

DOSSIER DU MOIS

LA ST VALENTIN DES MAISONS



1

Arnaud Delmontel

Arnaud Delmontel a imaginé un macaron en forme de cœur, rose vif, surmonté de deux ailes blanches et barré d'une flèche « forever ». Son subtil parfum rose et vanille est sucré et sa texture mi-croquante, mi-moelleuse, en fait une vraie fête des sens. **Un amour à croquer** 1 d'Arnaud Delmontel : 7,50 €.



2

Pascal Caffet

Lovely 2, est un amour de canard en chocolat noir pure plantation Venezuela 70% qui souhaite apporter du bonheur. Craquant à l'extérieur et fondant à l'intérieur, avec son cœur de praliné à l'ancienne noisette du Piémont, il est l'objet de la tentation. Il a revêtu son plus beau boa noir intense ou rose prêt à être à croquer.



3

Lovely est aussi un canard coquin et gourmand qui se présente vêtu de chocolat noir Venezuela 70 %, sur un entremets savoureux tout en rond. L'**entremets spécial St Valentin** 3 est un moelleux pain de Gênes où est déposée une mousse chocolat blanc à la Vanille Bourbon de Madagascar surmontée d'une compotée de Framboise et glacé d'un rose délicat. Il est entouré de macarons framboise. À partager à deux.

Boissier

De jolies boîtes de 30 g du bleu de la maison contenant deux Bouches ; l'une noire aux amandes, noisettes, pistaches et chocolat ; l'autre or avec amandes, noisettes et cacao. 6 € la boîte. Outre les **Pétales de roses**, roses cristallisées et les tout aussi délicates **violettes** et violettes cristallisées (8,50€ la boîte de 60 g), Boissier fête les amoureux avec un **Cœur en pain d'épices** (personnalisable sur commande, 10 €) et un **Coffret d'Amour**, coffret artisanal en pain d'épices et chocolat, 18 €.



4

Carette

Elle et Lui 4 ou le coup de foudre de Dame Framboise et de Monsieur Chocolat. Elle conjugue crème de Mascarpone Vanille, Palet Framboise et Rose Biscuit Noisette. Lui joue sur un Bavaois Pistache, Crémeux Chocolat Biscuit Chocolat. Poids : 260 g. Prix : 39€.



5

Laurent Duchêne

Ce Meilleur Ouvrier de France propose depuis de quelques années, et avec un réel succès, ses **cœurs chocolat garnis de macarons** 5.



Dalloyau

Toute la fougue d'une création au chocolat noir intense à partager en gage de passion, est la ligne directrice de Dalloyau.

Ce Carré de chocolat « **Mon cœur s'envole** » ⑥ est composé de cabochons au chocolat, 70% origine Venezuela.

Rouge pour un cœur coulant caramel vanille Bourbon de Madagascar au beurre salé à la fleur de sel de Guérande - Beurre fin des Deux Sèvres.

Noir pour une tendre ganache chocolat au lait, origine Madagascar, 33 % de cacao. **Mon cœur s'envole** : 19,90 €.

La maison propose également des **entremets cœurs pour deux** ; autant de pâtisserie mythiques à partager avec Mon Petit Chou, Saint Honoré vanille et framboises ; Ma Douceur de fruits rouges, sablé breton et mousse sabayon avec fruits rouges ; Mon Macaron d'Amour, macaron framboise, crème vanille de Madagascar et compotée de framboises.



Emmanuel Hamon

Deux des entremets de la St Valentin chez Emmanuel Hamon, à Brest.

À la folie... ⑦ se compose de Biscuit à la pistache, crémeux au citron, mousse vanille bourbon, compotée de clémentine Corse. Pour 4 personnes : 18 €.

Amour... amour... ⑧ est composé pour sa part de biscuit chocolat punché framboise, mousse chocolat parfumée fruit de la passion, crémeux vanille. Pour 4 personnes : 18 €



Hédiard

Cœur de Marguerite ⑨, ou une fleur de chocolat tout en délicatesse associant l'intensité du chocolat noir 70% et la douceur d'un cœur praliné à l'amande, orné de fines feuilles d'or. Des pétales couverts de chocolat blanc qui se croquent, préliminaires

d'un jeu amoureux, celui de la marguerite que l'on effeuille jusqu'à se retrouver au cœur d'un praliné onctueux pur noisette du Piémont (poids : 110 g. Prix : 25 € l'unité).

