



11 gourmandises pascales qui nous font retomber en enfance

Chaque année, les pâtisseries et chocolatiers rivalisent d'inventivité pour mettre au point les œufs et créations de Pâques les plus inoubliables, pour le plus grand plaisir des plus petits... Et des plus grands ! Et chaque année, nous avons à cœur de goûter le plus de chocolats possible afin de vous livrer notre sélection des gourmandises pascales les plus originales.

Le plus fashion

Avec son *Œuf Pap Dentelle*, Jean-Paul Hévin signe cette année une création aussi précieuse que délicate. Composé de chocolat noir 68%, cet œuf stylé et finement réalisé, renferme en son sein une garniture de frites au chocolat noir et lait. On reste dans le thème de la fashion week, et on craque pour cette création au look recherché.

L'Œuf Pap Dentelle de Jean-Paul Hévin, à partir de 15,60 € les 75 g.

www.jeanpaulhevin.com

Les plus cocasses

Une cocotte élégante, un perroquet pirate, un lapin snob et une grenouille éberluée, voilà une adorable petite bande imaginée par le pâtissier chocolatier Vincent Guerlais, que les petits et grands enfants devraient adorer. Composés de chocolat au lait pour le lapin et la poule, et de chocolat blond pour le perroquet et la grenouille, ils sont garnis de petits œufs pralinés et de frites pour faire durer le plaisir...

Les Œufs Animaux de Vincent Guerlais, 22 € les 200 g.

www.vincentguerlais.com

Le plus sauvage

Une création à la fois ludique et raffinée, généreuse et singulière. Pour Les Fées Pâtisseries, le chocolatier Patrice Chapon donne naissance à un « Œuf de la Jungle » tout en saveur. Composé à partir de fèves soigneusement sélectionnées, il renferme en son cœur une petite équipe d'animaux de la jungle, entourés de petits œufs en chocolat blanc, praliné et amandes, de frites chocolat lait et noir et de caramels au chocolat.

L'Œuf de la Jungle des Fées Pâtisseries, 65 €.

www.lesfeespatisseries.com

Le plus arty

On connaît la créativité sans limite du chef pâtissier Christophe Adam, à la tête de l'Éclair de Génie, l'une de nos adresses gourmandes préférées. Pas étonnant donc que celle-ci se fende d'une collection pascale haute en couleur. On hésite entre les canards arty et leurs couleurs vitaminées, déclinés au chocolat noir, lait ou blanc, les « œufs de choc » qui portent bien leur nom (version chou chou caramel, Dulcey, 100% caramel ou grué), et l'éclair de Pâques choco-ramboise, ultra-graphique avec sa tuile multicolore.

Canard de choc, 10 € les 125 g.

Œufs de choc, à partir de 14 € les 2 œufs de 80 g.

Eclair de Pâques, 5,50 € la pièce.

<http://leclairdegenie.com/>

Le plus délicieusement kitsch



[Visualiser l'article](#)

Le confiseur **Mazet** fait à nouveau appel aux talents de l'illustratrice Hélène Druvert, afin de réinterpréter avec douceur et délicatesse les traditions de Pâques les plus rétro. Ainsi, d'adorables petits poussins, coiffés d'un béret pour les garçons et d'un petit béguin pour les filles (ou inversement), s'invitent sur un trio d'œufs en **chocolat** blanc, noir ou lait, garnis de petites surprises inspirées. Un retour en enfance auquel on ne peut qu'adhérer.

Œufs rétro **Mazet**, 24,90 € l'œuf de 200 g.

www.mazetconfiseur.com

Les plus monstrueusement mignons

Comme chaque année, A La Mère de Famille signe une collection de Pâques particulièrement ludique et originale. Dans un jeu de l'oie chocolaté, Poules Adam (à dents) et Monstrœufs signés Tiffany Cooper, s'affrontent avec humour pour le plus grand bonheur des petits et des grands. On craque pour leurs sourires extra-white, leurs coupes de cheveux délirantes et leurs petits accessoires originaux.

Monstrœufs A La Mère de Famille, chocolat signature noir 65% ou au lait 36%, 75 €.

Poule Adam (à dents) A La Mère de Famille, chocolat signature noir 65% ou au lait 36%, 42 €.

Le plus aquatique

Cette année, l'Atelier du Chocolat quitte la terre ferme et imagine une collection nautique pour les fêtes de Pâques. Rayures marines, bonnet de matelot à pompon, bouée de sauvetage, sont au programme et habillent un œuf mi-chocolat noir, mi-chocolat blanc, garni de fritures et de petits œufs en chocolat. Qui est d'accord pour prendre le large ?

Œuf de l'Atelier du Chocolat, 45 € les 850 g.

Le plus décoratif

Cette année, le chocolatier Jacques Genin réitère avec l'artiste Corinne Jam pour une collection d'œufs à la main relevant véritablement de l'œuvre d'art. Déclinées dans plusieurs motifs abstraits aux inspirations exotiques et tribales, et en plusieurs teintes, ces pièces uniques nous font vraiment hésiter à les dévorer...

Œufs Jacques Genin + Corinne Jam, à partir de 79 €.

Le plus couture

Des fêtes de Pâques tout en simplicité et en élégance, c'est la promesse de Gilles Marchal, à la tête de la direction de la création de la Maison Chaudun depuis moins d'un an. Pour l'occasion, il imagine une série de lapins couture aux lignes épurées, dont la beauté n'a d'égale que la gourmandise. Déclinés en chocolat noir, blanc et lait, ils se parent d'un fini velouté ou texturisé qui ne fait que décupler leur élégance.

Lapins de Pâques de la Maison Chaudun, de 11 € à 85 €.

Le plus féérique

Véritable témoin de l'excellence à la française et de la délicatesse, et du savoir-faire asiatique qui s'épousent au Shangri-La Hotel Paris, l'œuf de Tian- Long imaginé par le chef pâtissier Michaël Bartocetti, nous fait sans conteste voyager dans un univers féérique peuplé de dragons et de créatures fantastiques. Composé d'une puissante alliance de chocolat noir Caraïbes 66% et de gianduja, la pièce est entièrement recouverte de plus de 200 paillettes posées individuellement pendant 1 h 30 par le chef pâtissier et son sous-chef, puis entièrement recouvert d'un voile d'or. Voilà qui laisse rêveur...

www.abc-luxe.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

« L'Œuf de Tian-Long » au Shangri-La Hotel Paris, 70 € les 250 g.
Réservation 24 h à l'avance au restaurant La Bauhinia : 01 53 67 19 91.

Le plus printanier

Par   de sa spirale de fruits secs , l'Œuf Mendant de Pierre Herm   nous fait fondre autant par son look printanier que par ses arômes délicats. Le chocolat noir grand cru Caraïbes, 66% de cacao dont il se compose, se distingue par son goût peu sucré, sa légère amertume et ses notes de torréfaction. Une équation qui épouse à ravir la sélection de fruits secs (noisettes, amandes, pistaches, gingembre et oranges confites) qui pare l'œuf avec gourmandise.

Œuf Mendant Noir Pierre Herm  , 14 cm, 45 à.
www.pierreherme.com