

About



100% 수제 초콜릿을 만드는 에드워드 초콜릿 입니다. 순수 100% 수제 초콜릿이기 때문에 모든 분들이 맛보실수 없습니다. 하지만 저희 상품을 선택 하신 분께서는 최고의 선택을 하신거라 자신합니다.

에드워드의 초콜릿은 2004 년 Edouard Bechoux, Géraldine 그리고 Xavier Goebels 가 벨기에의 Florenville 에서 창립한 회사입니다. 귀사는 14 년동안 벨기에 프랑스 그리고 룩셈부르크등 유럽 각지에서 다양한 경험을 통해 많은 노하우를 축적하였습니다. 또한 저희는 그동안 끊임없는 품질 향상을 위해 노력해 왔으며 특히 좋은 제품은 좋은 원료에서 나온다는 원칙에 따라 직접 마다가스카르나 에쿠아도르, 우간다 등의 카카오 원산지에서 직접 선별한 카카오만을 사용하고 있으며 인공색소나 레시틴등의 첨가물의 사용은 엄격히 배재하고 있습니다.

에드워드의 초콜릿은 여러가지 분야에서 고객에게 최상의 품질의 제품과 서비스를 제공하는 것을 목표로 하고 있습니다. 저희는 매장에서 다양한 초콜릿과 패스트리, 그리고 아이스크림 제품들을 고객에게 선보이고 또한 매장에 티룸이나 레스토랑등을 설치하여 원하시는 고객님들은 즉석에서 제품을 즐기실 수 있는 서비스 또한 제공하려 합니다. 또한 저희는 초콜릿과 패스트리등과 관련된 다양한 주제의 워크샵도 정기적으로 개최할 예정입니다.

에드워드 초콜릿의 경험과 노하우를 이제는 세계의 다른 파트너들과 공유하고자 합니다. 귀사는 파트너들의 참여를 기다리고 있습니다. 문의는 스킨 오러르에게 aurore.skelton@leschocolatsdedouard.com 연락주세요. 영어, 한국어, 불어 가능합니다.



Edouard Bechoux

에드워드 베슈의 초콜릿의 공동 창업자인 에드워드 베슈는 요리와 제빵제과를 공부하였고 17 세부터 본격적으로 초콜라티에의 길을 걷기 시작해 이태리에서 7 년동안 커리어를 쌓았습니다.

현재 에드워드는 현재 벨기에에서 에드워드 베슈의 초콜릿을 성공적으로 운영하고 있으며 이 외에도 정기적으로 이태리 대학에서 초콜라티에 과정 및 초콜릿 마케팅을 가르치고 있습니다.

에드워드는 또한 나폴리나 밀라노등에 위치한 유명 이태리 레스토랑등에 자문으로 활동하고 있습니다.



Milestone 이력

- 2017: 벨기에 아스트리드 공주와 함께 한국에 벨기에 경제 사절단으로 파견 .
- 2015: 이태리 밀라노에서 열린 만국박람회에서 벨기에 초콜릿 홍보대표
- 2015: 패턴 어워드
- 2013: 이태리 밀라노 Four Seasons 호텔 20 주년기념행사 디저트 책임자
- 2009 : Gourmant World Cookbook Award : Predessert
- 2007: 벨기에 룩셈부르그 주에서 열린 장인(Artisan) 콩쿠르에서 대상수상

Address 주소

LES CHOCOLATS D'EDOUARD Artisan Chocolatier - Belgium



Les Chocolats d'Edouard
Artisan Chocolatier - Belgium
Place Albert 1er, 36
6820 Florenville
Belgium

Place Albert 1er, 36

B-6820 Florenville – 벨기에

- 벨기에 남쪽
- 오르발 수도원 바로 옆 마을
- 브뤼셀에서 130 키로미터 거리
- 룩셈부르크에서 65 키로미터 거리
- 괴른에서 240 키로미터 거리
- 파리에서 260 키로미터거리

Contact 연락처

- Aurore Skelton / 스켈턴 오러르
- aurore.skelton@gmail.com
- aurore.skelton@leschocolatsdedouard.com
- Mobile : +32 (0) 496 770 352
- Kakaotalk ID: aurore7moi



Edouard
Les Chocolats d'Edouard