

OUVERTURE DE LA PREMIÈRE BOUTIQUE



OCAO, LA VISION DU CHOCOLAT SELON PASCAL BRUNSTEIN

Pascal Brunstein, chef chocolatier réputé, allie innovation et passion pour le chocolat. Issu d'une famille de chocolatiers à Mulhouse, il se distingue par sa formation à l'école de Gaston Lenôtre et ses titres prestigieux, tels que Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde. Il s'engage également dans l'éducation et le conseil en accompagnant d'autres chocolatiers et en écrivant des livres pour partager ses techniques et sa philosophie à l'international.

Après avoir développé des techniques de création et de production ayant marqué le monde du chocolat moderne, il met son savoir-faire, sa créativité et sa soif d'innovation au service d'un projet familial : OCAO. Avec ses deux fils, il réalise un rêve chocolaté en produisant des chocolats uniques qui allient savoir-faire et innovation. À travers le goût, la finesse, la tradition et la modernité, combinés à un univers fantaisiste, Pascal Brunstein crée une expérience unique pour le consommateur.

Pour se rapprocher des consommateurs et offrir une expérience gustative et immersive dans l'univers d'OCAO, la première boutique ouvrira ses portes le 26 septembre, dans le Vieux Lyon, au 26 Quai Romain Rolland.



OCAO, ENTRE SAVOIR-FAIRE, CRÉATIVITÉ ET INNOVATION

Grâce à la technique de production créée par Pascal Brunstein, les chocolats OCAO sont uniques. Cette technique permet de produire des palets extra-fins fourrés et personnalisables grâce à l'intégration d'un tampon dans la chaîne de production, les Micalas.

Il imagine de nombreuses recettes avec des associations de saveurs créatives pour offrir une expérience gustative unique. La gamme se compose aujourd'hui de 18 parfums, tels que praliné amande, ganache chaï latte, ou encore citron vert piment.



Sa créativité ne s'arrête pas là. En 2021, il lance le chocolat "show", un palet à faire fondre qui se transforme en boisson chaude. Pour l'instant, la gamme comprend trois saveurs : chaï latte, noir intense et thé matcha. Ce produit a remporté le prix de l'innovation SERBOTEL.

POUR ALLER PLUS LOIN DANS LA GOURMANDISE

Il produit trois pâtes à tartiner artisanales : lait-noisette-amande, noir-noisette-amande et caramel. Composées de morceaux pour se rapprocher de la texture du praliné, elles sont particulièrement gourmandes. Parmi ses autres créations, on trouve les croustilles duo, qui combinent deux chocolats, de la crêpe dentelle, et des graines de chia. Ces graines, en plus de leurs valeurs nutritives, permettent de conserver l'humidité et protègent la crêpe dentelle. Un soupçon de fleur de sel ajoute un effet salivant.

Toujours en quête d'innovation, Pascal Brunstein réfléchit constamment à de nouveaux produits originaux, gourmands, surprenants et délicieux.

