

CHKÔLARDISES : cette chocolaterie artisanale fait chavirer les papilles des plus exigeants.

Par L'équipe du Figaro Services

Il y a 2 heures



Sandra Grandpierre, artisan chocolatier, fondatrice de Chkôlardises. *comenregions*

Sandra Grandpierre, artisan chocolatier, fondatrice de Chkôlardises, illumine votre journée de son enthousiasme et vous envoûte avec ses délices intégralement créés maison à partir de matières premières de haute qualité. Entre talent et engagement, découvrons les coulisses de ses succès.

Sandra Grandpierre, la force du courage et du cœur

Parler avec Sandra est une bouffée de positivisme qui vous rebooste pour longtemps. Une joie dans la voix qui revient de loin tant elle a dû surmonter d'épreuves.

« J'étais ambulancière et j'adorais ce métier mais les conditions de travail m'ont amenée au burn-out. C'est sous l'impulsion de mes amis que j'ai renoué avec ma passion de toujours : la chocolaterie », dit cette femme diplômée en pâtisserie et chocolaterie.

Pour autant, s'investir en qualité d'artisan chocolatier ne fut pas un long fleuve tranquille. « *Même si votre business-plan est ficelé par des experts en gestion, des banques vous rejettent sous prétexte que les habitants du coin n'auraient pas les moyens de s'acheter du chocolat, jusqu'au jour où celle d'à côté m'a accordé sa confiance. Merci à elle* », annonce Sandra qui a aussi dû se battre pour trouver un espace pour son atelier et sa boutique malgré ses vingt-cinq ans passés dans la région. « *Le maire m'a aidée et je l'en remercie encore* », affirme Sandra.

Des batailles pour des succès !

Et quels succès ! Chkôlardises envoûte les papilles



Diplômée en chocolaterie, Sandra Grandpierre façonne chaque tablette comme une œuvre d'art. comenregions

Pour faire chavirer vos papilles, Sandra mêle tradition et innovation dans ses créations gourmandes et raffinées : pralinés, tablettes, pâtes de fruits, confitures, crèmes glacées et sorbets... aux textures et goûts sublimes.

« *Je n'utilise que des matières premières de haute qualité et des fruits de saison locaux. Il en va de la notoriété de Chkôlardises* », précise Sandra.

Parmi les meilleures ventes ; les oursons à la guimauve à la fleur d'oranger et le véritable chocolat chaud (boisson). Découvrez aussi des associations subtiles comme le caramel au piment d'Espelette et offrez ses élégants ballotins d'assortiments personnalisés !

Craquez sur place ou à emporter !



Parmi les meilleures ventes, les oursons guimauve-fleur d'oranger et les fruits confits-chocolat. *comenregions*

Chez Chkôlardises, ouvert les mercredis, jeudis, vendredis (de 13h à 19h) et les samedis (de 9h à 12h et de 14h à 19h), la mission est de vous offrir une expérience chocolatée exceptionnelle. Ici, le chocolat sous toutes ses formes n'est pas qu'un délicieux moment, c'est une histoire. Chaque praliné, chaque tablette est une œuvre d'art façonnée avec soin pour éveiller vos sens et égayer vos moments gourmands.

Alors quoi de mieux que de s'installer dans son salon de thé sis dans le cœur historique du bourg pour découvrir ses bijoux !

En plus, les prix sont abordables et vous êtes servi avec le sourire.

L'excellence signée Sandra Grandpierre.



Chez Chkôlardises, les ballotins sont personnalisables et s'offrent pour toutes les occasions. [comenregions](#)

Infos :

44, rue Ducroz, 73300 SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE

Tél. : 04-80-81-93-82

chkolardises.fr

Mail : chkolardises@gmail.com

Facebook : [Chkôlardises](#)