



# CATALOGUE NOËL ET FÊTES

*Collection 2024 - 2025*



# JEAN-PAUL HÉVIN

Chocolatier haute couture

## Premiers pas remarquables

Tout jeune, Jean-Paul Hévin débute sa carrière auprès de Joël Robuchon à l'hôtel Nikko, jusqu'à devenir chef pâtissier à 24 ans. Il se lance avec succès dans pas moins de 8 concours dont le prestigieux Charles Proust. Repéré par la célèbre Maison Peltier, il s'envole ensuite vers le Japon avec pour mission d'y ouvrir leur première boutique. À son retour, il se lance un nouveau challenge et atteint le graal : le concours des Meilleurs Ouvriers de France en 1986.

## La naissance de la Maison Jean-Paul Hévin

En 1988, il ouvre sa première boutique parisienne avenue de la Motte Picquet. Depuis, chaque boutique a été pensée comme un écrin de gourmandise où règne le chocolat, de sa version la plus pure aux associations les plus sophistiquées : macarons, bonbons fins au chocolat, mendiants, tablettes grands crus, pâtisseries...

En 2002, il ouvre sa première boutique au Japon.

## Hévin divin, une référence du chocolat

Plus de 35 années de passion pour le chocolat avec pour philosophie : tradition et modernité avec élégance et goût.

«Ce qui m'anime avant tout, c'est le goût».



**Jean-Paul Hévin a reçu le titre de «Meilleur Chocolatier-Pâtissier du Monde» 2023 - 2024 lors des World Pastry Stars**



## NOS ENGAGEMENTS



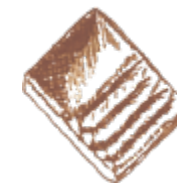
Nos chocolats, macarons et pâtisseries sont **fabriqués artisanalement à Paris et à Colombes** en région parisienne, au plus près de nos boutiques.



Sélection méticuleuse d'ingrédients de haute qualité.

**Aucun colorant artificiel**, arôme ou conservateur.  
Sans OGM et huile de palme.

Gestion très rigoureuse du **gaspillage alimentaire**.



La fraîcheur est essentielle pour préserver toutes les qualités du chocolat. Nous appliquons une date de consommation de 30 jours (DDM) qui est optimale pour la dégustation.

Nos boîtes de chocolats sont préparées au fur et à mesure de la demande.



Toujours en quête de nouveaux Grands Crus, **Jean-Paul Hévin a à cœur de partager ses plus belles trouvailles** avec ses clients.

Nous choisissons la meilleure qualité de chocolat tout en privilégiant les fournisseurs ayant une démarche de **traçabilité, de valorisation du travail des planteurs et de respect de la nature**.



**Membre du Club des Chocolatiers Engagés**, nous soutenons le développement d'une culture du cacao durable, plus respectueuse et plus juste.



90% de nos emballages sont recyclables. Nous privilégions toujours une fabrication française.



# JEAN-PAUL HÉVIN S'ENGAGE

pour l'environnement et l'avenir du cacao

## Les Chocolatiers Engagés



Jean-Paul Hévin rejoint les **Chocolatiers Engagés** en 2020 : un réseau d'acteurs engagés pour un chocolat de qualité aux valeurs exigeantes et responsables.

Les Chocolatiers Engagés travaillent pour mettre en place une filière de chocolat durable et de qualité en replaçant le producteur au cœur du processus de création et de transformation. Ils déploient leurs actions au Cameroun, avec le projet de s'étendre à d'autres pays de la zone équatoriale.



## La démarche de Jean-Paul Hévin en tant que Chocolatier Engagé



Être chocolatier et pâtissier aujourd'hui, ce n'est plus seulement créer et confectionner. Il est indispensable de s'engager

**dans une démarche RSE\***

et prendre en considération les préoccupations sociétales et environnementales.

