

Le chocolat Oberweis : découvrez le seul chocolat 100% confectionné au Luxembourg

OBERWEIS
L U X E M B O U R G

Suite à son dernier voyage au cœur des plantations de cacao en Colombie, Tom Oberweis met en lumière un savoir-faire unique au Grand-Duché : la Maison Oberweis est aujourd'hui le seul chocolatier au Luxembourg à confectionner son propre chocolat selon le concept « Bean to Bar », de la fève à la tablette. De la sélection rigoureuse des fèves de cacao dans les pays producteurs jusqu'à la confection de la tablette dans son propre atelier, chaque étape est maîtrisée en interne. À travers une série de vidéos réalisées avec l'agence HAVE Films, Oberweis dévoile les coulisses de cette démarche artisanale, engagée et transparente, qui fait de sa production un chocolat 100 % élaboré au Luxembourg.

En 2017, Tom et Jeff Oberweis s'envolent pour l'Amérique du Sud, pays producteur de cacao. Au contact des producteurs, ils découvrent un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération. Dans les plantations, tout commence par la cabosse, ce fruit ovale qui pousse directement sur le tronc du cacaoyer. À l'intérieur : 30 à 50 fèves de cacao enveloppées d'une pulpe blanche, naturellement sucrée. On l'appelle le mucilage.

Après la récolte, les fèves sont extraites, fermentées puis séchées au soleil avant d'être expédiées vers l'Europe — des étapes essentielles qui développent les arômes complexes du futur chocolat. Chaque origine, chaque terroir, chaque méthode de

fermentation influence le profil aromatique : notes fruitées, florales, boisées ou épicées.

Une maîtrise complète de la transformation du cacao

De retour au Luxembourg, la Maison Oberweis transforme ces fèves brutes dans son atelier selon le concept Bean to Bar. Torréfaction, concassage, broyage, conchage, tempérage : chaque étape est maîtrisée par les chocolatiers Oberweis afin de préserver la singularité de chaque origine du cacao et révéler toute sa richesse aromatique.

Contrairement au chocolat industriel, souvent élaboré à partir de couvertures déjà transformées, le chocolat Bean to Bar Oberweis garantit contrôle total des ingrédients, transparence et qualité.

Une démarche solidaire et engagée

Aujourd'hui, la Maison Oberweis est le seul chocolatier luxembourgeois à produire son propre chocolat grâce à la maîtrise de l'ensemble de la chaîne de transformation du cacao, de l'origine à la tablette finie. Plus qu'une technique, le Bean to Bar est une véritable philosophie : valoriser et rémunérer plus justement le travail des producteurs, réduire les intermédiaires et replacer l'artisanat au cœur du goût.

À travers cette campagne vidéo réalisée avec [HAVE Films](#), la Maison Oberweis souhaite sensibiliser les amateurs de chocolat à ce qui se cache réellement derrière une tablette : un fruit, un terroir, des femmes et des hommes, et un savoir-faire d'exception.

Les tablettes de chocolat Bean to Bar sont disponibles sur www.oberweis.lu et dans toutes les boutiques de la Maison Oberweis.

En savoir plus à propos du cacao

- Un cacaoyer met quatre ans avant de produire ses premières fleurs. À peine 1% de ces fleurs donneront naissance à une cabosse.
- Une cabosse met cinq à six mois pour arriver à maturité.
- Un cacaoyer produit en moyenne 4 à 6 tablettes de chocolat par an, soulignant la rareté de cette matière première d'exception.
- Les plantations de cacao sont souvent cultivées en agroforesterie : les cacaoyers cohabitent avec des bananiers, agaves ou arbres d'ombrage, favorisant biodiversité et équilibre des sols.

Quelques mots de Tom Oberweis

« Le concept *Bean to Bar* n'est pas une simple technique artisanale, c'est une véritable philosophie chère au cœur de la Maison Oberweis. Dans ce contexte, nous n'hésitons pas à acheter nos fèves de cacao à un prix bien supérieur au marché pour valoriser le travail des producteurs locaux et garantir une qualité irréprochable. », déclare Tom Oberweis, Directeur de la Maison Oberweis.