Secours Populaire " et récemment " Handi'Chiens " dont nous parrainons un chien grâce à la vente d'une tablette réalisée spécialement à l'effigie de SUNNY chien d'assistance. Cette année nous nous associons au " Collectif Triplettes Roses " avec la création d'un chocolat dont une grande partie des ventes sera reversée.

_ **Savoir rebondir.** Nous nous sommes adaptés à la crise covid 19 en créant nous même un site vendeur dès la première semaine de confinement. Une boutique en ligne et un service drive pour assurer la vente de chocolats pour Pâques.

Magali et moi même sommes fiers du travail accompli.

Nous sommes chaque année depuis 2019 reconnu par le " Gault&Millau ".

Nicolas Royer - Chocolatier

" Quand le Patrimoine local rencontre l'Art du Chocolat le résultat est là: des Chocolats d'exception "

(Club des Croqueurs de Chocolat - Paris 2018)

La Chocolaterie

Club des Croqueurs de Chocolat / Gault&Millau

_ Créée en mars 2016 avec la volonté de mettre en avant les saveurs locales et le patrimoine de Fougères.

Deux mois plus tard, le "Petit Futé" nous référençait comme **Artisan du Goût** !

En contact avec le "Club des Croqueurs de Chocolat" dès la fin d'année 2016. La dégustation fut faite en février 2017 pour la parution du fameux guide en octobre 2017. (ce guide est pour les chocolatiers l'équivalent du guide "Michelin" pour les restaurateurs)

Leur commentaire:

Nicolas Royer est un **Chocolatier de Génie** mais aussi un fervent ambassadeur de sa région et surtout de sa ville Fougères.

" **Quand le patrimoine local rencontre l'art du chocolat, le résultat est là : des chocolats d'exception.**"

L'année suivante, c'est le "Gault&Millau" qui nous qualifia d' "**Artiste du Chocolat**" !

_ Dès le printemps 2019, nous utilisons la technologie numérique pour la mettre au service du chocolat.

Réalisation de moules en toute autonomie, de l'idée au produit chocolaté !



Nicolas

Chocolatier de Génie, Artiste du Chocolat, Artisan du Goût

Nicolas a une formation de Pâtissier-Chocolatier-Glacier-Confiseur.

Son Parcours s'enrichit d'expériences dans la région rennaise avant un départ vers l'étranger; le Canada et l'Irlande.

De retour, il intègre une chocolaterie à Rennes.

En 2016, il décide de s'installer et de proposer ses propres créations.

Magali

Vous accueille, vous conseille

Magali a une formation touristique et hôtelière et travaille dans de nombreux complexes de luxe en tant que réceptionniste.

Elle fait également quelques allers-retours entre la France et l'Angleterre à bord de la Brittany Ferries où elle vend déjà des chocolats.

En 2017, elle rejoint la chocolaterie et se charge de la partie boutique.



Chocolats

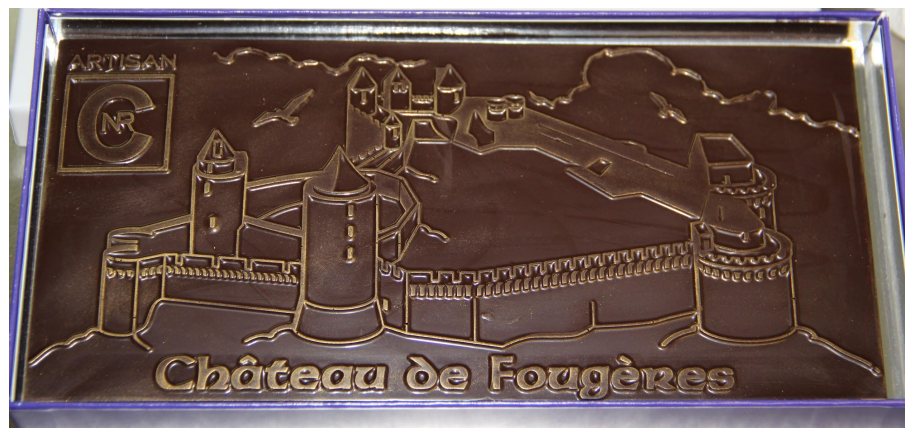


L'escarpin Fougerais

Le jeu de Palets Breton



La Bouteille de vin



Le Château de Fougères

Différents projets utilisant les outils numériques



Un médaillon personnalisé pour un anniversaire de Mariage

Un réveil personnalisé pour un Mariage sur le thème d'Alice au Pays des Merveilles

