

**Xavier Mor & Chocolatier** captiva els paladars més exigents dels amants de la xocolata amb varietat de gustos, colors i textures. És un dels fabricants més prestigiosos de tot el món

# La xocolata que desperta els sentits

La primera matèria de les xocolates de Xavier Mor prové d'hisendes de Veneçuela, i la fabricació té lloc a Bèlgica. Una combinació que assegura, en bona mesura, l'èxit de l'empresa.

Visitar el *showroom* que Xavier Mor té a l'Eixample Dret de Barcelona és una experiència difícil d'oblidar. Durant més de tres hores de tast, el reputat xocolater va posant sobre la taula una gran varietat dels seus exclusius "capritxos de xocolata", que a més acompanya amb un excel·lent vi dolç d'elaboració pròpia.

Mousse de *limonchelo*, quicos de xocolateria, ametlles caramel·litzades, taronja amb xocolata negra... De color coure, or, pedres precioses, acabats amb pigments de colors... I experimentant contrastos de gustos i textures: dolç-salat, cruixent-tou, fruita fresca-fruita seca... En una paraula: impressionants!

## ASSIGNATURA PENDENT

"Des de petit he pressentit que tindria alguna cosa meva. Sempre he tingut aquest esperit emprenedor, però no és fàcil perquè un entra en la dinàmica d'estudiar, treballar, casar-se, tenir fills...". Xavier Mor tenia una assignatura pendent. Per això, després de llicenciar-se en enginyeria industrial i treballar en diverses empreses, es va agafar un any sabàtic i va començar a muntar el negoci.

En un any va tenir la idea, va marxar a Brussel·les per aprendre tot el que cal saber sobre el producte amb els millors xocolaters del país i va constituir la societat amb 24.000 euros. I sol. "Sense socis ets més independent, es fa tot més ràpid perquè no has de consensuar res", diu Mor.

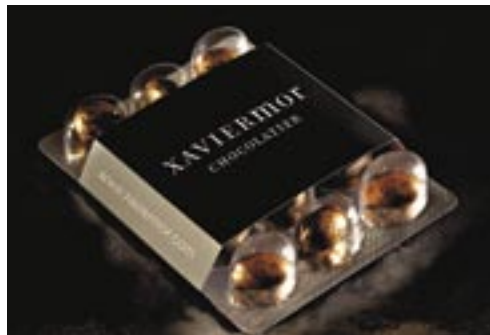
## LÍNIES DE NEGOCI

Xavier Mor & Chocolatier té tres línies de negoci. La primera, la fabricació de primera matèria: cobertures, cremes, línia de pols (coulant, *brownie*, mousse de xocolata), etc. Tot i que treballa amb varietats d'uns 25 orígens tan diferents com Colòmbia, el Perú, Guatemala o Austràlia, el 80% de la producció prové de Veneçuela. Els grans de cacau els compren en mercats alternatius, en hisendes, i tots són criolls. El percentatge d'aquest tipus de cacau és només d'un 4% a tot el món, per això no poden produir més del que ja produeixen.

Per Xavier Mor, "un arròs no fa la paella, igual que un cacau no fa la xocolata". És a dir, el cacau és un ingredient molt important, però després l'has de saber treballar, per això compta amb un equip de R+D i la fàbrica es troba a Bèlgica.

La segona línia de negoci és el desenvolupament de productes personalitzats per a clients (hotels i pastisseries, principalment), i la tercera, el producte acabat, que fa poc que es pot trobar al carrer en establiments com els de delicadeses. El 80% de la facturació prové de les dues primeres línies de negoci.

Anabel Herrera



"El que ens defineix és la qualitat de la primera matèria del producte; la resta, està tot inventat"

## L'anàlisi



### EL PERFIL

Xavier Mor i Figueras (Lleida, 1968) és enginyer industrial per la Universitat Politècnica de Catalunya, màster en direcció i administració d'empreses per l'IESE i màster en operacions per l'ICIL-UPC. Durant anys assumeix diferents responsabilitats dins l'empresa Bimbo i després treballa com a director d'operacions de Nubiola Pigmentos (pigments químics) i com a director general de Pulligan (roba de moda), fins que funda la seva pròpia empresa d'elaboració, desenvolupament i creació de xocolates.

