

# Sébastien PAPION

Son laboratoire est comme un atelier d'artiste. Une équipe jeune et motivée entoure le maître des lieux au milieu des œuvres qui patientent sur des étagères. Ses magasins sont comme des musées. Des musées vivants, traversés d'impressions olfactives, animés de touches de couleurs confisées qui invitent à la dégustation.

**Ici**, le chocolat n'est pas seulement un métier. Il est un art. Pur beurre de cacao, il est issu de fèves mono-variétal aux noms enchanteurs : criollo, forastero et trinitario qui deviennent, au gré de la palette de saveurs de Sébastien Papion, des chocolats uniques que l'on ne trouve nulle part ailleurs.

**Ici**, on ne vend que ce que l'on fabrique\*, à partir de produits nobles sélectionnés pour leur qualité supérieure. Sébastien Papion transforme le chocolat comme le boulanger fabrique du pain avec de la farine. C'est sa matière première.

**Ici**, on crée au rythme des saisons et de la disponibilité des produits. Rien de définitif, rien d'acquis d'avance. Le mouvement permanent.

**Ici**, tout est fait maison : les pralinés, les pâtes de fruits, les confitures, les ganaches, les pâtes d'amandes et même les moules des pièces en chocolat qui font de chaque produit des pièces uniques en leur genre.

**Ici**, on ne se contente pas de l'acquis, du prêt-à-consommer. On aime innover, étonner, créer du neuf en permanence.

Car, plus qu'un artisan, Sébastien Papion est un artiste, un magicien du chocolat, prince de nos papilles qui enchante nos palais.

*Pour vous et votre plaisir, je m'engage à ne fabriquer que des produits frais, sans conservateur, entièrement confectionnés sur place à partir de produits issus en priorité du marché local, que je sélectionne moi-même scrupuleusement pour leur qualité.*

*Sébastien Papion*

## *Les producteurs locaux auxquels je fais confiance*

Pour le miel : Michel Trémeau, apiculteur à Mareau-aux Près

Pour les fraises et les framboises : Alain Mercier à Saint-Hilaire Saint-Mesmin

Pour les pommes et les poires : Gérard Lorenceau à Saint-Hilaire Saint-Mesmin

Pour les mirabelles : Bertrand Courtain à Mézières-lez-Cléry

Pour l'eau de vie de poire : Covifruit à Olivet

Pour le vinaigre : Martin-Pouret à Orléans



*Site internet* : [www.sebastien-papion.com](http://www.sebastien-papion.com)

*Adresse E-mail* : [spapion.chocolatier@gmail.com](mailto:spapion.chocolatier@gmail.com)

*Magasin*

*38 rue du Faubourg Bannier*

*Tél. : 02 38 53 02 77*

*Magasin*

*32 rue Jeanne d'Arc*

*Tél. : 02 38 53 27 93*

**45000 ORLEANS**