\*Responsabilité Sociétale des Entreprises



Jean-Paul Hévin a **inauguré le 7 septembre 2023 le centre de traitement post récolte qu'il a financé sous forme de don à la coopérative.**

Situé à Nkolossang, une ville proche de Yaounde au Cameroun, dans une région à proximité de plantations cacaoyères, il va permettre à la jeunesse de relancer l'activité dans le respect de l'agroforesterie et d'améliorer la vie des familles.

## Une grande confiance pour le travail essentiel de la coopérative

- Prix de vente fixé par les cacaoculteurs,
- Interdiction du travail des enfants,
- Respect des bonnes pratiques agricoles et minimisation des intrants phytosanitaires,
- Récolte des cabosses à maturité en appliquant un protocole post récolte rigoureux,
- Assurer la traçabilité de la production,
- Proposer l'épargne salariale pour la scolarité des enfants,
- Au moins une femme au conseil d'administration
- Proposer un circuit court et donc une meilleure fraîcheur du cacao,
- Améliorer la vie des familles.



## L'engagement RSE de Jean-Paul Hévin envers le cacao



La construction du centre d'excellence et de traitement post récolte Hévin Nkolossang apporte de nombreux avantages aux cacaoculteurs

- Faciliter leurs conditions de travail en réduisant la distance entre la plantation et le centre.
- Proposer des formations via la coopérative
- Améliorer la qualité, le rendement et les revenus
- Relancer l'activité dans une zone cacaoyère





# NOS SERVICES



## SUIVI PERSONNALISÉ

Notre équipe vous accompagne tout au long de votre projet : offre adaptée, remise en fonction du volume de commande, préparation et suivi personnalisé de votre commande.



## CADEAUX SUR MESURE

Nous pouvons insérer un message personnalisé et vous aider à composer vos coffrets selon vos goûts et vos envies. Tarifs et délais sur demande.



## EXPÉDITIONS

Nous nous occupons des expéditions en France et à l'étranger, par coursier ou à Paris. Envoi simple ou groupé avec nos partenaires Chronopost, Colissimo ou FedEx.



## DÉLAIS

Nous sommes très réactifs dans le traitement de vos commandes et savons gérer les délais très courts. N'hésitez pas à nous consulter.

01 45 51 45 99  
[btob@jeanpaulhevin.com](mailto:btob@jeanpaulhevin.com)





# LES BOÎTES

## de chocolats

Offrez une parenthèse gourmande avec ces boîtes de chocolats en assortiment : chocolats noir et lait, ganaches Grands Crus de cacao, fruitées et pralinés artisanaux. Tout le savoir-faire de Jean-Paul Hévin dans les coffrets incontournables de la Maison.



**Boîte Carré Or 6 chocolats**  
Assortiment 50g  
14,22€ HT



**Boîte Carré Or 9 chocolats**  
Assortiment 80 g  
15,17€ HT



**Boîte Carré Or 13 chocolats**  
Assortiment 110 g  
18€ HT



**Boîte Grand Classique 260g**  
Assortiment, tout noir ou tout lait  
39,81€ HT



**Boîte Grand Classique 320g**  
Assortiment ou tout noir  
48,34€ HT



**Boîte Grand Classique 470g**  
Assortiment  
68,25€ HT

DDM : 30 jours à 18 - 20°C.



# LES BONBONS DE CHOCOLAT

## LES GRANDS CRUS

Jean-Paul Hévin aime visiter les pays producteurs de cacao en quête de la fève exceptionnelle pour ainsi proposer des ganaches chocolat noir d'exception.



**Annam**  
Ganache chocolat noir  
Grand Cru du Vietnam



**Pablino**  
Ganache chocolat noir  
Grand Cru du Pérou



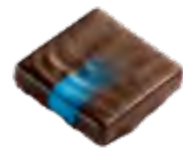
**Cao**  
Ganache chocolat noir Grand  
Cru de Madagascar



**Chanchamayo**  
Ganache chocolat noir  
Grand Cru du Pérou



**Millot**  
Ganache chocolat noir Grand  
Cru de Madagascar



**Jazz**  
Ganache chocolat noir  
Grand Cru du Pérou



**Cameroun Nkolossang**  
Ganache chocolat noir  
Grand Cru du Cameroun  
provenant du centre  
Hévin-Nkolossang



**Yaounde**  
Ganache chocolat noir  
Grand Cru du Cameroun

## LES CHOCOLATS AU LAIT

Des pralinés aux ganaches, découvrez la collection de bonbons de chocolat au lait Jean-Paul Hévin. Pour une dégustation pleine de douceur.



