

# Fact Sheet: LÉONIE CORENTIN

## CHOCOLATIER

Léonie Mohnert und Corentin Féraud sind die kreativen Köpfe hinter LÉONIE CORENTIN CHOCOLATIER. Sie haben ihr Handwerk der Schokoladenkunst in einzigartiger Weise perfektioniert

### Ausbildung und Erfahrung

- Beide sind ausgebildete Chocolatiers und Pâtissiers.
- Sie haben bei renommierten französischen Meistern gelernt und dort ihre Fähigkeiten weiterentwickelt.
- Léonie hat unter anderem bei Philippe Conticini in La Pâtisserie des Rêves, bei Clos Maggiore im Covent Garden in London und beim innovativen Schokoladenkünstler Patrick Roger in Paris gelernt.
- Gemeinsam verfeinerten sie ihr Können bei Christophe Michalak, einem Spitzenkoch in der Konditorei, bevor sie sich entschieden, ihre eigene Schokoladenmanufaktur in Hamburg-Eppendorf zu eröffnen.

### Philosophie und Handwerk

- Das Handwerk des Chocolatiers ist in Frankreich eine starke und eigenständige Kultur, die in Deutschland noch in den Kinderschuhen steckt.
- Im Unterschied zur Konditorei, bei der Cremes, Mousse, Teig und Tempo eine Rolle spielen, konzentriert sich das Handwerk des Chocolatiers auf die Arbeit mit Schokolade und ausgewählten Rohstoffen – ruhig, zeitaufwendig und fokussiert.
- Ihr Ansatz ist geprägt von einer tiefen Konzentration auf Schokolade als Materie und Rohstoff und der Erfüllung ihrer Philosophie: "Schöner arbeiten – in allen Details". Diese Sorgfalt spiegelt sich in jedem ihrer Produkte wider.

### Produkte und Produktion

- Ihre Recherche auf der Suche nach den besten Rohstoffen führt sie auf zahlreiche Reisen und sie ziehen diese Aktivität sogar vor einem Urlaub am Strand vor.
- "Die Kuvertüre ist der Rohstoff des Chocolatiers". Als Stolz ihrer Produktion sehen sie ihre Sollich Überzugmaschine, die sie früh auf Kredit gekauft haben.
- Ihre Produkte sind kleine Quadrate und zeichnen sich durch Präzision und Detailtreue aus. Sie bestehen aus Schokolade, ausgewählten Zutaten für die Füllung, und weniger Zucker, was bei den Verbrauchern sehr gut ankommt. Sie verwenden eher dunkle, kakaostarke Schokolade.