



XOCO

1ST EDITION

MANIFEST

- TREND INSPIRED CHOCOLATE CREATIONS



Frank Homann

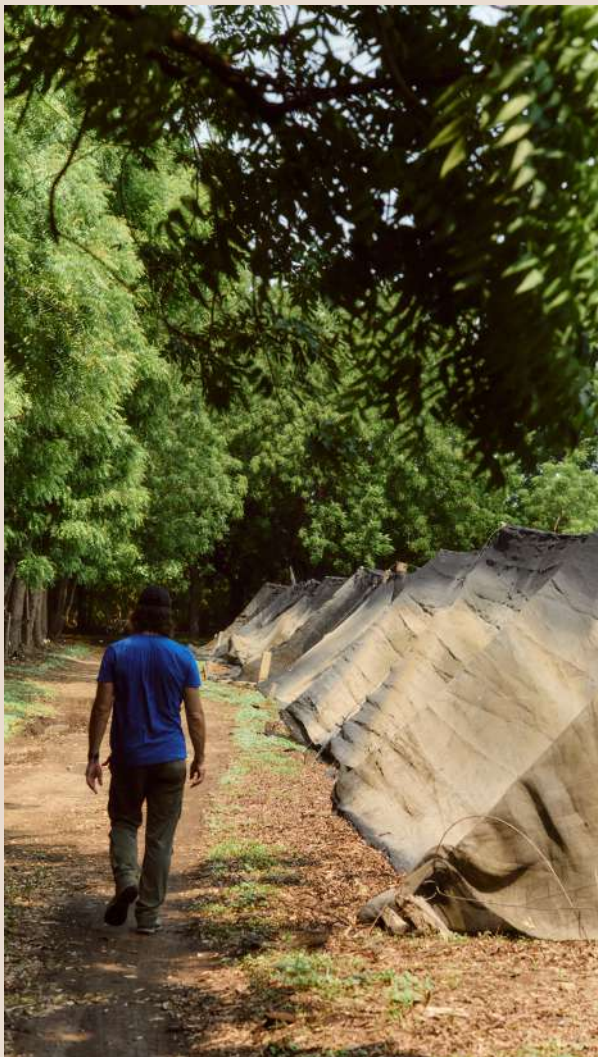
Frank Homann
Fondateur & PDG
Founder & CEO
XOCO



"XOCO est né du refus d'accepter la manière dont le chocolat a toujours été produit."

"Nous avons consacré deux décennies à développer nos propres cacaos monovariétaux — Mayan Red, Tuma Yellow et Nica Brown — à travers une sélection rigoureuse, le greffage, la plantation et un travail d'affinage continu.

Le Manifeste place le fruit de cette exigence entre les mains des chefs, boulangers et chocolatiers — pour leur permettre de penser au-delà des conventions, de créer avec audace et de faire avancer la gastronomie."



"XOCO began with a refusal to accept how chocolate had always been made."

"We spent two decades developing our own single-varieties of cacao — Mayan Red, Tuma Yellow and Nica Brown — through rigorous selection, grafting, planting and continuous refinement. The Manifest places the results of that discipline in the hands of chefs, bakers and chocolate makers — so they can think beyond convention, create boldly, and move gastronomy forward."



Ceci n'est pas
un livre de
recettes.

This is not a recipe book.



C'est un instrument de création.

Nous empruntons le langage des tendances culturelles — longtemps réservées à la mode, à l'art et à l'architecture — pour les remettre là où est leur véritable place : entre les mains des artistes culinaires.

Chaque édition de ce Manifeste capte les pulsations culturelles qui traversent notre époque. Mouvements. Tensions. Esthétiques. Émotions. Décryptés pour leur sens, jamais pour le buzz.

Le chocolat est le médium.

Un dialogue entre culture et cacao, instinct et précision, goût et intention artistique.

Le Manifeste existe pour ouvrir de nouveaux territoires créatifs. Pour vous inviter ailleurs — dans un monde inconnu, vivant.

It's a creative instrument.

We take the language of cultural trend forecasting, once reserved for fashion, art, and architecture, and place it where it belongs: in the hands of culinary artists.

Each edition of The Manifest curates the cultural pulses shaping our time. Movements, tensions, aesthetics, emotions. Decoded for meaning, not hype.