Hédiard propose également des ravissants **Cœurs de Fruits**, des pâtes de fruits mariant les saveurs Citron Vert - Gingembre, Orange - Gingembre et Framboise.

Écrin de 10 Cœurs de fruits, poids : 130 g - Prix : 15 €.



Fauchon

L'entremets de la St Valentin de Fauchon s'appelle : **Oui pour la vie** ❶. Sous une fine ganache à la vanille Bourbon de Madagascar, deux cœurs de coulis à la fraise et au pamplemousse délicatement enrobés dans une mousse au chocolat noir 62% se laissent découvrir accompagnées d'une note craquante de meringue à la fraise. Un velours poudré rose couronné d'une orchidée blanche et d'un anneau rose en sucre symbolisant l'amour pur et l'engagement soulignent cette création de Fabien Rouillard, Chef Pâtissier de FAUCHON.

Prix : 30 € (entremets pour deux personnes)



Pierre Hermé

Une St Valentin autour du Jasmin. Toute nouvelle pour 2013, la **Tarte Cœur Infiniment Jasmin** ❷ conjugue pâte sablée, ganache au jasmin, biscuit imbibé au thé au jasmin et crème de mascarpone au jasmin. En forme de cœur, d'un blanc absolu, tout en soyeux, onctueux, crémeux... amoureux en somme. La Tarte Cœur Infiniment Jasmin 2/3 personnes : 33,00 € ; pour 4 personnes 41€.

Outre cette nouveauté, le chef-pâtissier propose 4 de ses succès en forme de cœur : Ispahan, Infiniment Vanille, Plénitude et Ella.

Au rayon Chocolat, un **Bonbon Chocolat Cœur** : Infiniment Vanille, Ampa, Ispahan et Mogador se retrouvent délicatement ornés d'un petit cœur chocolat.

N'oublions pas, au rayon des macarons, le nouveau **Yasmine** où, sous sa coque moelleuse, l'infinie douceur de la crème au jasmin s'associe au fruité de la mangue, tandis que le pamplemousse confit, de par son amertume, surgit au hasard, chahutant agréablement les sens. Biscuit macaron, crème au thé jasmin, compote de mangue, pamplemousse confit maison, pièce 1,95€.

Hugo & Victor

Hommage à celle qui fut la compagne de Victor Hugo et prénom de la plus célèbre des amoureuses, **Juliette** ❸ résonne comme une ode à l'amour sous la forme d'un dessert. La crème de litchi pulpeuse, délicatement parfumée et intensément fondante, trône sur une dacquoise noisette révélant un cœur juteux. Touche finale à cette création gourmande, les litchis entiers achèvent de faire fondre de plaisir les amoureux. « Juliette », pour 2 personnes : 17 €.



Arnaud Larher

Ce Meilleur Ouvrier de France Pâtissier qui vient d'ouvrir sa troisième boutique parisienne, rue de Seine, VI*, a décidé de faire fondre la Rive Gauche avec ses douceurs valentines. Ainsi, il décline ses saveurs vedettes en Saint Honoré au prix de vente de 21€ (pour 2/3 personnes).

Saint Honoré Miss Victoire ❹ joue d'une base pâte sablée, crème vanille, biscuit cuiller punché vanille, compotée de fraise-morceaux de fraise, chantilly pistache, chou à la crème vanille et pointe de fraise.

Saint Honoré Bahia ❺ conjugue pâte sablée, ganache très onctueuse mangue mandarine, biscuit noix de coco, chantilly caramel fleur de sel, chou à la crème mangue-mandarine.

Saint Honoré Hawaj ❻ joue de base pâte sablée, crème vanille, biscuit cuiller punché vanille, marmelade framboise, morceaux de litchi, chantilly à la rose, chou à la crème vanille.

Et, le **Saint Honoré Toulouse-Lautrec** ❼ est composé de base pâte sablée, crème au chocolat noir du Pérou, biscuit chocolat, chantilly chocolat noir, chou à la crème chocolat noir du Pérou.



De gauche à droite : Cœur jaune et vert bonbon passion banane ; Cœur noir rayé ganache 72% venezuela à la noix de Kola ; Cœur blanc moucheté ; praliné noisette café sidama, ganache blanche mascarpone ; Cœur rose et rouge : caramél aux pralines rose et fleur d'oranger.

Frédéric Loraschi

La collection «Blush» ❶ pour la St Valentin 2013 de ce Français élu par les 10 meilleurs chocolatiers d'Amérique du Nord en 2011.

