



LE CACAOTIER
HUBERT MASSE • CHOCOLATIER

NORMANDIE

ROUEN

116 rue du Gros Horloge - 76000
02 35 62 71 06

LE HAVRE

82 Rue Bernardin de Saint-Pierre - 76600
02 59 16 21 46

HONFLEUR

4 place Hamelin - 14600
02 14 09 69 66

SAINT-PIERRE-LÈS-ELBEUF

339 avenue des Petits Prés - 76320
02 35 77 61 77

ÎLE-DE-FRANCE

PARIS 17ÈME

46 rue de Lévis - 75017
01 46 22 82 84

BOIS-COLOMBES

55 rue des Bourguignons - 92270
01 42 42 14 85

ENGHIEN-LES-BAINS

14 rue de Mora - 95880
01 39 89 29 31

MASSY

9 Place de l'Union Européenne - 91300
01 85 41 05 43



LE CACAOTIER
HUBERT MASSE • CHOCOLATIER



LE CACAOTIER – HUBERT MASSE

Fondée en 1995 par Hubert Masse, La Maison Le Cacaotier perpétue un savoir-faire artisanal authentique dans la fabrication de ses chocolats. Fidèle à ses racines, elle allie tradition, exigence et passion du cacao.

Artisan chocolatier depuis plus de 30 ans, Hubert Masse s'est imposé parmi les meilleurs chocolatiers de France. Précurseur du mouvement Bean-to-Bar, il fait partie des premiers artisans à transformer le cacao dès la fève pour en révéler toutes les subtilités.

Dans ses boutiques en Normandie, région parisienne et en ligne, vous découvrirez des créations chocolatées uniques. Chaque création est réalisée avec des ingrédients d'exception rigoureusement sélectionnés, gages de qualité et d'authenticité.

Founded in 1995 by Hubert Masse, La Maison Le Cacaotier is dedicated to preserving and promoting the rich tradition of artisanal chocolate-making. As a pioneer of the Bean-to-Bar movement in France, this passionate chocolatier transforms cocoa beans into exquisite creations that showcase the true essence of cocoa. Each unique delicacy, available both in the boutique and online, is crafted with exceptional, carefully selected ingredients. With over 30 years of expertise, Le Cacaotier invites you to discover a world of hand-crafted delights, offering an extensive range that includes handcrafted chocolates, fruit pastes, home-made treats, Bean-to-Bar tablets, and macaroons. These creations are thoughtfully prepared to delight chocolate lovers of all ages, promising a journey of taste and tradition.



DÉCOUVREZ L'UNIVERS GOURMAND DU CACAOTIER

Fort de plus de 30 ans d'expérience, Le Cacaotier vous invite à un voyage dans le monde du chocolat et des douceurs artisanales. Notre large gamme de produits ravira les papilles des petits comme des grands.

With over 30 years' experience, Le Cacaotier takes you on a journey through a wide range of hand-crafted sweets: fine chocolates, fruit jellies, homemade sweets, Bean-to-Bar bars, macaroons and much more. Each creation is carefully crafted for young and old alike.



Chocolats artisanaux / Handcrafted chocolates

Ganaches onctueuses, pralinés croustillants, Giandujas délicats et pâtes d'amande raffinées : une sélection généreuse pour les amoureux du chocolat.

Pâtes de fruits / Fruits pastes

Un incontournable pour les amateurs de saveurs fruitées : fraise, abricot, ananas ou fruits exotiques...



Friandises maison / Home-made treats

Biscuits croustillants, guimauves moelleuses, orangettes confites, krokantines fondantes, il y en a pour tous les goûts !

Tablettes Bean-to-Bar / Bean-to-Bar tablets

Fabriquées à partir de fèves rigoureusement sélectionnées dans leurs plantations d'origine, nos tablettes vous offrent une expérience chocolat unique et authentique.



Macarons / Macaroons

Des coques craquantes au cœur fondant, élaborées avec finesse et passion qui se déclinent dans diverses saveurs.

Et bien plus encore...

Retrouvez également des pâtes à tartiner onctueuses, des cakes savoureux, et des créations de saison.