

cuisine-et-des-tendances.com

Pays : France

Dynamisme : 5



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

Sélection de chocolats de Pâques



Pâques est incontestablement un des moments de l'année où les chefs pâtisseries, traiteurs et bien entendu chocolatiers sont les plus créatifs.

Bestiaires étonnants, créations design ou véritables oeuvres d'art, voici une sélection de chocolats qui ne manqueront pas de trouver leur public.

Le restaurant gastronomique deux étoiles Michelin de **lâ€™™ Auberge du Jeu de Paume** à Chantilly joue sur les mots avec lâ€™™ Artyâ€™™ choc.

Inspiré de la thématique végétale qui est chère au chef pâtissier Joachim Bendacha, cet artichaut est en chocolat Caraïbes 66% et est donc 100% comestible. Disponible sur commande uniquement à 45 euros sur le site du restaurant.

Végétal et printanier, **Patrick Roger** fait fleurir les oeufs de toutes les couleurs, tels de joyeux pétales de chocolat. Noir profond ou douceur de lait, croquantes et craquantes, ces fleurs-là renferment en leur coeur une friture pour amoureux du chocolat. A partir de 45 € euros. Plus d'infos.

A **la Maison du Chocolat**, Nicolas Cloiseau nous conduit aussi à travers champs. La famille Pâquerette qui compte la charmeuse, la discrète, le séducteur, le petit-dernier... Un univers imaginaire de fleurs printanières vraiment craquant et à croquer à partir de 65 euros le sujet de 200g. Infos supplémentaires.

Côté imaginaire, **Pierre Marcolini** lui s'est glissé dans le terrier du lapin blanc et nous invite au Pays des Merveilles. Chat au sourire ravageur, Reine impérieuse, Cartes à jouer, tous se parent de coeurs, trèfles, piques, carreaux. Le conte ludique devient superbement gourmand pour les petits et les grands. Infos et adresses.

Plus classique « Mini Piou » est un poussin espiègle et gourmand fruit de l'union de Poupoule et Cocorico et de l'imaginaire et des souvenirs d'enfance de **Pascal Caffet**. En chocolat lait Côte d'Ivoire 40% ou chocolat noir Venezuela 70% il est disponible en 3 tailles en boutique et sur la boutique en ligne à partir de 6 euros.

Toujours dans le même thème mais traité de façon plus réaliste, Le Nid Chocolat de Sébastien Gaudard est composé d'une meringue vanille, de chocolat en mousse et en copeaux. Compter 39 euros pour 6 personnes et 52 euros pour 8 personnes. Infos et commandes sur le site de Sébastien Gaudard.

Jeu de mots et de graphismes, le pied-de poule rhabille les classiques de Pâques avec la collection ludique et décalée Fashion Choc de **Fauchon**. Les Chefs Sébastien Monceaux et Patrick Pailler ajoutent à cette collection capsule du croquant et du fondant avec CarremenFashion Choc Entre le moelleux, l'onctueux et le craquant, un croustillant au chocolat au lait et praliné amande-noisette relevé d'une touche de fleur de sel

cuisine-et-des-tendances.com

Pays : France

Dynamisme : 5



Page 2/4

[Visualiser l'article](#)

qui se marie à la douceur d'une mousse aérienne au chocolat au lait 46% de cacao. CarremenFashion Choc est à 8,50 euros.

Chez **Réauté** les héroïnes de Pâques 2016 sont deux poulettes jumelles et rondettes, Huguette et Odette au chocolat au lait, chocolat blanc et confiseries colorées. Huguette, avec sa forme sphérique et sa grande crête rouge ne passe pas inaperçue ! 5,20 euros.

Marquise la Poule coquette chez **Dufoux Chocolats** est elle tout en longueur. Ce qui ne l'empêche pas d'être garnie de fritures et de petits oeufs de Pâques noir et lait. Elle est disponible dans les boutiques Dufoux Chocolats (La Clayette – Lyon – Chalon-sur-Saône – Mâcon) à 20 euros pièce. Adresses sur le site de Dufoux Chocolats.

Quant à la Poule Adam (à dents) de Mesdemoiselles de **la Mère de Famille** elle s'affiche tout sourire avec sa brosse et son dentifrice. Elle contient des fritures de Pâques et des petits oeufs pralinés pour 42 euros. Infos et adresses.