Pascal Lac

Le pâtissier Relais Dessert International de Nice propose un **millefeuille aux fruits** ❷ : feuilletage caramélisé, crème légère à la vanille, fraise et framboise, chantilly. Pour 2 pers. : 14 €

Ladurée

Des **macarons St Valentin au Cognac** pour lui, et des **macarons St Valentin Thé à la Rose** pour elle... ou le contraire !?



La Maison du Chocolat

Nicolas Cloiseau, Chef de La Maison du Chocolat et Meilleur Ouvrier de France Chocolatier, joue sur les émotions de ses duos de goût : un fruit, une épice qui se répondent, se complètent ou se distinguent à travers le chocolat et 5 nouvelles recettes.

Galanga citronné ①, un praliné lisse aux amandes qui s'essaie à la racine de Galanga. L'assaut fruité de cette sorte de gingembre doux rafraîchi de zestes frais de citrons jaunes donne de la vigueur au praliné.

Poivre vanille ②, un praliné amandes et noisettes s'enivre des notes épicées du poivre moulu de

Jamaïque pour se laisser glisser sur les notes de fleurs et de fruits des petits grains de la ganache noire à la vanille Bourbon de Madagascar. Les parfums se succèdent, la douceur aromatique de l'attaque poivrée, laisse une bouche épicée ronde et chocolatée.

Caramel bois bandé ③, ou, aussi surprenant que cela puisse paraître, l'infusion de bois bandé révèle la part féminine du caramel car les notes boisées de l'écorce font ressortir sa rondeur. On apprécie cette double sensation de douceur et d'épices dont le juste équilibre repose sur une cuisson millimétrée.

Litchi acidulé ④, douceur et rondeur d'une ganache noire à la pulpe de litchi et à la pulpe de framboise enrobée de chocolat au lait. L'attaque parfumée et

acidulée de la framboise révèle la douceur du litchi. Cette association très peu sucrée fait la part belle aux fruits qui ont à cœur de se compléter.

Pérou - Equateur ⑤, ou la sensation cacao/chocolat qui est à l'honneur. Tout en contrastes, cette ganache noire associe 2 chocolats de pures origines. Équilibre parfait entre les notes cacaotées acidulées du Pérou et le côté floral chocolaté du cacao d'Équateur. Les deux chocolats révèlent tour à tour leurs typicités originelles.

Coffrets Duos de ma Saint Valentin, disponibles en 3 tailles : Coffret de 9 chocolats : 15 € ; Coffret de 16 chocolats : 27 € ; Coffret de 25 chocolats : 40 €.



Denis Matyasy

Pour une St Valentin gourmande, Denis Matyasy, Relais Dessert International, propose en série limitée la **Forêt Noire revisitée** ⑥ en forme de cœur, pour deux personnes (11€), et le **Macaron** ⑦ au subtil mariage de framboise et crème légère au citron (11€).

Mazet

La **Boîte Cœur** ⑧ est un exercice de l'illustratrice et artiste de talent Mathilde Nivet : le motif est composé de papiers et calques découpés qui laissent apparaître la sélection de 3 bonnes choses : **Amandas** (nougatine aux amandes enrobée de chocolat noir) ; **Passions Amandes** (leur secret réside dans le craquant de leur amande pralinée dis-

simulé sous le fondant d'un chocolat noir) ; **Givettes** (noisettes caramélisées, finement roulées dans la nougatine, et enrobées de chocolat au lait avant d'être poudrées de sucre glace). 200 g - 22,40 €

Mazet propose également « **Amore** » un thé noir de la maison Dammann, pétales de rose et fleurs de violette, arômes amande grillée, héliotrope, chocolat, huiles essentielles de bergamote, de poivre et de rose. 80 g - 14,50 €



Maxim's

Les **Mini Cœurs Craquants** ⑨, ou dans un écrin transparent, une déclinaison de 3 jolies boîtes métal. Chacune contient un assortiment de petits cœurs craquants dragéifiés et fourrés de chocolat au lait (cœur rouge) ou de chocolat noir (cœur noir) pour une tendre dégustation... et un ruban pour suspendre ces mini-cœurs (150 g, 14,90€).

Quant au **Grand Cœur**, il est paré d'un décor Art Nouveau avec une déclinaison de chocolats noirs, au lait cœur de nougat ou lait aux amandes et au miel. (240g, 17,90€).



À la Mère de Famille



Le chef Julien Merceron a imaginé pour À la Mère de Famille un **cadenas en chocolat** ⑩, à la coque dorée et au cœur de praliné où, derrière les notes suaves de sa couverture noir intense, se cache un praliné fondant à la pistache piqué d'éclats croquants de nougatine...

