

# En kärlek över gränserna.

Kärleken förde henne från Sverige till Frankrike. Chokladen förde henne ännu längre. Möt chokladentreprenören och författaren Sofia Rydemalm.



Om Sofia Rydemalms livshistoria hade regisserats av Lasse Hallström med Cameron Diaz i huvudrollen hade ingen lyft på ögonbrynen. Likheterna med en klassisk Hollywood rom-com är många, trots att det är kärlek till choklad vi pratar om.

För lite mer än 14 år sedan lämnade Sofia ett upptaget liv i Stockholm och flyttade till Belle Île, en liten fransk ö utanför Bretagnes kust. Hon hade hittat kärleken i en fransman vid namn Patrik, som vuxit upp på Belle Île och jobbat som chocolatier i många år. Sofia hade själv en ganska ordinär relation till choklad, men i och med Patriks bakgrund fick hon en naturlig introduktion till vad som skulle bli hennes livs passion.

- Vi startade chokladfabriken ganska direkt när jag flyttade dit. Eftersom jag inte kunde språket fick jag jobba mot den svenska marknaden och hitta kunder där. Det som fungerade bäst att exportera till Sverige var chokladkakor så det var så vi började, säger Sofia.

Idag är Sofia och Patrik skilda men samarbetar fortfarande kring La Palantine, som fabriken heter. Arbetsförhållandet är fortfarande fullt intakt och kärleken till chokladen har inte svalnat. Sofias varumärke CHICOLAT är väletablerat på den svenska marknaden och hon levererar choklad till bland annat Åhléns, Urban Deli och Grand Hôtel.

- När man jobbar med och äter mycket choklad går det i perioder vad man föredrar. Men en favorit bland kunderna, och för mig personligen, är vår mörka choklad med olivolja och havssalt. Den blev en snabb succé, berättar Sofia.



För ett antal år sedan blev Sofia tillfrågad om att skriva en bok om hennes historia. Då var hon inte redo, men när samma fråga dök upp igen en tid senare passade det bättre. Initiativet har resulterat i *Chocolat – kärlek, choklad & saltstänkt hav*, en modern kokbok med såväl mat- som livsrecept.

-Jag har ju en historia att berätta och man kan berätta om choklad på olika sätt. Jag försökte få det till precis vad det är, något som är jättegott och jättekul. Man behöver inte snobba till det så mycket mer, säger Sofia.

Sofia går en spännande framtid till mötes med nya möjligheter. Hon går sommelierutbildning på *Vinkällan* och går i tankar om nya chokladserier som passar bra i kombination med dryck. Hon bor inte längre på Belle Île men gör flera återbesök per år. *Chocolat* har blivit väl mottagen och Sofia har redan fått frågor om nästa bok.

- Det är klart att jag ska skriva en till bok men jag vet inte riktigt när. Det känns väldigt smickrande att få beröm för boken. Det är bara kul att någon tycker om min historia, avslutar Sofia.

Sofia har även inlett ett spännande samarbete med folk o folk som både hon och vi är jättegglada för. Vi kan inte säga mer i nuläget, men under våren kan ni vänta er spännande nyheter. Redan nu har du chans att vinna ett exemplar av boken *Chocolat*.

För att tävla om Sofias bok *Chocolat*, maila svaret på nedanstående fråga och din adress till [info@folkofolk.se](mailto:info@folkofolk.se) senast den 7 maj 2017.

Till vilket land hör ön Belle Île?

1. Frankrike

X. Belgien

2. Skottland

## Passande drycker till choklad



### Grönstedts Monopole VSOP, 350ml

Systembolagsnummer: 381

219,00 kr

---

En fantastisk allround-cognac med en harmonisk karaktär som passar lika bra till kaffe och choklad som i en cocktail. I doften återfinns toner av russin och torkad frukt. Smaken är medelfyllig med viss sötma och inslag av vanilj.



### Pasqua Amarone della Valpolicella

Systembolagsnummer: 2358

229,00 kr

---

Kryddig och nyanserad doft med inslag av fat, torkad frukt, viol, lakrits, salvia och mjölkchoklad. Smaken är rik med inslag av torkad frukt, fat, viol och torkade kryddor. Smaken är lång och behaglig.



## Nitnaus Beerenauslese Exquisit

**Systembolagsnummer: 2959**

94,00 kr

---

Ett dessertvin med intensiv doft med inslag av solmogen persika och tropiska frukter. Smaken är söt med en bra balanserande syra och en strålande intensitet av tropiska frukter och persika. Eftersmaken är mycket lång och angenäm.

Se Sofia Rydemalm i Malou Efter Tio.