Chocolate is the medium.

A dialogue between culture and cacao, instinct and precision, flavour and artistic intent.

The Manifest exists to open new creative territory. To invite you somewhere unfamiliar and alive.



DECONSTRUCTED
COUTURE



Deconstructed Couture célèbre le travail de l'artiste derrière l'œuvre. Savoir-faire visible. Imperfection assumée. Une rébellion où les finitions restent brutes, la structure est visible, le processus créatif est décomposé. Rien d'inachevé, tout est intentionnellement révélé.

Deconstructed Couture celebrates the artist's work behind the final piece. Craft made visible. Imperfection embraced. A rebellion where finishes remain raw, structure stays exposed, and the creative process is deconstructed. Nothing is unfinished — everything is intentionally revealed.



“

Bomee Ki

Executive Pastry Chef & Co-Founder, Sollip*
London

"Je voulais mettre en valeur les fibres de la rhubarbe comme s'il s'agissait d'un textile. Inspirée par les plissés d'Issey Miyake, je les ai tissées en bandes translucides, en laissant les extrémités brutes pour faire dialoguer une élégance structurée avec une imperfection naturelle, en écho aux strates de goût du dessert."

"I wanted to showcase rhubarb's fibres as if they were fabric. Inspired by Issey Miyake's pleats, I wove them into translucent strips, leaving the ends raw to contrast structured elegance with natural imperfection, mirroring the layers of flavour in my dessert."

”

The Raw Edge

Bomee Ki



Avec le chocolat blanc **Mayan Red 40%** en son cœur, cette recette joue l'équilibre entre notes de fruits rouges et acidité de la rhubarbe et du yuzu de Goheung. Le dessert se compose d'une mousse de chocolat blanc, d'une compotée poire–rhubarbe croquante au yuzu confit, sur un cake au thé Earl Grey.

With **Mayan Red 40%** white chocolate at its heart, this recipe balances red fruit notes with the acidity of rhubarb and Goheung yuzu. The dessert is composed of a white chocolate mousse, a crunchy pear–rhubarb compote with yuzu confit, set on an Earl Grey pound cake.





“

Simon Flaouter

Chef Exécutif & Propriétaire, Le Brouard
Saint-Maur-des-Fossés, France

“Cette tendance m’a amené à explorer le chocolat dans toutes ses expressions, en jouant avec toutes les textures et formes possibles. Un dessert à l’apparence déconstruite, mais composé avec une précision absolue.”

“This trend led me to explore chocolate in all its expressions, playing with every possible texture and form. A dessert with a deconstructed appearance, yet composed with absolute precision.”

”

