



CATALOGUE PÂQUES 2026

LA MAISON JEAN-PAUL HÉVIN S'ENGAGE VERS UN CACAO DURABLE



Nos moulages en chocolat noir sont réalisés avec notre chocolat Grand Cru du Cameroun Hévin-Nkolossang 70%

Voulu et soutenu par Jean-Paul Hévin, le centre HÉVIN-NKOLOSSANG au Cameroun, c'est quoi ?

Ce centre, avec au moins une femme au comité d'administration et géré par une coopérative, s'engage sur de nombreux points :

- Mise en place d'un circuit court garantissant ainsi une grande fraîcheur du cacao
- Respect des zones fertiles endémiques et des forêts primaires.
- Traçabilité et règles d'hygiène de la production conformes aux normes européennes.
- Protocole rigoureux lors de la récolte des cabosses à maturité ainsi que lors du post récolte.
- Respect des bonnes pratiques agricoles et minimisation des intrants phyto sanitaires.
- Prix de vente fixé par les cacaoculteurs en fonction de 3 éléments : un prix variable selon le cours du cacao en bourse, 2 prix fixes pour la qualité et la coopérative.

Cette coopérative s'engage aussi envers les planteurs et leurs familles :

- Interdiction du travail des enfants et création d'une épargne salariale destinée à leur éducation.
- Meilleures conditions de travail en réduisant les distances de livraison des récoltes.
- Différentes formations proposées au sein de la coopérative.

«J'ai rejoint en 2020 l'association des Chocolatiers Engagés dont le but est d'accompagner des zones cacaoyères vers des filières durables.

Au Cameroun, où l'aventure a commencé, j'ai rencontré la directrice du centre Nkolossang, Aristide Tchemtchoua, dont l'enthousiasme, le sérieux et la compétence ont renforcé ma détermination.»



Suivi du post récolte



Mise en fermentation



Traçabilité



COLLECTION «DES RÊVES ET DES FÈVES»

Des rêves : accompagner avec émotion, et humour souvent, les Grandes «Fêtes chocolat» (Noël, Pâques, Saint-Valentin...) par de nouvelles créations alliant imagination et savoir-faire.

Une passion pour les cacaos et les fèves rares : les rechercher partout dans les meilleures plantations pour de nouveaux accords. toujours surprendre et séduire par de nouvelles recettes avec un constant souci d'exigence.



POULE CABOSSÉE

Voilà une poule qui revendique fièrement ses origines, en émergeant de sa cabosse de cacao dont elle est issue. image même de l'art de Jean-Paul Hévin prenant son inspiration à la source même des meilleurs cacaos.

Chocolat noir Grand Cru du Cameroun Hévin-Nkolossang 70% ou chocolat au lait 40% garni de fritures sèches et fourrées au chocolat noir ou au chocolat au lait.

375g,

65,45€ HT (version chocolat noir)

56,66€ HT (version chocolat au lait)



POISSON DU JOUR

Le poisson d'avril est le moment de plaisanter. De faire des farces, de jouer avec les mots. C'est ce qui a inspiré Jean-Paul Hévin cette création du poisson du jour en plein soleil, et de pouvoir dire avec humour : «il est frais mon poisson !!!»

Chocolat noir Grand Cru du Cameroun Hévin-Nkolossang 70% et chocolat au lait 40% garni de fritures sèches et fourrées au chocolat noir ou au chocolat au lait.

110g, 27,49€ HT (version chocolat noir)

110g, 24,16€ HT (version chocolat au lait)



ŒUF COUTURE

Les rêves et la création ont toujours fait bon ménage. Pour célébrer ce Paris des rêves tant aimé de Jean-Paul Hévin un petit clin d'œil à la couture semblait indispensable.

Chocolat noir Grand Cru du Cameroun Hévin-Nkolossang 70% garni de fritures sèches et fourrées au chocolat noir.

Autres tailles disponibles :

de 60g, 17,06€ HT (version chocolat noir)

à 960g, 154,50€ HT (version chocolat noir)

L'ŒUF DU JOUR



L'œuf, le jour de Pâques, est vraiment la star du moment. Prenant l'expression à la lettre, Jean-Paul Hévin s'est amusé à lui mettre la date de célébration à la façon d'un agenda. La fraîcheur n'est elle pas aussi une priorité maison ?

Chocolat noir Grand Cru du Cameroun Hévin-Nkolossang 70% ou chocolat au lait 40%, garni de fritures sèches et fourrées au chocolat noir et au chocolat au lait.

Plaque en chocolat blanc.

360g, 61,11€ HT (version chocolat noir), 54,16€ HT (version chocolat au lait)

580g, 90,04€ HT (version chocolat noir), 79,16€ HT (version chocolat au lait)

LA BANDE À PASCAL

C'est Pascal l'écureuil le chef de la bande ! Une équipe rigolote et colorée qui, sans se prendre au sérieux, redonne à Pâques le sens de la fête.



