

*Palomas*



HAUTE CHOCOLATERIE  
DEPUIS

◆ 1917 ◆

La **Maison Palomas**<sup>®</sup> réinvente depuis 1917 le plaisir de goûter la haute chocolaterie française et régale les palais gourmands en créant des spécialités uniques au monde comme les iconiques **Palets de Fourvière**<sup>®</sup>. Depuis 2011, Dominique Clerc, Maître Chocolatier, perpétue le savoir-faire artisanal et la singularité de la Maison fondée par Louis Palomas.



# HISTOIRE

---

**Louis Palomas** créa sa chocolaterie en **1917** au cœur de **LYON**, capitale de la gastronomie française.

Il réinventa le plaisir de goûter la haute chocolaterie en créant des spécialités uniques comme les **Palets de Fourvière®** ou le **Délicia®** qui régalaient toujours les amateurs de toutes générations.

Immédiatement, Monsieur Palomas fit de sa Maison la référence de la haute chocolaterie artisanale.

C'est depuis l'atelier et la boutique historiques de la place Bellecour, quartier classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, que **Dominique Clerc**, Maître Chocolatier, perpétue le savoir-faire séculaire de la **Maison Palomas®**.

Il veille à la qualité des produits, au plaisir des clients ainsi qu'au développement harmonieux de cette Maison artisanale ancrée dans le patrimoine de la haute chocolaterie française.





## SAVOIR-FAIRE

---

« Nous croyons que la simplicité est l'ultime sophistication, nous sélectionnons les matières premières les plus nobles et les transformons dans les règles de l'art pour en extraire la substance aromatique sans artifices. Nos chocolats sont traditionnels par leurs goûts mais contemporains par l'emploi modéré de sucres et la recherche de matières premières naturelles et de proximité.

Les meilleures fèves de cacao, les amandes de la Drôme provençale, les noisettes du Piémont, les fruits de saisons des monts du lyonnais, les produits laitiers AOC de Bresse... apportent chacun leur richesse aux chocolats de la **Maison Palomas®**.

Nous sommes également attachés à la maîtrise du geste artisanal qui nous différencie des productions standardisées, car nous croyons que la main de l'homme n'est pas toujours remplaçable par la machine.

Notre vocation est d'imaginer des recettes de haute chocolaterie française qui n'existent pas ou n'existent plus, en s'appuyant sur notre savoir-faire séculaire ».

Ainsi s'exprime Dominique Clerc, Maître Chocolatier de la Maison.





CHAPITRE

1

LES SPÉCIALITÉS EXCLUSIVES,  
MARQUES DÉPOSÉES  
DE LA MAISON PALOMAS®

## LES PALETS DE FOURVIÈRE®

---

Le Palet de Fourvière, spécialité exclusive créée en 1956, est le bonbon de chocolat emblématique de la Maison.

La meringue craquante, parfumée au café, laisse place à l'onctuosité et aux arômes puissants de noisettes du Piémont et des grands crus de cacao du Venezuela.

Pour conserver sa tenue en bouche et le bon équilibre entre craquant et fondant, chaque palet est confectionné à la main sous la direction du Maître Chocolatier, Dominique Clerc.





## LE DÉLICIA PALOMAS®

---

Le **Délicia**® a été conçu en 1923. Ce chocolat d'exception glisse et fond délicatement sur la langue afin d'y révéler son arôme puissant de chocolat noir à 72%. Son assemblage unique de cacaos de grands crus ( Ghana, Brésil ...) se marie à la vanille en gousse de Madagascar. Chaque **Délicia**® est façonné manuellement pour lui donner une forme unique extra fine.



## LES AMANDES BELLECOUR®

---

Ce bijou de la confiserie lyonnaise, créé en 1965 met en valeur la tendresse des amandes sous toutes ses formes, en pâte ou praliné, en les mariant avec les pistaches, les oranges confites, la nougatine et la meringue. Les variétés d'amandes Lauranne ou Ferragnes proviennent de la Drôme Provençale, les pistaches de Bronte en Sicile et les oranges confites biologiques également de Sicile. Chaque amande est garnie et glacée à la main pour préserver la fine coquille de nougatine.







## LES LANGUES DE LYON®

---

Créée en 2020, cette spécialité ré-invente les langues de chat avec un grand cru de chocolat biologique du Pérou. Ce chocolat donne l'occasion de découvrir les plus grands crus de cacao de façon ludique et gourmande. Il en existe deux versions, l'une de chocolat noir avec 70% de cacao et l'autre de chocolat au lait avec 39% de cacao.





CHAPITRE

2

# CHOCOLATS

Clerc -Maître Artisan

CHOCOLATERIE FINE A LYON DE  
• 1917 •

palomas1917.com

palomas



CHOCOLATERIE FINE A LYON DEPUIS  
• 1917 •





## LES MALAKOFFS

Le Malakoff est une interprétation, à la façon **Palomas**<sup>®</sup>, du rocher praliné aux amandes et aux noisettes. Les éclats d'amandes caramélisées lui apportent texture et gourmandise.