L'Élégance du Chaos


Simon Flaouter



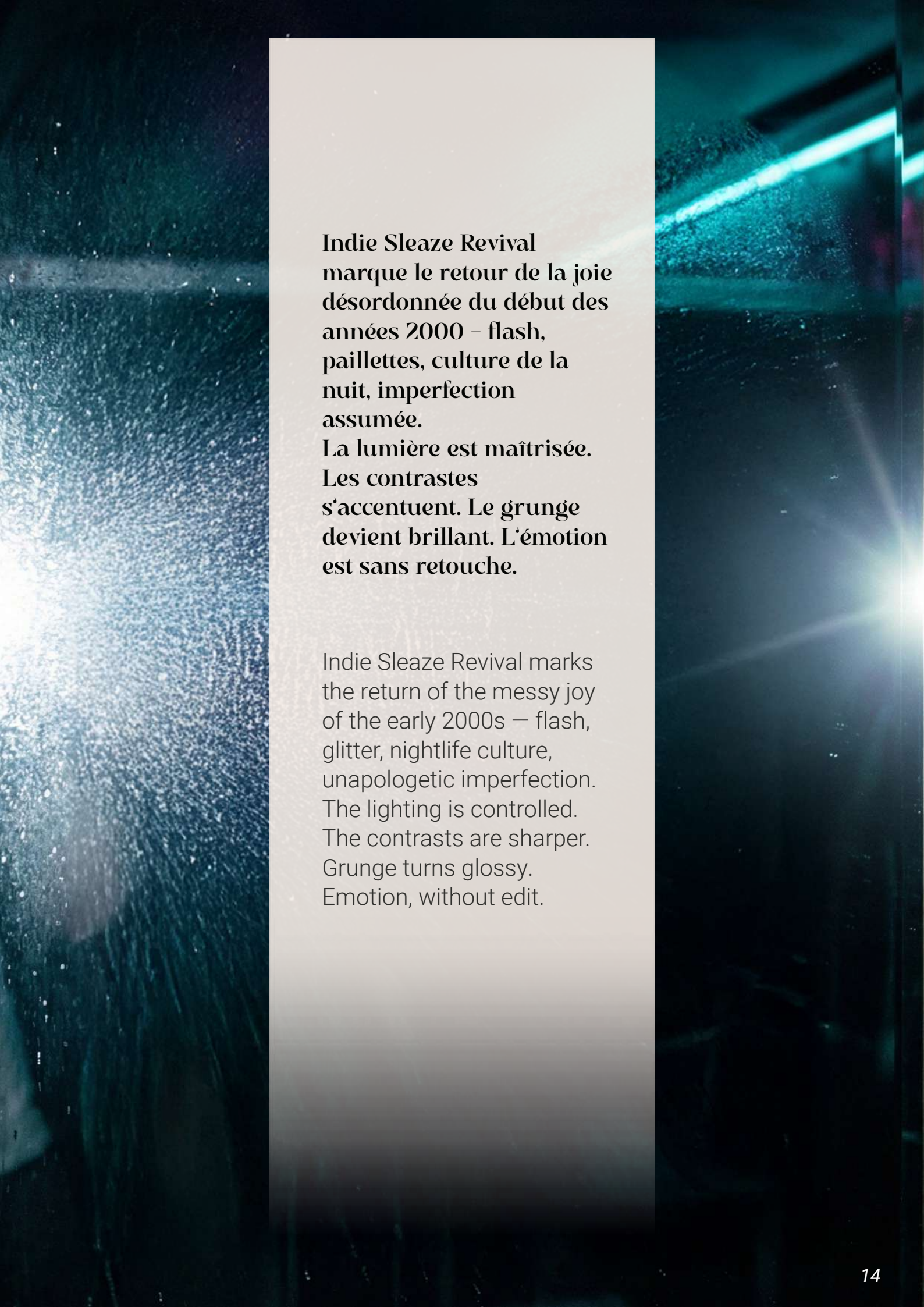


Le caractère rond et gourmand du **Tuma Yellow 63%** déployé en gavotte croustillante, en crème soyeuse au chocolat, en praliné et crumble, délicatement relevé par le croquant acidulé du **grué de cacao Mayan Red** et la fraîcheur du shiso pourpre.

The round, indulgent character of **Tuma Yellow 63%** unfolds as a crisp gavotte, a silky chocolate cream, praline and crumble, delicately lifted by the tangy crunch of **Mayan Red cacao nibs** and the freshness of purple shiso.

A hand-drawn sign in a gold frame with a club scene background. The sign is written in pink, cursive, brush-stroke style text. The background of the sign is dark with colorful light streaks and a faint image of a person. The frame is ornate and gold-colored.

indie
sleaze
revival



Indie Sleaze Revival
marque le retour de la joie
désordonnée du début des
années 2000 – flash,
paillettes, culture de la
nuit, imperfection
assumée.

**La lumière est maîtrisée.
Les contrastes
s'accroissent. Le grunge
devient brillant. L'émotion
est sans retouche.**

Indie Sleaze Revival marks
the return of the messy joy
of the early 2000s – flash,
glitter, nightlife culture,
unapologetic imperfection.
The lighting is controlled.
The contrasts are sharper.
Grunge turns glossy.
Emotion, without edit.



“

Jade Genin

Cheffe Chocolatière, CEO et fondatrice, Paris

"Ce que j'aime dans l'Indie Sleaze, c'est le côté décadent et festif, parfois presque lumineux de cette période emblématique des années 2000. C'est un ensemble de contrastes qui créent cette esthétique."

"What I love about Indie Sleaze is its decadent, celebratory energy — sometimes almost luminous — that defined this iconic moment of the 2000s. It's a series of contrasts that create this aesthetic."

