

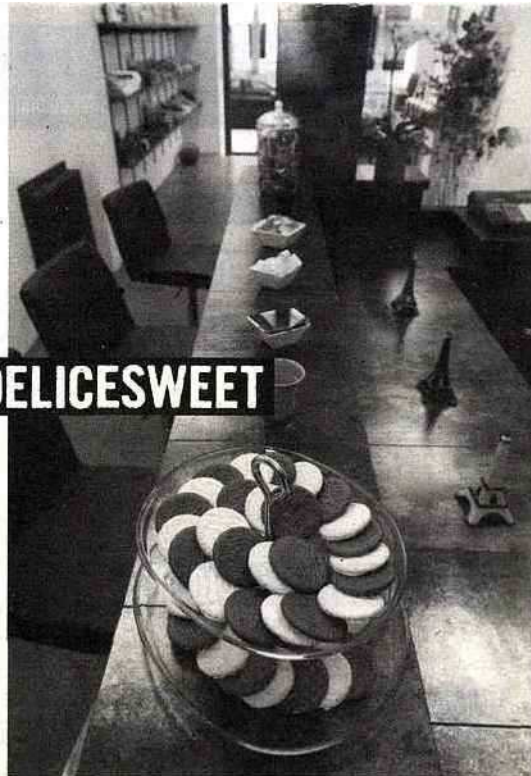


PAUSES GOURMANDES

AFIN DE REPRENDRE DES FORCES ENTRE DEUX EMPLETTES, VOICI TROIS ESCALES SUCRÉES POUR UN TEA TIME EXTRA-ORDINAIRE.

« **L'épicerie de la saine gourmandise** ». Tel est le mot d'ordre de cette boutique très alléchante qui propose chocolats, bonbons, gâteaux, glaces, pâtes à tartiner, confitures et pâtisseries maison sans sucre, ni aspartame, ni édulcorants industriels, ni gluten... « C'est pour notre fille diabétique de type 1 que nous avons eu l'idée de commercialiser des douceurs sans saccharose. Il est remplacé par des substituts naturels comme le maltitol », explique Christine, la sympathique fondatrice de Delicesweet. Si les premiers clients venaient plutôt pour des raisons médicales, le lieu attire désormais une clientèle bien plus large qui souhaite se faire plaisir avec des produits sains et de grande qualité gustative. A deux pas de la tour Eiffel, les touristes comme les Parisiens se régalent des bonbons 0 %, du fondant au chocolat (sans sucre, sans beurre et sans farine !) et des divines glaces artisanales du maître glacier sicilien Aurélien Tarentino. Chez Delicesweet, on vient une première fois par curiosité et on revient par gourmandise ! Pâtisserie à consommer sur place, 3 €. ● J.R.-T.

DELICESWEET



Délicieusement rétro, la boutique parisienne du célèbre maître chocolatier de **Montargis** nous fait inévitablement de l'œil quand on passe devant sa façade jaune, rue des Archives. Pralines, marrons glacés, mazettes, givrettes et autres friandises rivalisent de croquant

LA MAISON DE LA PRASLINE MAZET

ou de fondant chocolaté. Au détail ou rangés dans de jolies boîtes au graphisme vintage, à l'instar de celles réalisées par le studio de créatrices Mini labo, ces sucreries quatre étoiles font renaître

l'enfant qui sommeille en chacun de nous. La Maison de la prasline a même mis en place des dégustations de ses fabuleuses fondues au chocolat (blanc, noir amer, au lait et au caramel, entre autres). Le

« bar à fondue » peut accueillir jusqu'à six personnes pour faire trempette avec des biscuits, des fruits... Laissez-vous tenter, c'est dément ! Formule fondue + thé ou café, 8,90 €, fondue seule, 7 €. ● E.D.



LA PÂTISSERIE DES RÊVES

Qui a déjà fait l'ascension du mont Blanc lové dans un fauteuil pied de coq façon Dior ? Pour s'écarter un peu du tumulte de la cité Lumière qui brille plus que jamais, on se réfugie au premier étage de l'Hôtel de Vendôme pour se délecter d'un « five o'clock » chic mitonné par le pâtissier des Rêves, Philippe Conticini. On adore le cadre intime et cosy de ce petit - par la taille - cinq-étoiles où le service a oublié

d'être trop maniéré (et on s'en réjouit !). Après une balade en famille dans le jardin des Tuileries ou un shopping entre copines, la bonne idée est de s'offrir un goûter estampillé Pâtisserie des rêves : sur le buffet, le dessert phare, le Mont Blanc et sa crème de marron, des madeleines XXL à tomber et des cakes aux épices et fruits secs de Noël attendent sagement d'être croqués. Accompagnez votre gourmandise d'un lait de poule délicatement parfumé à la cannelle, d'un chocolat chaud, d'un vin chaud ou d'un thé de circonstance pour que la journée s'achève un peu comme dans un conte de fées. Boisson chaude + pâtisseries à volonté, 25 €. ● E.D.