



Enfants de MERIMANJAKA



Le fil spécial fin
d'année 2015/16

Le mot de la présidente.



Une année qui se termine et la prochaine qui arrive à grands pas ...
Que d'avancées pour notre association ! Et tellement de choses à faire
encore !

Comme vous pouvez le lire au fil de nos fils, nous ne chômons pas !

Ainsi, cette année, nous avons poursuivi nos actions en faveur de l'école et notamment nous avons distribué environ 43 750 repas ! Ce qui n'est pas rien et c'est surtout grâce à vous tous « ensemble », et nous vous en remercions très chaleureusement !

Mais parce que l'école doit aussi être un lieu ludique, nous avons organisé, en juillet dernier, une séance de cinéma pour tous les enfants de l'école, avec un vidéo projecteur offert généreusement par une de nos marraines.

Le détail de toutes ces actions sera présenté lors de notre assemblée générale du 9 janvier prochain où nous espérons vous voir nombreux. Et bien sur nous parlerons de l'avenir. Aussi, nous souhaitons que toutes celles et ceux qui ne pourront être présents nous fassent part de leurs idées et suggestions, pour le bien des enfants et d'EDM.
(edm.commerimanjaka@gmail.com) ou (merimanjaka@gmail.com)

Je profite de ce moment, pour vous adresser en mon nom, et au nom de tous les membres du bureau, nos vœux les plus chaleureux pour cette nouvelle année.

Qu'elle vous apporte joie, santé et bonheur et la réalisation de tout ce qui vous tient à cœur.
ET TOUS ENSEMBLE, CONTINUONS CETTE BELLE AVENTURE ☺

Bien à vous
Corinne BIARDEAU
Présidente

*Joyeuses fêtes
de fin d'année.*

Sommaire

- ✓ Le mot de la présidente.
- ✓ Une entreprise à Madagascar.





Enfants de MERIMANJAKA



Le fil spécial fin
d'année
2015/16

Une entreprise Malgache, pour notre plaisir.

Tout comme dans le reste du globe, à Madagascar aussi, qui dit Noël, dit « Chocolats »...

Depuis 50 ans, la **Chocolaterie Robert** contribue à la joie festive et chaleureuse de Noël, dans chaque foyer malgache.

Avec ses diverses figurines de Noël, **Robert** inspire et ancre des merveilleux souvenirs aussi bien chez les petits enfants que chez leurs parents ou grands-parents.

Avant les années 80, la participation de **Robert** dans l'animation des festivités de fin d'année se limitait à la création de figurines en chocolat: Père Noël de différents formats, St Nicolas, Bottes, Sabots,... Aujourd'hui encore la **Chocolaterie Robert** utilise des moules anciens, datant de 1950 pour créer ces « articles » de Noël, le jargon en interne pour les désigner.

Au début des années 90, toujours en recherche de produits de qualité, la **Chocolaterie Robert** a fondé avec un des Meilleurs Ouvriers chocolatier de France, Mr Stanny SUCETTA (Maison Le Nôtre), l'atelier de confiserie de chocolat.

Une nouvelle gamme de chocolat à offrir est née dans la capitale de la Grande Île, enrichissant les émotions des moments festifs ... en famille, entre amis, la veille de Noël, rien n'est plus intense, que les yeux pétillants des enfants à l'ouverture d'une boîte d'assortiment de chocolats fins **Robert**.

À partager généreusement !

Chaque année, dès l'ouverture de la campagne du cacao à Ambanja début Septembre, les plantations de **Robert** dans le Sambirano sont très animées toute la journée. Des centaines de récolteuses saisonnières, sont recrutées pour assurer l'approvisionnement de 100 tonnes de cacao de qualité supérieure, pour approvisionner la **Chocolaterie Robert**.

Concept Store
Atelier C

Chocolaterie Robert
Viaduc des Arts
123 Avenue
Daumesnil 75012
Tel: +33 (0)6 76 53
63 37



Depuis le mois de novembre, la **chocolaterie Robert** a ouvert un espace à Paris, qui fait office de musée du chocolat, et un atelier pour découvrir l'art de la dégustation et la fabrication du chocolat grâce à ce partenariat entre l'Atelier C et la **Chocolaterie Robert** animé par le maître chocolatier Christophe Berthelot-Sampic.



Vous y retrouverez à cette nouvelle adresse, les différents produits de la gamme **Chocolaterie Robert**.



Enfants de MERIMANJAKA



Le fil spécial fin
d'année
2015/16

Une entreprise Malgache, pour notre plaisir.

Pour respecter cette tradition « chocolatée » la **Chocolaterie Robert** prépare Noël et la fin d'année, plusieurs mois en avance. A l'usine d'Andrefan'Ambohijanahary, l'ambiance la aussi est « bouillonnante » : 100 saisonniers sont engagés pour renforcer les 75 permanents car les objectifs fixés sont de taille :

160 000 figurines de Noël (équivalent à 20 tonnes de chocolat) seront mises sur le marché local cette année, et doivent être disponibles au plus tard 15 jours avant Noël dans toutes les boutiques « **La Chocolatière** » de **Robert**. Sans oublier les rayons des grandes surfaces repartis dans l'île qui sont joliment décorés. Pour les fêtes, comme chaque année, vers la mi-décembre, un magasin en « Self Service » (libre service) est ouvert à l'usine, pour que les familles puissent faire leurs savoureuses emplettes de chocolats, une tradition bien ancrée dans les foyers tananariviens !

12 tonnes de bonbons de chocolat seront distribués dans les 7 boutiques « La Chocolatière » de l'île. Et bien sur, le tout nouveau Concept Store de Paris, situé sous les arcades du Viaduc des Arts, dans le 12^{em} arrondissement. Dans ces endroits très animés, chacun compose à sa guise les assortiments de chocolats pour offrir à ses proches, pour partager des instants merveilleux, avec des « chocolats surprises ».

Pour compléter sa gamme, depuis 2008, la **Chocolaterie Robert** fait « mousser ses chocolats » pour créer la nouvelle génération de « bûches de Noël surgelées » aux pur chocolat ou au chocolat et aux fruits. Un délice soigneusement étudié afin d'obtenir le meilleur rapport qualité/prix possible, pour que les fidèles consommateurs retrouvent réunies toutes leurs gourmandises chocolatées chez son Chocolatier préféré !

Suivez la Chocolaterie Robert Madagascar sur 

Robert
Depuis 1940
PLANTEUR
CHOCOLATIER
MADAGASCAR



Les tablettes « Chocolat Madagascar » ont été récemment médaillées (2 médailles d'argent et 2 médailles de bronze) lors du prestigieux concours international de l'Academy of Chocolate 2015 à Londres.



Les fèves de cacao sont les graines du cacaoyer.