PASCAL L'ÉCUREUIL

Ecureuil en chocolat noir cacao Grand Cru du Cameroun Hévin-Nkolossang 70% et chocolat au lait garni de fritures sèches et fourrées de praliné au chocolat noir et au chocolat au lait.

7.5cm - 113g - 32,22€ HT



PASCALINE LA CHOUETTE RÊVEUSE

Chouette en chocolat noir cacao Grand Cru du Cameroun Hévin-Nkolossang 70% garnie de fritures sèches et fourrées de praliné au chocolat noir et au chocolat au lait.

15cm - 125g - 35,07€ HT



PASCALITO LE POUSSIN DANS L'ŒUF

Chocolat noir cacao Grand Cru du Cameroun Hévin-Nkolossang 70%, garni de fritures sèches et fourrées de praliné au chocolat noir uniquement.

7.5cm - 45g - 14,21€ HT
10cm - 75g - 21,80€ HT
12.5cm - 135g - 33,17€ HT

PASCALOU LE LAPIN GOURMAND

Chocolat au lait 40% garni de fritures sèches et fourrées au chocolat au lait uniquement.

7.5cm - 45g - 12,50€ HT
10cm - 75g - 19,16€ HT
12.5cm - 135g - 29,16€ HT



BOUCHÉE PASCALOU

Gianduja enrobé de chocolat au lait 40%

70g - 11,66€ HT



LES BOUCHÉES



BOUCHÉE PASCALITO

Gianduja enrobé de chocolat noir

70g - 13,27€ HT



LES PETITS ANIMAUX DE PÂQUES



CANARD

Canard jaune au chocolat au lait 40%, accompagné de sa friture sèche et fourrée chocolat au lait.

7cm - 60g - 15€ HT



TORTUE

Tortue rose au chocolat au lait 40%, garnie de fritures sèches et fourrées chocolat au lait.

12 cm - 90g - 22,50€ HT



"PICPUS" LE HÉRISSON

Chocolat au lait 40% garni de fritures sèches et fourrées de praliné, au chocolat au lait uniquement.

10cm - 130g, 28,33€ HT



LAPIN

Lapin au chocolat au lait 40%, garni de fritures sèches chocolat au lait

12,5cm - 40g - 11,66€ HT



LES COFFRETS DE PÂQUES



COFFRET CHOCOLATS DE PÂQUES 360G

Boîte garnie d'un assortiment de 100g de fritures sèches chocolat noir et lait, de 260g de sujets fourrés, œufs pralinés et fruits de mer. Sur 2 niveaux.

360g - 60,66€ HT



COFFRET DE CHOCOLATS DE PÂQUES 460G

Boîte garnie d'un assortiment de 125g de fritures sèches chocolat noir et lait, de 340g de sujets fourrés, œufs pralinés et fruits de mer. Sur 2 niveaux.

460g - 74,88€ HT



CARRÉ OR DE PÂQUES CHOCOLAT AU LAIT 180G

Coffret garni d'un assortiment de fritures sèches et de sujets fourrés au praliné, chocolat au lait uniquement.

28,33€ HT



CARRÉ OR DE PÂQUES CHOCOLAT NOIR 180G

Coffret garni d'un assortiment de fritures sèches et de sujets fourrés au praliné, chocolat au noir uniquement.

32,22€ HT



LES SACHETS DE PÂQUES

NOS SERVICES



Sachet animaux en chocolat noir 68% fourrés à la pâte d'amandes et à la pistache.

90g (8pcs) : 16,68€ HT

Existe en chocolat au lait garnis d'un praliné feuilleté amandes noisettes.



Sachet œufs fourrés praliné noir 68%.

115g (12pcs) : 19,90€ HT

Existe en chocolat au lait garnis de pralinés chocolat au lait.



Sachet cloches chocolat noir 68% garnies d'un praliné amandes noisettes et aux éclats de nougatine.

100g (9pcs) : 16,68€ HT

Existe en chocolat au lait.



Sachet de sardines chocolat au lait 40%, fourré de praliné amandes et noisettes aux éclats de nougatine.

95g (8pcs) : 18€ HT

Existe en chocolat noir 68%.



Sachet fruits de mer chocolat au lait 40 % de cacao, praliné feuilleté noisettes.

100g (8pcs) : 17,06€

Existe en chocolat noir 68% de cacao, praliné amandes noisettes et aux éclats de nougatine.



Sachet fritures sèches chocolat au lait caramel fleur de sel.

100g : 16,11€

Existe en chocolat noir cacao Grand Cru du Cameroun Hévin Nkolossang 70%.



SUIVI PERSONNALISÉ

Notre équipe vous accompagne tout au long de votre projet : offre adaptée, 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



CHOCOLATIER JEAN-PAUL HÉVIN

*Tarifs professionnels
Remises effectuées sur les devis.
Tarifs indiqués hors frais de livraison.
Produits assujettis à la TVA.
(20% pour le chocolat au lait, 5,5% pour le chocolat noir)*

Revente interdite.

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

**Retrouvez tous nos produits sur
www.jeanpaulhevin.com**

Suivez nos actualités sur



Paris

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

Japon

Taiwan

