

LA CHASSE AUX OEUFS EST OUVERTE

Des œufs bien sûr et... des animaux si craquants qu'il sera bien difficile de les croquer!
Par **Frédérique de Granvilliers**



L'œuf Little Safari par Lenôte

Guy Krenzer, chef de la création de la Maison Lenôte, et sa brigade de chocolatiers ont puisé leur inspiration au cœur de la savane, pour une invitation à un voyage 100 % safari. Une merveille d'espièglerie au chocolat noir et au lait.
www.lenotre.com

L'œuf Peintre Hugo & Victor

Sorti tout droit de l'imagination de Sylvain Blanc, il inspire Hugues Pouget qui crée un moule sur mesure et sélectionne le chocolat noir du Pérou. Très équilibré, subtilement corsé, il dévoile de légères notes florales. Egalement en chocolat au lait.
www.hugovictor.com



Dessine-moi un mouton par La Maison du Chocolat

A saute-mouton, par-delà les barrières, à travers les prairies, parmi les fleurs sauvages, sur les collines de chocolat, telle une fable enchantée, Frisoton et Frisette, gourmands de pâquerettes, filent une laine de chocolat blanc, douce et vaporeuse. Nicolas Cloiseau, chef de La Maison du Chocolat, Meilleur Ouvrier de France, est l'auteur de ce conte merveilleux. Le chocolat fixe les expressions candides des agneaux, comme suspendus dans leur escapade, leur donne de la bonhomie, de la rondeur, accentue la poésie de la nature, anime les couleurs du printemps, sème ici et là des œufs pralinés dans les prés.
www.lamaisonduchocolat.com



Le saint-honoré chocolat yuzu by Ladurée

Vincent Lemains revisite l'une des pâtisseries emblématiques de la célèbre maison. Il se compose d'une pâte feuilletée fondante et chocolatée, d'onctueux petits choux au chocolat associés au yuzu, avec au centre de la crème Chantilly. Un tandem très gourmand exhalant de subtiles saveurs acidulées.
www.laduree.com



L'œuf Larher

Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France, célèbre le printemps avec l'œuf dans l'œuf, décoré de fleurs. En forme d'anneau, il est en chocolat noir ou au lait, garni de friture maison en noir et lait. Celui du milieu est en chocolat blanc. www.arnaud-larher.com



Les Cocos par Lenôtre

Vos explorateurs en herbe partiront dans d'incroyables et savoureuses aventures au milieu de la nature à la

recherche des "cocos" singes, girafes ou encore lions, au chocolat noir ou au lait. www.lenotre.com



C'est dans la boîte par Picard

Ces œufs glacés en trompe-l'œil cachent un délicieux entremets. En fin chocolat décoré de spirales, ils sont fourrés de chantilly et de caramel fondant et reposent sur un socle pâtissier en velours de chocolat composé de biscuit cacao, meringue, mousse chocolat et croustillant choco-amande. www.picard.fr



L'œuf de Pâques de ses rêves au Burgundy

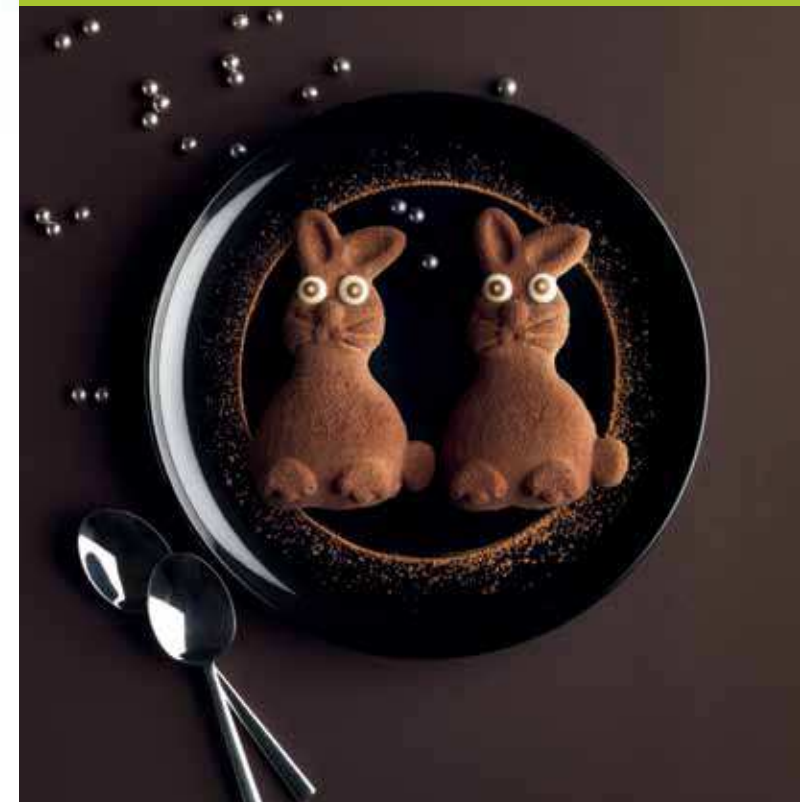
Donnez libre cours à votre imagination et transformez ce délicieux œuf au chocolat au lait, créé par Yann Couvreur, chef pâtissier de l'hôtel 5 étoiles Le Burgundy à Paris. En fixant accessoires chocolatés avec de la ganache, il prendra vie pour devenir poule, poisson, lapin ou tout autre animal extraordinaire!
www.leburgundy.fr



Tableau de Pâques par Mazet

Une œuvre d'art pour les fans de chocolat noir et de praline. La célèbre confiserie parisienne joue avec la

douceur du chocolat et le croquant de la praline.
www.mazetconfiseur.com



Lapins glacés signés Picard

Dans de nombreux pays, c'est un lapin et non les cloches qui apportent les fameux œufs. D'où ces adorables figurines annonciatrices de plaisirs chocolatés. En crème glacée à la vanille recouverte de chocolat noir, ces craquants petits lapins ont l'air bien malicieux avec leurs yeux en chocolat blanc.
www.picard.fr

L'œuf Galets de Pierre Hermé

Le génie de la pâtisserie rend un nouvel hommage au chocolat Pure Origine Pérou aux notes d'agrumes, petite merveille cultivée dans la province de Morropón par la Communauté agricole d'Asprobo. L'œuf est revêtu d'une multitude de galets gourmands et colorés, théâtre de finesse pour les sens. Une création en édition limitée pour découvrir les nouveaux venus dans le répertoire des chocolats de Pierre Hermé Paris. Il est garni de petits œufs Intense, Infiniment Praliné Noisette, Mathilda, Corso, Sensation et d'œufs croquants Nougatine au chocolat noir et au chocolat au lait fourrés au praliné noisette noir. www.pierreherme.com



Œufs pralinés par Mazet

La confiserie Mazet revisite les œufs de Pâques en proposant une collection tout en simplicité, où la douceur du chocolat vient sobrement et délicatement rencontrer le

croquant de la praline. En chocolat noir, l'œuf est serti de pralines broyées et renferme une délicieuse friture aux trois chocolats.

www.mazetconfiseur.com



Safari Chic par Lenôtre

Véritable pièce de collection signée Guy Krenzer, chef de la création de Lenôtre, cet œuf au chocolat noir, alliance parfaite de force brute et de lignes épurées, transportera les amateurs de sensations intenses au cœur de l'ADN du chocolat. www.lenotre.com