”

Squelette de Poisson Orné d'Or

Jade Genin





Pensé comme une pièce joaillière, le singulier collier arrête de poisson a été réalisé par la Cheffe Jade Genin pour une Maison de haute couture qui mélange provocation et surréalisme. Le collier, recouvert de feuille d'or, est réalisé avec du **Mayan Red** et une perfection absolue.

Conceived as a jewellery piece, this singular fishbone necklace was created by Chef Jade Genin for a haute couture house that blends provocation and surrealism. Covered in gold leaf and crafted with **Mayan Red** chocolate, the necklace is executed with absolute precision.

DARİK
MODE

Dark Mode est une réinitialisation visuelle et émotionnelle – un refus du bruit ambiant et de la surstimulation pour se concentrer sur l'essentiel. Une esthétique du noir, du contraste feutré et des jeux d'ombre, comme une nouvelle forme de rébellion silencieuse.

Dark Mode is a visual and emotional reset – a refusal of ambient noise and overstimulation, a deliberate return to what matters. An aesthetic of black, muted contrast, and shadow play – a new form of silent rebellion.



“

Thomas Gabriel

Chef Pâtissier Exécutif, Maison Baugart, Paris

"Pour la Fashion Week de Paris 2025, Diorama naît du dialogue entre mode et pâtisserie, deux univers rythmés par les tendances, collections et saisons. Entièrement noir, le dessert fait du motif pied-de-poule, réalisé au pochoir, l'élément central – un clin d'œil aux motifs textiles intemporels de la mode française. Disponible exclusivement pendant la Paris Fashion Week, Diorama transforme chaque dégustation en expérience visuelle et stylistique."

"For Paris Fashion Week 2025, Diorama was born from the dialogue between fashion and pastry – two worlds shaped by trends, collections, and seasons. Entirely black, the dessert places the houndstooth pattern, created with a stencil, at its center – a nod to the timeless textile motifs of French fashion. Available exclusively during Paris Fashion Week, Diorama transforms every tasting into a visual and stylistic experience."

”

Diorama

Thomas Gabriel





Pâte sucrée au charbon de coco, ganache contemporaine au **Mayan Red**, infusée à la feuille de cannellier.

Sweet shortcrust pastry with coconut charcoal, filled with a contemporary **Mayan Red** ganache, infused with cinnamon leaf.



“

Anthony Nguyen

Tourier et consultant, Paris

"Je voulais créer une viennoiserie très nette – extrêmement croustillante, mais délicate. J'ai traité la pâte feuilletée au cacao comme une matière à sculpter, en poussant les plis torsadés jusqu'à obtenir une silhouette noire, presque mystérieuse."

"I wanted to create a pastry that feels extremely crisp, yet delicate. I approached the cocoa laminated dough as a material to sculpt, pushing the twisted folds until a dark, almost mysterious silhouette emerged."

”

Éclosion Sombre

Anthony Nguyen





Pâte feuilletée au cacao, réalisée avec de la poudre de cacao **Mayan Red 100%**. Une liste d'ingrédients volontairement réduite pour laisser le cacao définir l'identité du feuilleté.

Cacao laminated dough made with **Mayan Red 100%** cacao powder. A deliberately reduced ingredient list, allowing the cacao to define the identity of the feuilleté.



“

Søren Scheel

Head Pastry Chef, Kødbyens Fiskebar,
Copenhagen

"J'ai conçu ce dessert comme une exploration d'ingrédients délaissés – des poires de second choix et des coques de cacao, souvent mises de côté. En noircissant les poires et en transformant les coques en miso, j'ai voulu faire apparaître une nouvelle profondeur gustative et révéler la beauté cachée de ce que l'on met habituellement de côté."

"I conceived this dessert as an exploration of overlooked ingredients—second-grade pears and cacao husks, often discarded or undervalued. By blackening the pears and transforming the husks into a miso, I sought to reveal deeper flavour, finding beauty in what is usually forgotten."

”

Blackened Pear

Søren Scheel






La composition superpose une crème chocolat caramélisée, un caramel de poire noire et une glace légère au miso de coques de cacao, ponctuées de poires fraîches et semi-séchées qui apportent texture et contraste. Une bande sculptée de chocolat **Mayan Red** dessine les contours de la création.

Au sommet, une pâte de fruit algue-poire, travaillée en fines bandes comme du velours, introduit une touche subtilement saline.