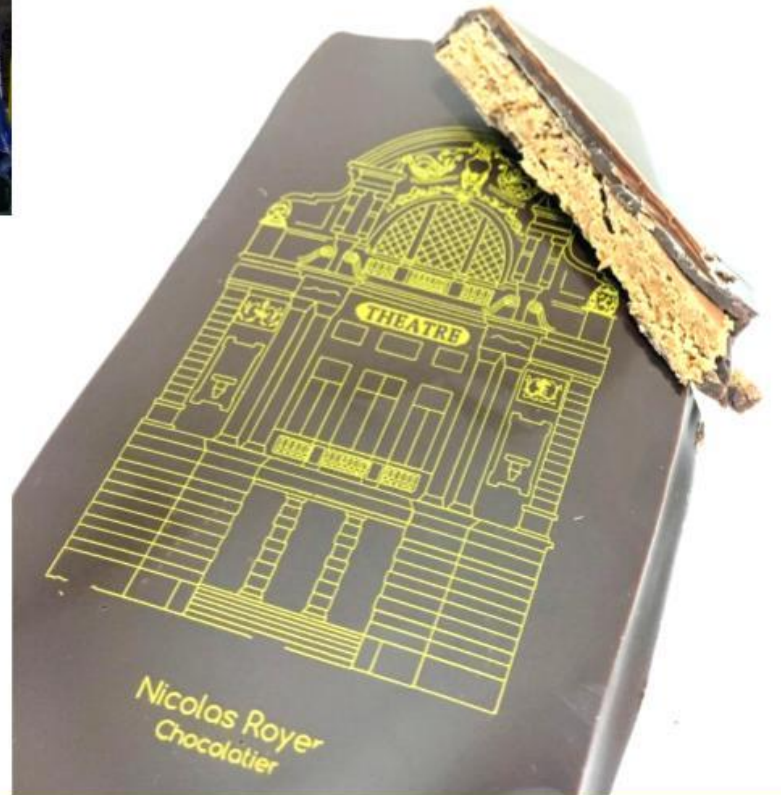


Une étiquette pour notre bouteille de vin en chocolat



Chocolats

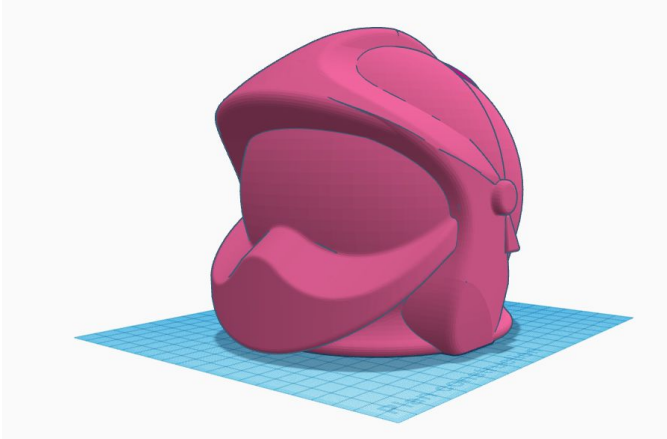
Le Théâtre Victor Hugo



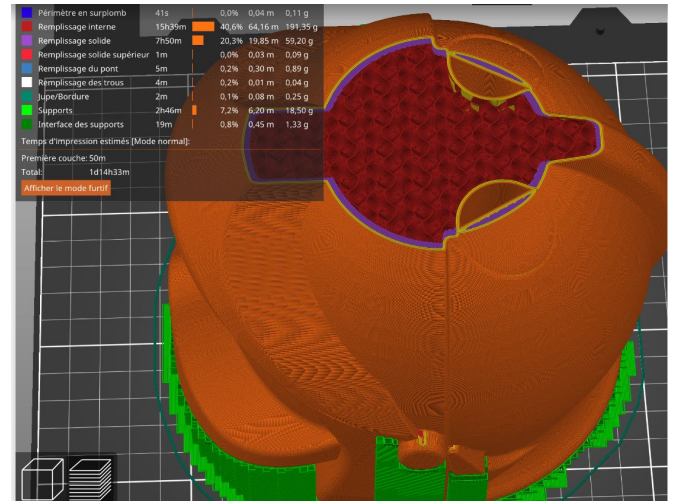
Nicolas Royer
Chocolatier

Personnalisation d'un sujet en chocolat

Création du fichier 3D



Mise sur logiciel d'impression

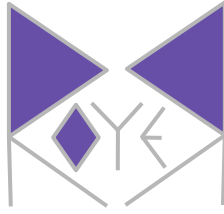


Matrice réalisée à l'imprimante 3D



Réalisation en chocolat après avoir créé le moule grâce à la matrice





Nicolas Royer Chocolatier

Nicolas Royer Chocolatier

“Chocolatier de Génie”

*selon le Club des Croqueurs de Chocolat
à Paris*

“Artiste du Chocolat”

selon le Gault & Millau

“Artisan du Goût”

selon le Petit Futé



10, rue Nationale
35300 FOUGERES
02 99 94 14 38

www.nicolasroyerchocolatier.com