## PALETS D'OR

Le Palet d'Or est une ganache équilibrée relevée d'un soupçon de café ; les arômes de chocolat s'expriment dans une conversation feu-trée teintée de notes crémeuses et torréfiées. Les éclats d'or 18 carats donnent à ce bonbon de chocolat un chic indémodable.



## GANACHES PALOMAS<sup>®</sup> « ORIGINE »

Ces ganaches sont les plus puissantes parmi nos bonbons de chocolat ; peu sucrées, elles sont un véritable voyage gustatif à la découverte des meilleurs crus de cacao du Venezuela, de Madagascar, du Ghana, du Pérou et du Brésil.





## LES COFFRETS DE CHOCOLATS

Au-delà des spécialités, la Maison offre une large gamme de chocolats fins.

Confectionnés à partir de matières premières d'exception, les saveurs sont franches et sans artifices.

Une trentaine de variétés de bonbons de chocolat compose nos coffrets : les ganaches, les pralinés et gianduja, les

pâtes d'amandes, les fruits confits et les caramels.

Nos noisettes proviennent du Piémont, les amandes Ferragnes de la Drôme Provençale, et nos pistaches de Sicile.

Tous les chocolats sont confectionnés à la main.

## LES ORANGETTES

Les goûteuses et tendres Orangettes sont confites par nos soins. Les écorces d'oranges Navel cultivées en méthode biologique en Sicile expriment leur caractère en équilibre avec le chocolat à 66% de cacao.

## LES TABLETTES DE CHOCOLATS BIOLOGIQUES

Nous sélectionnons pour nos tablettes de chocolat les meilleurs crus de cacao biologique de chocolat noir et chocolat au lait. Vous pourrez ainsi découvrir les cacaos d'Équateur, du Pérou, de République Dominicaine, de Sao Tomé-et-Principe, du Mexique...



CHAPITRE

3

# CONFISERIES





## LES COFFRETS DE CONFISERIE

Ces coffrets regroupent nos confiseries emblématiques ainsi que les **Palets de Fourvière®** en coffrets gourmands. On y retrouve : les spécialités de la Maison, les confiseries à base de pâte d'amande, les dentelles de Lyon, les Amarenas, les Kalougas (caramels tendres) et les Merveilleux de Lyon.

## LES KALOUGAS

Le Kalouga est un tendre caramel confectionné à partir de crème et beurre AOC de Bresse. Sa texture onctueuse et fondante ne colle pas. Les Kalougas se déclinent en 5 parfums : chocolat, café, vanille, beurre salé et fruits secs (noisettes, amandes, noix).

## LES MERVEILLEUX DE LYON

L'un des produits les plus traditionnels de la Maison, le Merveilleux de Lyon est un des produits de fête incontournable parmi nos confiseries. On y découvre six garnitures de confiseries enrobées de caramel puis emballées individuellement afin de la protéger de l'humidité : les bâtonnets à la pâte d'amande pistache et praliné, nougatines garnies de praliné amande et les Kalougas enrobés.

## LES CORNES D'ABONDANCE

Ces coffrets cadeaux offrent une profusion de gourmandises **Palomas**<sup>®</sup>, généreuses invitations au partage et à la fête. Telle la légende de Zeus donnant à la corne la propriété de regorger de fruits en permanence, **Palomas**<sup>®</sup> réserve dans ces boîtes bien des surprises : **les Palets de Fourvière**<sup>®</sup>, **les Délicia**<sup>®</sup>, **les Amandes Bellecour**<sup>®</sup>, **les Langues de Lyon**<sup>®</sup>, les nombreux chocolats fins et confiseries originales.

Vous pouvez composer vos cornes d'abondance à votre guise parmi les spécialités exclusives et les inépuisables variétés de la Maison pour partager un moment de plaisir inégalé.



Le plaisir de partager les friandises **Palomas®** se transmet de génération en génération tel un secret bien gardé. Grâce à la préservation de son savoir-faire ancestral et de ses recettes uniques, la Maison Palomas vous permet de retrouver le goût incomparable de l'enfance. Nous vous invitons à rejoindre la famille Palomas en visitant la boutique historique de Bellecour, berceau de la haute chocolaterie artisanale au cœur de la capitale française de la gastronomie.

Nous serons heureux de vous y accueillir.

Il vous est aussi possible de naviguer sur le site **Palomas1917.com**, ou d'appeler la Maison au **04 78 37 74 60** pour prendre un rendez-vous afin de mieux répondre à vos désirs.







*Palomas*



2 rue Colonel Chambonnet | 69002 Lyon | tél. 04 78 37 74 60 | [contact@palomas1917.com](mailto:contact@palomas1917.com)

[www.palomas1917.com](http://www.palomas1917.com)