The composition layers a caramelised chocolate cream, a black pear caramel and a light cacao husk miso ice cream, punctuated with fresh and semi-dried pears that bring texture and contrast. A sculpted band of **Mayan Red** chocolate defines the contours of the creation. On top, a kelp-pear pâte de fruit, worked into fine velvet-like ribbons, introduces a subtle salty touch.



MATERIAL
ALCHEMY



La matière brute, issue de la nature, comme point de départ. Par la fermentation, l'infusion ou la cristallisation, l'ingrédient se transforme avec précision et se révèle dans une nouvelle dimension sensorielle.

Raw matter, sourced from nature, as the starting point. Through fermentation, infusion or crystallisation, the ingredient transforms with precision and reveals a new sensory dimension.



“

Jonathan Chapuy

Chef Pâtissier Exécutif, Four Seasons Hotel,
Megève

"Ce dessert révèle la personnalité intense et l'acidité fruitée du chocolat Mayan Red 80%, associées à la douceur de la poire Comice et aux notes florales de la reine-des-prés cueillie en montagne.

J'ai conçu ce dessert comme une exploration de textures et de températures. Le grué de cacao apporte du corps à la composition, tandis que les tuiles structurent l'ensemble."

"This dessert reveals the intense personality and fruity acidity of Mayan Red 80% chocolate, paired with the sweetness of Comice pear and floral notes of mountain-foraged meadowsweet.

I designed the dessert as a study in texture and temperature. Cacao nibs deliver a sharpened composition, while tuiles define the structure, bringing clarity and cohesion to the whole."

”

ArchiTextures

Jonathan Chapuy





Chocolat **Mayan Red 80%** décliné en ganache, ganache montée, biscuit sans farine, gavottes, grué de cacao et tuiles, accompagné de poire caramélisée, chips de poire, feuilles de brick chocolatées, glace à la reine-des-prés et d'un nappage final de sauce chocolat.

Mayan Red 80% chocolate showcased through ganache, whipped ganache, flourless biscuits, gavottes, cacao nibs, and tuiles, complemented by caramelized pear, pear chips, chocolate brick pastry sheets, meadowsweet ice cream, and a final pour of chocolate sauce.



“

João Damaso

Pastry Chef for Fallow, Roe & Fowl, London

"Ce dessert explore la transformation de la matière tout en préservant le goût originel de chaque ingrédient. Je travaille des matières simples avec précision, sans en altérer l'identité : pain, sarrasin, chou kale, chou. Avec le Nica Brown 70 % au cœur de la composition, le goût du chocolat gagne en subtilité et en intensité."

"This dessert explores the transformation of raw matter while preserving the original taste of each ingredient. I work with simple materials with precision, without altering their identity : bread, buckwheat, kale, cabbage. With Nica Brown 70% at the heart of the composition, the chocolate gains both subtlety and intensity."

”

Crystallised Earth

João Damaso





Le crémeux **Nica Brown 70%** ancre la composition. Un crumble amer de cacao, d'amandes torréfiées, de gruë de cacao Mayan Red et de chou kale rôti apportent de la profondeur. Le sarrasin soufflé et un caramel miso au pain créent le contraste, tandis qu'une glace au soja noir torréfié et un fudge cake à la bière stout ajoutent une note toastée. Le chou de Savoie cristallisé signe une finale vive, presque minérale.

Nica Brown 70% chocolate crémeux anchors the composition. A bitter crumble of cocoa, roasted almonds, Mayan Red cacao nibs and burnt kale builds depth. Puffed buckwheat and bread-miso caramel create contrast, while roasted black soy ice cream and stout fudge cake add toasted richness. Crystallised savoy cabbage delivers a mineral-like finish.



“

Federico Andreini

Pastry Chef, Napoli

"Je travaille la friction, attiré par les ingrédients dans leur état le plus instable, en considérant le chocolat monovariétal comme une matière vivante façonnée par la fermentation et le temps. Ce dessert est mon interprétation artistique de l'évolution du cacao et de ses étapes de transformation, traduite dans un langage sensoriel méditerranéen."

"I work with friction, drawn to ingredients at their most unstable, treating single-variety chocolate as a living matter shaped by fermentation and time. This dessert is my artistic interpretation of the evolution of cacao and its stages of transformation, translated into a Mediterranean sensory language."

