Communiqué de presse
Le 30 Avril 2025

Quand la Vendée rencontre le Maine-et-Loire.

Chocodic et Le Caféier unissent leurs savoir-faire.

À la croisée des chemins entre chocolat et café, deux artisans emblématiques annoncent leur rapprochement : l'artisan chocolatier vendéen Chocodic et le torréfacteur choletais Le Caféier s'associent pour écrire une nouvelle page de leur histoire. Cette union, officialisée en avril, marque un rapprochement d'expertises et une alliance stratégique entre passionnés du goût.
À la clé : quatre associés engagés pour faire rayonner un savoir-faire local, responsable et engagé.

Une alliance de passionnés, portée par les valeurs du bon et du beau

Ce rapprochement ne se limite pas à une opération économique. Il s'agit d'un projet de vie, fondé sur une complémentarité rare : d'un côté le chocolat, de l'autre le café de spécialité. ***Gaylord Graveleau***, dirigeant de Chocodic (et ancien Choletais), s'associe à ***Jean-Michel Galipienso*** et ***Fabrice Robin***, cofondateurs du Caféier, ainsi qu'à ***Cathy Fonteneau***, collaboratrice historique du torréfacteur. Ensemble, ils incarnent un modèle artisanal tourné vers l'avenir, où la qualité de la matière première, la transmission et l'innovation tiennent une place centrale.

« C'est une rencontre de valeurs et de visions. Notre ambition commune est de bâtir un groupe à taille humaine, ancré localement, qui valorise les filières durables et l'excellence artisanale », explique Gaylord Graveleau.

Café et chocolat : même combat, même exigence, même avenir

Cette association répond aussi aux nouvelles attentes des consommateurs, de plus en plus curieux de connaître l'origine et la transformation des produits qu'ils dégustent. Comme le chocolat "bean to bar", le café de spécialité valorise les terroirs et Hommes qui le cultivent, garantissant traçabilité et transparence, de la plantation à la tasse !
En outre, le Caféier bénéficiera de l'expertise web et marché associatif de Chocodic pour se développer sur la vente directe ainsi que le segment professionnel, tandis que Chocodic élargira son univers avec un nouvel axe sensoriel et narratif, parfaitement complémentaire.

« Café et chocolat évoluent de concert : ce sont des univers où l'on cherche aujourd'hui autant l'expérience gustative que la connaissance. Cette union, c'est le meilleur des deux mondes », souligne Jean-Michel Galipienso.

À propos de Chocodic

Fondée en 1995, **Chocodic** est une maison vendéenne spécialisée dans la fabrication artisanale de chocolats, biscuits & confiseries. Depuis 30 ans, elle innove en combinant créativité, qualité et personnalisation, notamment à destination des professionnels. En 2024, Chocodic renforce son savoir-faire en acquérant la startup brevinoise **Les Cartes à Croquer**, pionnière de la **gravure sur chocolat**, affirmant ainsi sa position à la croisée de l'innovation et de l'émotion culinaire. Depuis 2 ans l'entreprise à également intégrée la conception et fabrication de ses packagings dans son atelier vendéen. En avril 2025, Chocodic franchit une nouvelle étape avec l'intégration du **Caféier**, artisan torréfacteur historique de Cholet. Cette union marque l'ouverture de la maison au monde du café de spécialité, dans une vision partagée du goût, de la transmission des savoir-faire et de la recherche d'excellence.

À propos du Caféier

Artisan torréfacteur depuis 1964, Le Caféier est une maison choletaise engagée dans la valorisation du **café de spécialité**. L'entreprise défend une approche responsable et exigeante du café, cultivant le lien entre terroirs, savoir-faire artisanaux et culture du goût. À travers ses **trois points de vente à Cholet**, Le Caféier propose une véritable immersion dans l'univers du café : **Le Comptoir** situé aux Halles vous invite à découvrir sa carte de cafés, de thés et tisanes prêt à déguster dans une ambiance décontractée et conviviale. La **Boutique des Arcades** offre quant à elle une large sélection de thés, cafés en grains ou moulus, ainsi que le matériel d'extraction pensée pour les amateurs éclairés. Enfin, l'**Atelier du Cormier**, Fabrice supervise une torréfaction douce et artisanale, où chaque café est sublimé avec précision. Maison indépendante et créative, Le Caféier s'attache à transmettre au grand public **le plaisir du bon café** en conjuguant pédagogie, excellence aromatique et innovation. Où chaque tasse est une invitation au voyage ...

Contacts Presse
Sophie COMTE
sophie@parler-vrai.fr | 06.10.33.59.25

CHOCODIC
12 place Turgot
85000 La Roche-sur-Yon

LE CAFÉIER
8 square des Grandes Claies
ZI Le Cormier
49300 Cholet france