Oeufs de Pâques en tous genres

Qui de l'oeuf et de la poule ? A pâques le premier le fût réellement surprenant. Chez **Intuitions** Jérôme de Oliveira les habille pour aller batifoler dans la grande bleue. En bikini bien rempli, avec des bouteilles ou équipé d'un simple tuba, en chocolat au lait, noir ou dulcèy ils sont pleins de friture chocolatée. 32 euros l'oeuf grand modèle ou en petits en chocolat dulcèy à 12 euros dont 2 seront reversés à l'AFAO (Association Française de l'Atrophia de l'oesophage) dont le Chef Jérôme De Oliveira est le parrain.

Chez **Dalloyau** ils sont légions, mais ceux qui nous ont le plus séduit ce sont les Skat'Oeufs ! Affublés de salopettes en pâte à sucre et casquettes colorées, montés sur leur skate en chocolat ils mettent du fun dans le chocolat noir pure origine Madagascar 72% ou le chocolat lait pure origine Madagascar 43%. A partir de 39 euros.

Eugène de Paris lui n'a qu'un seul objectif, celui de régaler tous les gourmands, petits et grands, sujets aux problématiques induites par le sucre (les diabétiques, les personnes en excès de poids, les épicuriens vigilants et bien sûr les enfants ! les 1001 pattes sont réalisés à partir de chocolats sans sucre noir, lait et blanc obtenus à partir de grands crus de fèves de cacao. Infos et adresses sur le site d'Eugene.

Très colorés aussi et pour cause, oeufs de **Jacques Génin** sont peints à la main par Corinne Jam avec des couleurs étincelantes – rouge, bleu, jaune, vert. Tanabata est une collection d'oeufs de 14 à 20 cm à laquelle viennent s'ajouter des petits lapins, également peints à la main. A partir de 34 euros.

L'oeuf Pérou Pure Origine 63% en édition limitée de **Thierry Mulhaupt** est aussi une véritable explosion visuelle. Composé d'une coque de chocolat de couverture Pure Origine Pérou 63% est garni de friture et de petits oeufs fourrés ganache Pure Origine. 36 euros. Infos et adresses sur le site de Thierry Mulhaupt.

Pour **Jean-Paul Hévin** Pâques c'est la fête. Alors l'oeuf s'est habillé de dentelle précieuse en chocolat noir et mis son noeud « pap » de rigueur. Du chocolat noir 68% de cacao, garni de friture chocolat noir et lait. à partir de 15,60 euros.

Dentelle aussi pour Alexandre, responsable du laboratoire **Fouquet**, dont l'oeuf s'ouvre et dévoile en son centre un oeuf bijou recouvert d'une poudre dorée appliquée au pinceau par les artisans de la maison. Livré dans une jolie boîte fenêtrée à partir de 35 euros.

cuisine-et-des-tendances.com

Pays : France

Dynamisme : 5



Page 3/4

[Visualiser l'article](#)

Puisque l'on parle bijou, sachez que **Puyricard** et la Maison Pellegrin et Fils cacheront au total 2,50 Carats de diamant répartis dans 10 oeufs Série Limitée !

Les brillants, d'une taille individuelle de 0,25 Ct soit 1/4 carat, d'une qualité «Blanc Exceptionnel Pureté VS » d'une valeur de 850 euros chacun seront dissimulés dans des oeufs gravés à la main sur une feuille d'or 24 carats à l'aide d'un porte-plume par l'artiste Sophie Mocquillon. Inspiré des oeufs émaillés russes, le dessin évoque un foisonnement végétal à l'intérieur de plusieurs oeufs imbriqués, évoquant les plantations de cacao.

Dans le même esprit doré, le Chef Joël Veyssière et son équipe de pâtissiers de l'**Hôtel du Collectionneur** à Paris ont imaginé non pas un mais deux oeufs réalisés à base de cacao du Venezuela. Le premier renferme en son coeur un second oeuf doré au chocolat fin lové tel un trésor. 68 euros la pièce, 40 euros l'oeuf doré

Fidèle à la tradition, selon laquelle on s'offrait des oeufs à Pâques, et pas forcément des diamants ou de l'or, pour marquer la fin du carême, le Chef **Guy Martin** a imaginé, lui, un spécimen orné d'un arbre de vie. Clin d'oeil aux perses qui voyaient, eux, dans cette offrande un symbole de fécondité et de renouveau. Spectaculaire, l'Oeuf du Grand Véfour pèse 400 grammes de Pur Madagascar et cache en son ventre des miniatures au praliné, ganache framboise et ganache exotique. A commander 24h à l'avance au **Grand Véfour**, 68 euros.