”

Methexis

Federico Andreini





Mayan Red 80% interprété en sauce dolceforte au cacao, pomme fermentée marinée au shoyu, tuile à l'eau au **Mayan Red 62%** et préparations aux accents umami ; sorbet noisette oxydée, gel floral de rose et de souci, sel Maldon.

Mayan Red 80% expressed through cacao dolceforte sauce, fermented shoyu-marinated apple, **Mayan Red 62%** water tuile, and umami-forward preparations; oxidized hazelnut sorbet, floral gel of rose and marigold, Maldon salt.

WEIRD
CORE
AEST
HETIC

**Weirdcore explore une
nostalgie floue – familière
mais déformée. Objets
surréalistes, souvenirs
altérés, contours adoucis.
Comme un souvenir
d'enfance qui vacille.
Dans l'assiette, elle devient
sensorielle. Textures
inattendues, parfois
régressives. Couleurs
décalées. On reconnaît,
puis on doute. Mémoire
et goût se confrontent.**

Weirdcore explores a blurred
nostalgia – familiar yet
distorted. Surreal objects,
warped memories, softened
edges. Like a childhood
memory slipping. On the
plate, it turns sensory.
Unexpected, sometimes
regressive textures. Off-tone
colours. You recognise it –
then you question it.
Memory and flavour collide.





Andréa Rocagel

Cheffe Pâtissière et Fondatrice,
Luna Création, Paris

**“Je voulais créer un univers à la fois
surréaliste et onirique.
En imaginant des textures ludiques et
inattendues, je guide le convive vers une
expérience subtilement irréelle.”**

“I wanted to create a world that felt surreal and dreamlike. Through playful and unexpected textures, I guide the guest into a subtly unreal experience.”



Marbled Odyssey

Andréa Rocagel





Le chocolat noir Tuma Yellow 70% est mélangé avec du chocolat blanc, de la vanille et du beurre de noisette pour créer des éclats marbrés, presque rocheux ; la couleur et la texture entrent en collision.

Tuma Yellow 70% dark chocolate is blended with white chocolate, vanilla and hazelnut butter, creating marbled, stone-like pieces where colour and texture collide.

EMOTIONAL UTILITY

Le confort n'est plus une option, il devient le point de départ. Le design place la douceur et la chaleur au centre de la création.

Emotional Utility célèbre une cuisine enveloppante qui reconforte et apaise. Une version subtile du luxe.

Comfort is no longer an afterthought. It's the brief. Design now centers softness and warmth at the center of the creation. Emotional Utility celebrates food that soothes, holds and restores. It is quiet luxury.





Gregory Masse

Chef Pâtissier Exécutif, L'Assiette Champenoise***,
Reims

“Mon objectif est de créer une expérience extraordinaire à partir d’une recette que tout le monde connaît déjà. L’émotion naît du travail de précision des textures et des températures. Quand tout est juste, la simplicité devient puissante. Je veux que les gens repartent en se disant : j’ai mangé une tarte au chocolat que je n’oublierai jamais – quelque chose qu’ils n’avaient jamais goûté auparavant.”

“My objective is to create an extraordinary experience from a recipe everyone already knows. Emotion comes from precise work on textures and temperatures. When everything is right, simplicity becomes powerful. I want people to leave thinking: I ate a chocolate tart I will never forget – something they had never tasted before.”



Mémoire Fondante

Gregory Masse





Une tarte au chocolat **Tuma Yellow 63%** profondément réconfortante, servie chaude et mi-cuite pour que le cœur reste fondant.

Le tout recouvert de grués de cacao **Mayan Red**, apportant une texture croquante et une note subtilement fruitée en bouche.

A deeply comforting **Tuma Yellow 63%** chocolate tart, served warm and partially baked so the center remains molten. Topped with **Mayan Red** cacao nibs, adding a crisp texture and a subtly fruity note on the palate.



“

Jérôme Beraudo

Co-Founder, Capital Croissant, London

"J'ai voulu réinterpréter le pain au chocolat à travers l'émotion du souvenir. La forme, inspirée de la cabosse de cacao, devient un écrin naturel et les stries sculptent la silhouette pour affirmer son identité contemporaine. Les gavottes aériennes, mises en volume, apportent de la légèreté et une texture subtile, fine et craquante en bouche."

