

**DOSSIER DE
PRESSE 2025**

OACAO

LE GOÛT DE L'IMAGINATION

OACAO
26 Quai Romain Rolland
Lyon 69005
contact@oacao.fr
04 22 91 45 05

LA MARQUE

UNE CRÉATION FAMILIALE

OACAO, c'est avant tout l'histoire d'une passion familiale pour le chocolat, portée par Pascal Brunstein, Meilleur Ouvrier de France, et ses deux fils, Tom (qui assure la diffusion, l'organisation et la gestion) et Nathan (qui crée l'univers graphique). Depuis cinq ans, l'entreprise invente un univers chocolaté unique en proposant des créations qui allient savoir-faire artisanal et innovations.

Spécialisée dans un premier temps dans les palets et les coffrets personnalisables pour les cadeaux d'entreprise, la marque prend un nouveau tournant, développe ses parfums et produits, et ouvre une boutique dans le Vieux Lyon.



SON BUT ?

Créer des chocolats innovants en mettant l'accent sur l'excellence, tant à travers les produits utilisés qu'à travers les gammes proposées.

Cela prend forme dans ses recettes emblématiques comme les Micalas, un palet extra-fin aux différents parfums, mais aussi dans ses autres créations telles que les chocolats "show" ou encore les croustilles duo. OACAO s'efforce de proposer des produits qui ravissent tous les palais.

LA MARQUE

UNIVERS DE LA MARQUE



OACAO, c'est l'alliance de l'expertise et de l'innovation.

Elle se démarque des autres chocolateries par ses procédés uniques de fabrication, l'expertise d'un artisan chocolatier Meilleur Ouvrier de France, mais aussi par son univers qui lui est propre : un monde fantaisiste qui accompagne l'explosion de saveurs provoquée par la dégustation de ses produits.

Un univers immersif et coloré qui nous emporte dans une expérience fondante.

LE FIN PALET
des fins palais



L'ARTISAN CHOCOLATIER

SON PARCOURS

Pascal Brunstein, chef chocolatier renommé, explore sans cesse les frontières de l'innovation et de la gourmandise.

Depuis son enfance à Mulhouse, il est immergé dans le monde du chocolat, un héritage familial qui le conduit à exceller dans le domaine. Formé à l'école de Gaston Lenôte, il devient consultant international en chocolat, remportant des titres prestigieux tels que Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde.

Il s'investit également dans l'éducation en formant d'autres chocolatiers à travers des ateliers, des séminaires et des collaborations avec des écoles de cuisine renommées. Il écrit des livres sur l'univers du chocolat et ses créations. Cet aspect de son travail contribue à diffuser ses techniques et sa philosophie du chocolat dans le monde entier.



L'ARTISAN CHOCOLATIER

UN INNOVATEUR

Pascal Brunstein, poussé par sa passion, trouve des techniques innovantes pour révolutionner le monde du chocolat. Il développe des procédés de moulage uniques qui permettent de créer des chocolats avec des textures et des formes inattendues. Ces techniques ont révolutionné l'art de la chocolaterie en introduisant des finitions et des designs auparavant inédits, apportant un aspect artistique et tactile aux créations.

Il est également connu pour avoir exploré et expérimenté des associations de saveurs inattendues, mariant le chocolat avec des ingrédients tels que le thé matcha, des épices rares ou des fruits exotiques, créant ainsi des expériences gustatives uniques. Ces combinaisons sortent des sentiers battus et ont influencé d'autres chocolatiers à repousser les limites traditionnelles des saveurs.

Il met en place un procédé de production permettant de créer des palets fins, un processus innovant qui simplifie les tâches et permet de réaliser des chocolats fourrés extra-fins personnalisables grâce à l'utilisation de tampons dans la chaîne de production.



L'ARTISAN CHOCOLATIER

PASCAL BRUNSTEIN X OACAO

En 2019, il embarque son savoir-faire et ses idées innovantes dans un nouveau projet familial : OACAO.

Il développe la marque en y apportant sa philosophie du chocolat. Il souhaite transcender les frontières classiques de la chocolaterie en alliant créativité et expertise technique, afin d'offrir des produits de haute qualité qui répondent aux attentes des consommateurs tout en créant un univers unique.

L'innovation ne s'arrête pas là. Pascal Brunstein, visionnaire, est toujours à la recherche de nouvelles combinaisons et procédés pour développer les produits de la marque et créer de nouvelles explosions de saveurs.



LES VALEURS D'OACAO

DES GESTES POUR L'ENVIRONNEMENT

2021 marque un véritable tournant pour les chocolats OACAO : une partie de la gamme évolue pour devenir 100 % BIO. Ainsi, les Micalas sont désormais certifiés. Un vrai défi gustatif et environnemental.

Tous les produits sont fabriqués en France, à Clermont-Ferrand, et sont réalisés avec des ingrédients sourcés de manière responsable. Il n'y a aucun plastique dans les productions, et les emballages sont en kraft ou en papier recyclé, ainsi que dans nos sachets en cellulosique biodégradable.



INNOVER POUR CRÉER DES PARFUMS D'EXCEPTIONS

OACAO puise son inspiration dans la culture japonaise, connue pour sa pureté, sa précision et sa simplicité esthétique. La marque allie cette influence nippone avec l'art chocolatier traditionnel et l'innovation pour créer des chocolats uniques. Pascal Brunstein, passionné par le chocolat, repousse les limites de sa confection en imaginant des recettes légères et inédites, visant à séduire tous les palais.

LES PRODUITS

LES MICALAS

Le produit phare de la marque utilise le procédé innovant mis en place par Pascal Brunstein pour fabriquer des palets extra-fins fourrés avec différentes saveurs. Ce procédé permet également de personnaliser les palets à l'aide d'un tampon.

Les recettes gourmandes se déclinent en 18 parfums, dont 6 sont BIO.

LES CHOLATS SHOW

Un palet plus épais à faire fondre se transforme en boisson chaude. Trois parfums ont été développés : chocolat noir intense, chaï latte et thé matcha. Ce produit a remporté le prix de l'innovation SERBOTEL.



LES PRODUITS

LES CROUSTILLES DUOS

Un produit composé de deux chocolats, de crêpe dentelle, de graines de chia, qui, en plus de ses valeurs nutritives, permet de conserver l'humidité et protège la crêpe dentelle. Le dernier élément de ce produit est un soupçon de fleur de sel, qui crée un effet salivant.



LES PÂTES À TARTINER

Pâte à tartiner artisanale, avec des morceaux pour se rapprocher de la texture du praliné et ajouter de la gourmandise. La gamme se compose de trois parfums : lait noisette amande, noir noisette amande et caramel.



OACAO

26 Quai Romain Rolland,
Lyon 69005

CONTACT

✉ contact@oacao.fr

☎ 04 22 91 45 05

🌐 oacao.fr

DA studioripaille.com