Disponible en chocolat noir ou lait, c'est un cadeau personnalisable sur commande, 19 €.




Au Petit Prince

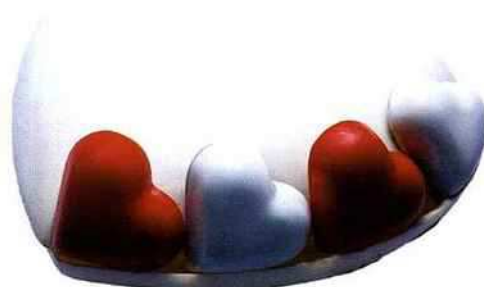
Place de la République à Etel (56410), Maëlig et Emeline Georgelin vont proposer Eden et son Elixir d'amour à partager à 2.

Sous sa coque brillante en chocolat, **Eden**  renferme un streusel croustillant, une compotée tendre exotique sublimée par un suprême fondant aux dragées... Il suffit alors aux amoureux ludiques de verser l'**Elixir d'amour Mangue Gingembre chaud**  sur le cœur afin de le perforer, puis de découvrir et enfin de déguster ce délicat dessert ; en vente uniquement le 14 Février, 9.90€.

Sinon, côté chocolats et macarons, la pâtisserie Au Petit Prince présente le **Cœur Nacré** : Vous soulevez la coque chocolat blanc nacré et découvrirez les Cœurs Tempêtes (marque déposée de la maison et disponible en plusieurs coffrets) ; il s'agit de petits bonbons remplis de caramel au beurre salé semi-liquide.

Au rayon chocolat encore, un **coffret garni uniquement de Bonbons de Chocolat au Gingembre**.

Enfin, les **macarons**  prennent couleur et saveurs de la St Valentin. Rose et chocolat, il renferme une ganache intense au chocolat noir infusée au jus de gingembre avec un cœur tendre de framboise (9.90 € à 17.90€).





Café Pouchkine

Toute en délicatesse, ciselée, **La Rose rose** de Café Pouchkine éblouit les yeux par la douceur de sa couleur. Le palais se délecte de la saveur unique du feijoa, puis tout à coup se laisse surprendre par la vivacité de l'hibiscus... les deux se rejoignant dans une parfaite harmonie... expression sucrée de l'amour pour le chef Emmanuel Ryon. Composition : Rose parfumée au feijoa et à l'hibiscus, Pétales aromatisés à la fraise, Macarons saveurs Coquelicot pavot, Fraises sur lit de chocolat blanc, Diamant enrobé de chocolat blanc, Tablette en chocolat blanc. Prix 19€.



Richard Sève

Pour célébrer la fête des amoureux, Richard Sève a créé des **bonbonnières en forme de cœur**, chics, élégantes, voluptueuses qui, en leur sein, recèlent des petits cœurs à savourer... Au chocolat noir ou au chocolat au lait, ces bonbonnières raviront les cœurs de tous les amoureux (de chocolat) ! Bonbonnière capitonnée lait contenant des cœurs lait fourrés de guimauve vanille ; Bonbonnière capitonnée noire contenant des cœurs noirs fourrés de mousse au chocolat.



Pâtisserie Jean Millet

A l'occasion de la Saint Valentin 2013, le chef-pâtissier Denis Ruffel a travaillé sur un classique de la pâtisserie parisienne : **le Saint-Honoré** qu'il a transformé en cœur pour que les amoureux le dégustent... les yeux dans les yeux... Une base de pâte sablée, de la pâte à choux et de petits choux en croûte de caramel garnis d'une crème pâtissière allégée à la meringue italienne, parsemés de petits morceaux de pistaches. Prix : 18 €.



Jean-Charles Rochoux

Pour la St Valentin Jean-Charles Rochoux imagine de déposer avec délicatesse un cœur praliné d'un rouge flamboyant, garant de nos élans de tendresse et de générosité, dans le creux d'une main aimante et protectrice... tel est **le cœur sur la main** de Jean-Charles Rochoux : sculptée dans un chocolat noir aux arômes subtiles, évocateurs des meilleures fêtes de cacao, une main bienveillante qui donne la sensation de serrer notre cœur et d'accompagner nos sentiments les plus secrets. Le cœur sur la main (440gr), 64.50 €. **Le cœur praliné** (180gr), 18.50€. **La main** (260gr), 46 €.