"I wanted to reinterpret the pain au chocolat through the emotion of memory. The form, inspired by the cacao pod, becomes a natural case, while the striations sculpt the silhouette to assert its contemporary identity. Airy gavottes, lifted into volume, bring lightness and a subtle, fine, crisp texture on the palate."

”

Ecrin de Cabosse

Jérôme Beraudo





Mayan Red 48% et 70%, gru  et poudre de cacao, vanille, noisettes du Piémont et fleur de sel. Un cœur intense et réconfortant où la note acidul e du cacao rencontre la rondeur de la noisette, relev e par une pointe saline.

Mayan Red 48% and 70%, cacao nibs and cacao powder, vanilla, Piedmont hazelnuts, and fleur de sel. An intense yet comforting core where the bright acidity of cacao meets the roundness of hazelnut, lifted by a delicate salty touch.

USE
PLEASORRY
PLEATED

**Comme un tissu plissé,
le dessert se construit par
couches texturées. Chaque
strate crée un nouveau
contraste – dans le volume,
la structure, la réverbération
de la lumière et la sensation
en bouche. Un dialogue
direct entre langage textile
et expression culinaire.**

Like pleated fabric, the dessert
is composed of textured
layers. Each stratum
introduces a new contrast –
in volume, structure, the play
of light, and mouthfeel.
A direct dialogue between
textile language and culinary
expression.



“

Geoffroy Terrasson

Tourier et Propriétaire, Maison Terrasson, Lyon

"Je voulais revisiter cette forme plissée pour sa complexité technique. Les découpes, proches de l'origami, nécessaires pour créer des stries précises représentent un vrai défi, même si la difficulté ne se perçoit pas au premier regard. Ce projet m'a permis de me reconnecter pleinement à l'expérimentation créative."

"I wanted to revisit this pleated form because of its technical complexity. The origami-like cuts required to create the precise striations are a real challenge, even if that difficulty is not obvious at first glance. This project allowed me to fully reconnect with creative experimentation."

”

Origami Feuilleté

Geoffroy Terrasson





Pâte à croissant structurée, fourrée de brownie au **Mayan Red 48%**, choisi pour sa puissance et sa longueur en bouche. Petit épeautre, céréales torrifiées, praliné, crémeux au chocolat blanc caramélisé, grué de cacao en tuile fine en finition.

Structured croissant dough, filled with a **Mayan Red 48%** brownie, chosen for its power and long finish on the palate. Spelt, toasted cereals, praline, caramelised white chocolate crémeux, finished with a thin cacao nib tuile.



“

Antoine Gautron

Head Baker, The Peninsula London

"Mon objectif avec cette viennoiserie était de partir d'une technique traditionnelle, le tressage, pour la mettre en valeur à travers notre savoir-faire. Travailler le feuilletage d'une manière à jouer avec les textures et couleurs, afin de créer une viennoiserie inventive qui se découvre et s'apprécie visuellement, avant de mettre l'accent sur la complexité aromatique de la poudre de cacao Mayan Red et du chocolat Tuma Yellow 63%."

"My objective with this viennoiserie was to start from a traditional technique – braiding – and highlight it through our craftsmanship. By working the laminated dough in a way that plays with textures and colours, I aimed to create an inventive viennoiserie that is first discovered and appreciated visually, before revealing the aromatic complexity of Mayan Red cacao powder and Tuma Yellow 63% chocolate."

”

Interlaced

Antoine Gautron





Viennoiserie réalisée à partir de deux pâtes à croissant, l'une nature et l'autre au **cacao Mayan Red**.

Avec une ganache sur base de **Tuma Yellow 63%**, infusée au thé Lapsang Souchong pour donner une note fumée à cette ganache.

Et pour finir un insert constitué d'un Chiffon Sponge cacao Mayan Red et noix de pécan caramélisées.

A viennoiserie made from two croissant doughs – one plain and the other with **Mayan Red cacao**.

It features a ganache based on **Tuma Yellow 63%**, infused with Lapsang Souchong tea to bring a subtle smoky note.

At its core lies an insert of Mayan Red cacao chiffon sponge and caramelised pecan.





