



PARIS & MOI Je savoure



TAS DE BEAUX ŒUFS!

Comme chaque année, à l'approche de l'orgie chocolatée de Pâques, les gourmands ont les papilles en émoi, prêts à dévorer la première cocotte qui passe. Voici quelques idées pour les calmer !



1 Le Café Pouchkine ne fait pas dans la dentelle avec son cube Fabergé, un très bel objet qui ne se laisse pas manger facilement. Il faut en effet un peu de force pour le briser, mais sa dégustation se mérite, et les mini-œufs nougatine et poissons au chocolat noir, blanc ou au lait qui s'y cachent aussi. 72 €. **155, bd Saint-Germain, 6^e. (1)**

LE PLUS ARTY

Un coup de pinceau, une pâquerette et... c'est tout. Hugo et Victor jouent la carte de la simplicité pour cet œuf au chocolat noir ou au lait très élégant et qui sent bon le printemps. Les amis des animaux, eux, pourront dévorer les lapins Flik, Flak et Flok, craquants et à croquer ! De 22 à 42 €. **40, bd Raspail, 7^e. 7, rue Gomboust, 1^{er}. (2)**

LE PLUS HORS SUJET

L'œuf tombe à l'eau chez Fauchon, qui a plutôt choisi... un tangram. Composée de huit formes géométriques, cette tablette offre de savoureuses pièces en chocolat noir et au lait avec lesquelles vous pouvez composer de nombreuses figures. Pas très Pâques dans l'esprit, mais original ! 190 g : 30 €, 800 g : 90 €. **24-26, place de la Madeleine, 8^e. (3)**



LE PLUS CARTOON

Jouant avec les cheveux, les yeux, les accessoires et les bouches, À la Mère de Famille a conçu des « Monstrœufs » tous différents qui rappellent le fameux Monsieur Patate de notre enfance. Plus fun encore, la « Poule Adam » (à dents), au design irrésistible, qui semble inspirée des personnages des studios Aardman. Œuf

720 g : 75 €, poule 450 g : 42 €. **10 boutiques à Paris dont 35, rue du Faubourg-Montmartre, 9^e. (4)**

LE PLUS RÉTRO

Blanc, lait et noir... chez Mazet, on opte pour la diversité et le vintage. L'illustratrice Hélène Druvert habille ces jolis œufs garnis de friture, qui plairont aux plus jeunes. 200 g : 24 €. **37, rue des Archives, 4^e. (5)**



chocolat au grain martelé. Osez le casser. 150 g : 29 €. **226, rue de Rivoli, 1^{er}. 108, rue du Bac, 7^e. (6)**

LE PLUS LÉGER

Un noir puissant originaire du Pérou sert de base à l'œuf Plume imaginé du côté d'Angelina. Des plumes cuivrées tombent élégamment sur la rondeur du



8

ÇA BUZZE

Installé depuis peu dans le haut Marais, **MATTHIEU BIJOU**, artisan chocolatier au Raincy (Seine-Saint-Denis) et ancien du Taillevent, s'est inspiré du voyage pour revisiter le traditionnel œuf de Pâques. Son « Cactus », en chocolat noir du Mexique, est garni d'œufs praliné mais-citron vert, l'« Hippopotame », en chocolat au lait du Ghana, renferme des œufs praliné au grué de cacao, et le « Bonzaï », en lait du Vietnam, déborde de praliné au sésame (34 € pièce). Les adultes, eux, craqueront sur les bonbons de chocolat ou l'addictive tablette fourrée praliné (14 €)... **28, rue Charlot, 3^e. 09 86 08 20 18.**



2

LE PLUS CLASSIQUE

Mais sans doute aussi le meilleur des chocolats ! Les charmants lapins de la Maison Chaudun, dirigée depuis peu par Gilles Marchal, sont tout simplement exquis, en version lait, blanc ou noir, et ils renferment tous des surprises gourmandes. Un travail d'orfèvre. De 11 à 85 €. **149, rue de l'Université, 7^e. (7)**

LE PLUS DÉCORATIF

Jacques Genin s'associe une nouvelle fois à l'artiste Corinne Jam pour proposer une très belle collection composée notamment d'œufs et lapins peints à la main. De véritables œuvres d'art, que l'on se garderait presque de casser et que l'on serait tenté d'exposer chez soi ! Œufs de 79 à 124 €, lapins de 34 à 66 €. **133, rue de Turenne, 3^e. 27, rue de Varenne, 7^e. (8)**