**Annapurna**  
Pâte de marron et mousse  
chocolat au lait



**Salomé**  
Gianduja moussieuse au lait  
vanillé, chocolat au lait



**Manon**  
Ganache au caramel, cho-  
colat au lait et fleur de sel



**Pomelo**  
Ganache chocolat lait et  
pamplemousse frais



**Automne**  
Bi-couche praliné amande  
noix, pâte de marrons



**Soupçon**  
Gianduja noisette, légè-  
rement épicé, chocolat au lait



**Rocher**  
Praliné amandes et noisettes  
aux éclats de nougatine



**Saphir**  
Crème de noisettes et  
amandes, chocolat au lait



**Moctezuma**  
Praliné aux amandes,  
chocolat au lait

## LES PRALINÉS AU CHOCOLAT NOIR

Des pralinés croquants, des pralinés feuilletés, des pralinés fondants, des pralinés aux éclats de nougatine... De quoi ravir toutes les papilles.



**Piemont**  
Praliné aux noisettes



**Carbonado**  
Praliné amandes et noisettes  
aux éclats de nougatine



**NHK**  
Praliné aux amandes,  
gianduja noisette



**Amareno**  
Gianduja amandes enrobée  
de chocolat noir



**Amande**  
Praliné aux amandes

## LES GANACHES ET AUTRES CRÉATIONS AU CHOCOLAT NOIR

Des ganaches, fruitées, épicées, qui allient plusieurs textures .



**Keop's**  
Pâte d'amande à la  
pistache, enrobée de  
chocolat noir.



**Yuzu**  
Ganache chocolat noir et  
yuzu



**Zenzero**  
Ganache au gingembre,  
alliance corsée avec le  
chocolat mi-amer



**Octave**  
Ganache au cassis



**Tahaa**  
Ganache mi-amère vanillée,  
ensoieillée par le chocolat  
noir



**Néo**  
Osmose de la framboise et  
du chocolat noir



**Trinidad**  
Ganache aux zestes  
de citron vert



**Woman**  
Ganache au thé vert et pâte  
d'amande à la bergamote



**Carupana**  
Ganache aux 2 miels, en  
osmose avec le chocolat  
mi-amer.



**Allegro**  
Ganache macérée au thé  
Earl Grey



**Caraïbe**  
Ganache chocolat noir  
Grand Cru des Caraïbes



**Gemme**  
Ganache macérée au thé  
de Chine fumé et chocolat  
amer



**Brasilia**  
Ganache au goût de café,  
en alliance avec le chocolat  
amer



**Trois oranges**  
Ganache aux trois oranges  
et chocolat mi-amer



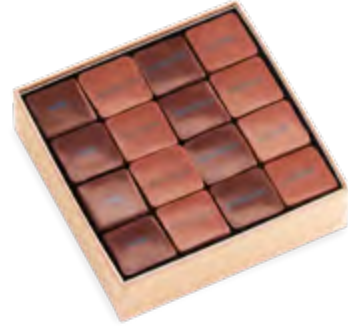
# LES CARRÉS OR

Le carré or : des chocolats d'exception nichés dans un écrin élégant au couvercle or. Un cadeau raffiné et gourmand idéal pour les fêtes.



**Les Grands Crus**  
T1 : 27 pièces (220g)  
31,12€ HT  
  
T0 : 18 pièces (145g)  
24,65€ HT

DDM : 30 jours à 19°C.