Wild Rhythm capte le pouls invisible de la nature – ses cycles, ses tensions, ses respirations. Il traduit le mouvement instinctif des éléments en une expérience sensorielle immersive où textures, contrastes et intensités suivent une cadence organique, comme un écosystème vivant.

Wild Rhythm captures nature's invisible pulse – its cycles, tensions, and breaths. It translates the instinctive movement of the elements into an immersive sensory experience, where textures, contrasts, and intensities follow an organic cadence, like a living ecosystem.



“

Domenico Camporeale

Executive Pastry Chef, Park Plaza Westminster,
London

"Je voulais créer un espace où la pression devient grâce, où ce qui est ancré s'élève. Ce dessert capte le pouls du cacao en transformation – un mouvement rythmique, de la cabosse au chocolat, libre et intact."


"I wanted to create a space where pressure becomes grace and the grounded begins to lift. This dessert captures the pulse of cacao in transformation, a rhythmic movement from pod to chocolate, free and unaltered."

”

Wild Rhythm of Cocoa

Domenico Camporeale





Une tarte cacao–amande–orange sur un croustillant feuilletine au **Mayan Red 48%**, surmontée d'un crémeux orange et **Mayan Red 62%**, d'un biscuit cacao intense et d'une crème montée au chocolat. À côté, un sorbet Mayan Red 62% infusé au gruë et à l'orange, accompagné d'une compotée de poires blush à la vanille torréfiée et au jasmin.

A cacao–almond–orange tart on a **Mayan Red 48%** feuilletine crunch, topped with a **Mayan Red 62%** orange crémeux, an intense cacao sponge, and a chocolate whipped cream. On the side, a **Mayan Red 62%** sorbet infused with cacao nibs and orange, paired with a blush pear compote with roasted vanilla and jasmine tea.



Diana Cruz

Diana Cruz
Cheffe chocolatière
Chief Chocolate Maker
XOCO



“Le Manifeste existe pour offrir aux artistes culinaires la liberté de penser avec audace — d’explorer le goût d’une manière qu’ils n’auraient jamais imaginée.

Chez XOCO, je laisse le chocolat s’exprimer par lui-même. Je protège chaque cacao monovariétal, j’en respecte les nuances et j’en préserve le caractère.

Lorsque le goût du fruit originel est traité avec respect, les chefs, boulangers et chocolatiers peuvent prendre des risques et repousser les limites de leur créativité”.



“The Manifest exists to give culinary artists the freedom to think boldly, to explore flavour in ways they never imagined.

At XOCO, I let chocolate speak for itself. I protect each single-variety cacao, honour its nuances, and preserve its character.

When flavour is treated with respect, chefs, bakers and chocolate makers can take risks and push boundaries”.

Merci


Bravo aux 15 brillants artistes qui se sont emparés du projet avec audace : Jade Genin, Bomee Ki, Simon Flaouter, Thomas Gabriel, Anthony Nguyen, Søren Scheel, Jonathan Chapuy, João Dâmaso, Federico Andreini, Andréa Rocagel, Gregory Masse, Jérôme Beraudo, Geoffroy Terrasson, Antoine Gautron et Domenico Camporeale.

Un immense merci aux artistes derrière les images de ce projet — les photographes culinaires Pépa Sion à Paris, Rebecca Dickson à Londres, Anne-Charlotte Rigaudier à Lyon, Sylvain Terret à Megève, Louise Seerup à Copenhague — ainsi qu'à Bruna Gonzalez à la Direction Artistique.

Our sincere gratitude goes to the 15 outstanding culinary artists who embraced the project with boldness: Jade Genin, Bomee Ki, Simon Flaouter, Thomas Gabriel, Anthony Nguyen, Søren Scheel, Jonathan Chapuy, João Dâmaso, Federico Andreini, Andréa Rocagel, Gregory Masse, Jérôme Beraudo, Geoffroy Terrasson, Antoine Gautron and Domenico Camporeale.

With our deepest appreciation to the visual artists behind the lens — culinary photographers Pépa Sion in Paris, Rebecca Dickson in London, Anne-Charlotte Rigaudier in Lyon, Sylvain Terret in Megève, and Louise Seerup in Copenhagen — and to Bruna Gonzalez for Art Direction.

Thank You



ХОССО



Taste the Revolution



www.xocogourmet.com