### L'EMPRESA

**Any de fundació:** 2004.  
**Inversió:** 24.000 euros.  
**Nombre de treballadors:** 5 al despatx, 13 encarregats de R+D i 15 en magatzem i producció.  
**Fabricació:** Bèlgica.  
**'Showroom':** Aragó, 344, baixos. Barcelona. Telèfon: 93 208 11 14.  
**Pàgina web:** [www.xaviermor.com](http://www.xaviermor.com)

## L'oferta



### PRIMERA MATÈRIA

Els grans de cacau criolls provenen de Veneçuela, que estan considerades les millors del món.



### FABRICACIÓ

La xocolata es fabrica a Bèlgica, perquè és l'únic país que no accepta que es fabriquin productes amb menys d'un tant per cent de cacau.



### R+D

La meitat de la plantilla és de l'equip de R+D: els "cuiners", que busquen tant productes exclusius com en dissenyen la presentació.



### INTERNACIONAL

Exporten a països com Itàlia, el Regne Unit, Dinamarca, Bèlgica, Holanda, Noruega, els Estats Units, la Xina o el Japó.



### VI I CAVA

Des de finals del 2007, el projecte s'amplia al vi, amb DO Montsant, i al cava, amb DO Cava.

**Bones  
idees**

Dades d'interès del món que t'envolta

## Xocolates que han fet història arreu del món

### CHARBONNEL ET WALKER

Charbonnel et Walker, un dels primers productors anglesos de xocolata, fundat el 1875, compta amb la distinció de la reina d'Anglaterra. Però no és l'únic amb història.



### GODIVA

Va néixer fa més de 75 anys a Brussel·les. El seu fundador, Joseph Draps, la va anomenar així en honor a la llegendaria Lady Godiva, que va cavalcar nua sobre un cavall perquè els ciutadans de Coventry no paguessin impostos. [www.godiva.com](http://www.godiva.com)

### NEUHAUS

La marca de xocolata artesanal belga és una de les millors de tot el món. Van ser els inventors dels bombons i es coneixen pel qualificatiu de *Createur Chocolatier*. Són els proveïdors de la casa reial belga. [www.neuhaus.be](http://www.neuhaus.be)



### PRESTAT

La casa va ser fundada per Antoine Dufour el 1902 a Londres, seguint les pautes de la seva família en l'elaboració de trufes en Chambéry el 1895. Roald Dahl va ser un dels seus il·lustres clients i va fer de les seves xocolates el centre de la novel·la *Charlie y la fàbrica de chocolate*. [www.prestat.co.uk](http://www.prestat.co.uk)

**D'utilitat**



**RECURSOS**

### Pla Inicia

El departament de Treball de la Generalitat de Catalunya ha posat en marxa el projecte Inicia, un pla de suport a les persones emprenedores i l'autoocupació a Catalunya amb l'objectiu de potenciar i de crear més i millors empreses. Destinarà prop de 73 milions d'euros per al període 2008-2010.

CONTACTE: DEPARTAMENT DE TREBALL  
WEB: [www.gencat.cat](http://www.gencat.cat)



**FORMACIÓ**

### Escola de pastisseria

L'escola de pastisseria del Gremi de Pastissers de Barcelona forma alumnes per convertir-los en professionals pastissers. Imparteixen cursos bàsics i avançats i organitzen demostracions i monogràfics amb la col·laboració de destacades figures.

CONTACTE: ESCOLA DE PASTISSERIA DEL GREMI DE BARCELONA  
WEB: [www.pastisseria.com](http://www.pastisseria.com)



**CONCURS**

### Concurs xocolaters

El World Chocolate Masters és un concurs internacional que se celebra anualment i que valora les habilitats i la creativitat dels millors xocolaters, pastissers i professionals de la xocolata de tot el món. El concurs consta de proves per elaborar diferents productes.

CONTACTE: WORLD CHOCOLATE MASTERS  
WEB: [www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com)



**LECTURA**

### Els pecats

*Los pecados capitales del chocolate* és un llibre que recull receptes pastisseries acompanyades dels consells d'especialistes de la xocolata -famosos en el sector en l'actualitat-, com ara Pierre Marcolini, el mestre belga de Xavier Mor.

LLIBRE: LOS PECADOS CAPITALES DEL CHOCOLATE, EDICIONES AKAL  
WEB: [www.akal.es](http://www.akal.es)

Dades d'interès