



MAGAZINE

Choco Mon Amour à Nice

# Le chocolat au Bellet et plus si affinités...

Sara et Xenophon Kitsas ont installé leur chocolaterie sur les collines de Bellet. Un emplacement rêvé pour collaborer avec les viticulteurs du cru, dont ils intègrent les vins dans leurs douceurs cacotées. Des créations qui s'inscrivent dans une gamme de spécialités aux produits du terroir (citron de Menton, marron d'Isola...) et de recettes plus classiques.

Des escarpins, des cœurs ou encore des mots doux. Dans le bien nommé atelier Choco Mon Amour, sur les collines de Nice, la Saint-Valentin s'invite parmi les sujets en chocolat que Xenophon Kitsas fabrique chaque jour. "C'est le thème du moment et aussi un temps fort pour notre activité", confirme Sara, sa compagne. Quand Monsieur fabrique, Madame livre les commandes, prépare les futurs rendez-vous événementiels, démarche les nouveaux clients... Et reçoit la presse pour raconter l'histoire de cette chocolaterie artisanale ouverte en 2014 dans le quartier de Bellet.

"Mon mari est né en Grèce. Fils et petit-fils de pâtissier, il gère une entreprise familiale très réputée dans une station balnéaire située près de Thessalonique. L'enseigne est baptisée Mon Amour". Une appellation qui n'a pas été choisie au hasard : "Le Mon Amour est en fait une spécialité grecque désignée par des mots français, car là France a valeur de référence mondiale dans

le domaine de la pâtisserie". Au cours de son parcours gourmand, Xenophon s'y est donc rendu à plusieurs reprises, pour sonder les tendances et peaufiner son savoir-faire. Au point d'envisager des liens professionnels avec notre pays et donc d'apprendre sa langue. Cette initiative l'a mené jusqu'à Sara, qui fut sa professeure de français. Avant de devenir son épouse.

Dès 2011, le couple a étudié l'opportunité d'une implantation à Nice, où la jeune femme s'est installée durant son enfance. Trois ans plus tard, il s'est lancé à Bellet, un lieu dont le duo a su tirer profit. "Nous avons ajouté le terme "Choco" au nom de l'établissement d'origine car, ici, nous ne travaillons que du chocolat". Issue d'un petit local de 25 m<sup>2</sup>, la production a d'abord été écoulee via des comités d'entreprises. Et puis la maison a grandi, déménageant en 2016 sur la route de Canta Galet, dans un atelier-boutique nettement plus spacieux.

Les artisans y accueillent désormais les particuliers, auxquels ils proposent leur gamme vedette, qui mêle à un chocolat noir d'Indonésie (72 % pur beurre de cacao) des produits phare du terroir azuréen. A Bellet, Sara et Xenophon se sont vite tournés vers les vignerons locaux. Une idée lumineuse. "Pendant une année, nous avons réalisé des essais avec différents domaines, car chaque cuvée a des caractéristiques qui s'accordent plus ou moins bien avec le choco-





lat", indique Sara. C'est ainsi qu'est né le ChocOvin, une coque noire renfermant quelques millilitres de vins secrètement travaillés par Xenophon. *"Il faut le mettre entier dans la bouche avant de le croquer, car le liquide s'écoule"*. Au-delà du goût, qui, s'affranchit de toute sensation d'alcool, c'est dans ce jeu de texture que réside le principal charme de ce bonbon décliné en quatre versions : *"Nous utilisons le blanc du Château de Bellet, le rosé du Domaine de la Source, le rouge du Clos Saint-Vincent et une branda, c'est-à-dire un marc, du Domaine Saint Jean. Cette eau-de-vie est alors incorporée à une ganache"*.

C'est le cas également de la liqueur Lerina, aux 44 plantes, produite par l'Abbaye de Lérins (Cannes), qui côtoie dans un autre coffret (Choco Côte d'Azur) de petits délices intégrant le nectar rancio du Domaine des Hautes Collines (Saint-Jeannet), un limoncello au citron de Menton élaboré par Au Pays du citron et un vin d'orange du Domaine de Toasc (Bellet).

A cette offre aux parfums régionaux, qui compte aussi le marron d'Isola et un miel de lavande venu de Valensole (Alpes-de-Haute-Provence), s'ajoutent des ganaches et pralinés traditionnels (café, violette,

menthe, noix de coco, feuilleté au citron, caramel...) et autres pruneaux ou orangettes à choisir pour garnir des ballotins et des sujets en chocolat. Une gamme à retrouver dans quelques boutiques azuréennes ou directement sur le site de fabrication, à côté de créations festives (Père Noël, sapins, nounours, œufs de Pâques...) ou en trompe-l'œil (smartphone, tablette numérique, saucisson...).

Des pièces qui occupent Xenophon pendant que Sara fait découvrir les plaisirs du cacao aux plus jeunes : *"Depuis l'an dernier, j'anime des ateliers dans les écoles et lors de goûters d'anniversaire. Les enfants participent à des dégustations, mais aussi à de la confection. C'est un concept qui plaît beaucoup"*.

Et pour cause. Avec le chocolat, les histoires d'amour sont souvent précoces.

**Jean Prève**

**Choco Mon Amour - 251, route de Santa Galet 06200 Nice.  
Tél. : 06 95 69 18 50.  
Infos : [www.chocomonamour.fr](http://www.chocomonamour.fr)**

La boutique est ouverte durant les heures de production. Se renseigner par téléphone. Choco Mon Amour participera aux prochains salons Agecotel (du 4 au 7 février à Nice) et Pain, Amour et Chocolat (du 14 au 18 février à Antibes).