Très tradition aussi le travaille de l'illustratrice Hélène Druvert pour la **Maison Mazet** qui propose une collection de Pâques colorée, ludique et très joyeuse. Les œufs sont garnis de petits chocolats au lait et noirs, d'œufs plats décorés de pois au chocolat noir, d'œufs de mouette et d'œufs feuilletés pralinés. Infos et adresses.

La **Maison Henri Le Roux** propose quant à elle l'œuf « Arlequin », taillé en forme de coque, décoré avec des losanges, clin d'œil malicieux au personnage d'Arlequin, valet balourd mais gourmand de la commedia dell'arte italienne. En chocolat d'origine de Madagascar – 70% de cacao -. Il est garni des fritures de chocolat noir et au lait en forme de poisson et de coquillage et aussi des petits œufs au praliné. 30 euros. Infos et adresses.

Très couture également la collaboration entre **Galler** et le créateur de mode Jean-Paul Lespagnard pour fêter les 40 ans de la chocolaterie. Cela donne des oeufs de Pâques aux motifs graphiques, déclinables à l'envi comprenant un assortiment de petits œufs en chocolat fourrés. 9,50 euros aux galeries Lafayette Gourmet à Paris et en grande distribution.

Imaginaire décalé et chocolaté

On revient au bestiaire, mais toujours dans un imaginaire décalé. Une poule, un perroquet, un lapin et une grenouille sont les personnages vedettes de **Vincent Guerlais**. Infos et adresses.

Même état d'esprit avec « Udon le « mouton », « Yaki le chien » et la « Poule accordéon » au look décalé à partir de 34 euros chez **Christophe Roussel**. Infos et adresses.

Dans le décalé, la Chef Pâtissière **Marie Wucher**, de l'hôtel du **Parc à Obernai** assure. Elle annonce le retour de Squick le lapin passé sous les roues d'une tondeuse l'an passé... Pour passer inaperçu dans le poulailler pour y dérober les œufs en chocolat il revient déguisé en poule. Disponible sur commande 65 euros. Infos et commande.

cuisine-et-des-tendances.com

Pays : France

Dynamisme : 5



Page 4/4

[Visualiser l'article](#)

Aux couleurs vibrantes (eh, eh...) les canards de **L'Eclair de Génie** baptisés Gaspard, Bernard ou Edgar par Christophe Adamvous feront-ils atteindre le 7ème ciel gastronomique ? 3 saveurs au choix : Chocolat Equatorial 55%, Chocolat lait Equatorial 35% et Chocolat blanc satin 29%. 10 euros pièce.

Yves Thuries joue lui la ruade mexicaine avec un bourricot en chocolat au lait sur lequel les amateurs de chocolat blanc se délecteront du piment et de la guitare qu'il transporte sur son dos. 39,90 euros dans les boutiques du chocolatier. Infos et adresses.

Plus doux, l'Agneau en chocolat au lait de **Jours Heureux** a un air plus qu'angélique, pour fondre de plaisir gourmand. A partir de 6,90 euros sur le site de Jours Heureux.

Finissons avec **Christophe Michalak** qui à la place du traditionnel œuf de Pâques, propose une tablette « Chokopak ». Sur une base de croustillant Gianduja et de caramel coulant, cette tablette ultra gourmande de 325 grammes, existe en 3 déclinaisons : chocolat lait / noisettes caramélisées – chocolat noir / granulés de cacao – chocolat dulcey / noix de pécan caramélisées. 19,50 euros. Infos et adresses.

Les chocolats de Pâques en images

Note: Le bouton « **FS** » passe en plein écran (conseillé !).

Le bouton « **I** » affiche la légende.

Le bouton « **SL** » lance le diaporama.

Tapez sur la touche « **esc** » de votre clavier pour revenir à l'affichage normal.

Chocolats de Pâques 2016

Bestiaires étonnants, créations design ou véritables oeuvres d'art, voici une sélection de chocolats qui ne manqueront pas de trouver leur public.