**Les pralinés assortis**  
T1 : 32 pièces (270g)  
40,76 € HT  
  
T0 : 16 pièces (140g)  
23,70€ HT

DDM : 30 jours à 19°C.



**Les Truffles**  
16 pièces (135g)  
24,65€ HT

DDM : 30 jours à 19°C.



**Les Orangettes**  
170g  
29,38€ HT

DDM : 3 mois à 19°C.



**Amandes duja pistache**  
150g  
21,80€ HT

DDM : 9 mois à 19°C.



**Amandes cacao**  
150g  
21,80€ HT

DDM : 9 mois à 19°C.



**Amandes lait caramel fleur de sel**  
150g  
21,80€ HT

DDM : 9 mois à 19°C.



**Coffret amandes 5 barquettes**  
190g  
40,76€ HT

DDM : 9 mois à 19°C.





# LES COFFRETS DE FÊTE

Marrons, truffes, ganaches Grands Crus, pralinés... Les créations emblématiques de Jean-Paul Hévin dans des coffrets uniques à offrir.

## Coffret marrons glacés

Marrons de Turin tendres et brillants, meilleure variété au monde. Leur particularité tient dans leur arôme de marron très prononcé, leur texture très tendre et leur goût plutôt peu sucré.

12 marrons glacés (270g): 45.00€HT  
15 marrons glacés (350g): 55.83€HT  
21 marrons glacés (480g): 76.67€HT



## Coffret 4 Carrés Or

Assortiment chocolats noir et lait assortis : chocolats Grands Crus de différentes origines, chocolats enrobage chocolat noir et lait, chocolats bi-fruités et chocolats pralinés assortis.

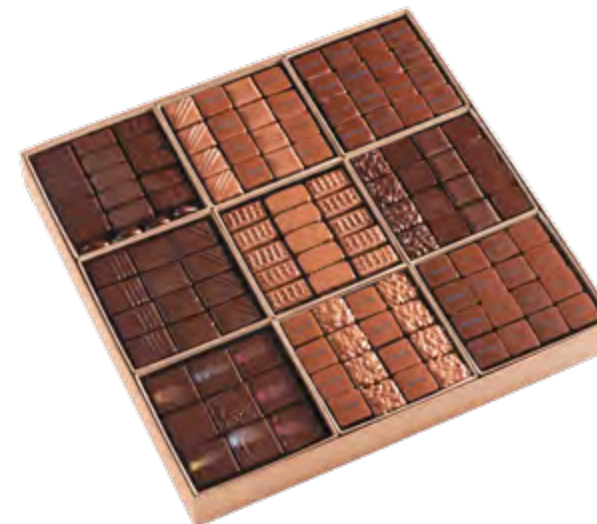
875g  
137,44€HT



## Coffret 4 Carrés Or

Un élégant coffret comprenant des truffes, des chocolats bi-textures et fruités, des pralinés et des ganaches pour découvrir tout l'art du chocolat Jean-Paul Hévin.

1000g  
151,68€HT



## Coffret 9 Carrés Or

Assortiment spectaculaire de 9 carrés composés de tous les bonbons de chocolat de la Maison Jean-Paul Hévin.

1200g  
208,53€HT



# LES MACARONS

Plusieurs fois primés par la presse, les macarons Jean-Paul Hévin doivent la puissance de leur goût et la légèreté de leur texture à leur faible taux de sucre.  
Une collection de plus de quinze parfums régulièrement renouvelée, allant des Grands Crus de cacao intenses aux fruités les plus parfumés.



Etui 5 macarons Assortiment  
13,27€ HT



Etui 10 macarons Assortiment  
23,70€ HT



Etui 15 macarons Assortiment  
34,12€ HT



Etui 20 macarons Assortiment  
45,50€ HT

DDM : 10 jours à 19°C.





# COLLECTION DE NOËL 2024

## LES NOUVEAUX MONDES

Le cacao est une merveille, un produit sacré de ce nouveau monde que l'on venait de découvrir en cette fin du XV<sup>ème</sup> siècle : l'Amérique.

En partant de ce fait historique, Jean-Paul Hévin a voulu que le chocolat, à son tour, nous fasse découvrir de nouveaux mondes.

En choisissant ce thème pour sa collection de Noël 2024, il sort sa matière fétiche des sentiers battus et nous embarque dans des univers que le chocolat à peu l'occasion d'aborder.

Mais dans ses explorations pleines de surprises et de découvertes, Jean-Paul Hévin garde toujours le même cap : l'excellence et le plaisir des grands chocolats.



### BÛCHE CAMEROUN

Gianduja noisette à la graine de luzerne, biscuit chocolat, mousse au chocolat noir Grand Cru du Cameroun (cacao issu du centre d'excellence post récolte Hévin-Nkolossang), crème brûlée à la vanille et fleur de sel.

Socle amandes caramélisées au chocolat au lait.

6 à 8 personnes - 63,50€ HT



### BÛCHE CORAIL

Praliné croustillant noisette, biscuit chocolat, biscuit pain de gène chocolaté, crémeux praliné, moussé chocolat noir Grand Cru du Pérou.

Socle amandes caramélisées au chocolat noir.

6 à 8 personnes - 63,50€ HT

**EXPÉDIABLE**

### BÛCHE VOYAGE «SAGITTARIUS»

Gianduja feuilleté noisette, biscuit amandes et chocolat noir punché au laurier, mousse au chocolat noir Grand Cru du Cameroun (cacao issu du centre d'excellence post récolte Hévin-Nkolossang).

54,98€ HT- 6 personnes





# LE CALENDRIER DE L'AVENT



La place des Vosges, un projet urbain très novateur en son temps.

Des films de cape et d'épée aux billets de banque, c'est une image familière et emblématique de ce Paris si cher à Jean-Paul Hévin.

Il est heureux de vous accueillir dans ce lieu magique avec son équipe !

Partez à la découverte de l'univers Jean-Paul Hévin au fil des dégustations : amandes, bonbons de chocolat, palets, caramels, mini tablettes...

**Calendrier de l'Avent  
Place des Vosges  
195g - 50,23€ HT**



## CÉLÉBRER LA GALETTE DES ROIS EN ENTREPRISE

*Un moment convivial et fédérateur pour célébrer ensemble la nouvelle année*

Comme les explorateurs d'autrefois, la galette va à la découverte des traditions et civilisations des nouveaux mondes d'alors qui nous faisaient rêver.

**Pâte feuilletée nature et pâte feuilletée au chocolat noir,  
crème d'amande aux pépites de chocolat cacao Grand Cru du Cameroun,  
crème pâtissière au caramel.  
6p (Ø 24-500gr) - 36,97€ HT**

*Minimum de commande : 5 galettes*



*Tarifs professionnels  
Remises effectuées sur les devis.  
Tarifs indiqués hors frais de livraison.  
Produits assujettis à la TVA.*

*Revente interdite.*

Tel : 01 45 51 45 99  
Mail : btob@jeanpaulhevin.com

**Retrouvez tous nos produits sur  
[www.jeanpaulhevin.com](http://www.jeanpaulhevin.com)**

**Suivez nos actualités sur**



## CHOCOLATIER JEAN-PAUL HÉVIN

### Paris

231, rue Saint-Honoré - côté cour, Paris 1<sup>er</sup>  
108, rue Saint-Honoré, Paris 1<sup>er</sup>  
41, rue de Bretagne, Paris 3<sup>ème</sup>  
53, rue Mouffetard, Paris 5<sup>ème</sup>  
3, rue Vavin Paris, 6<sup>ème</sup>  
23 bis, avenue de la Motte Picquet, Paris 7<sup>ème</sup>  
93, rue du Bac, Paris 7<sup>ème</sup>  
35, Boulevard Haussmann, Paris 9<sup>ème</sup>  
101, rue de Courcelles, Paris 17<sup>ème</sup>

Japon

Taiwan





