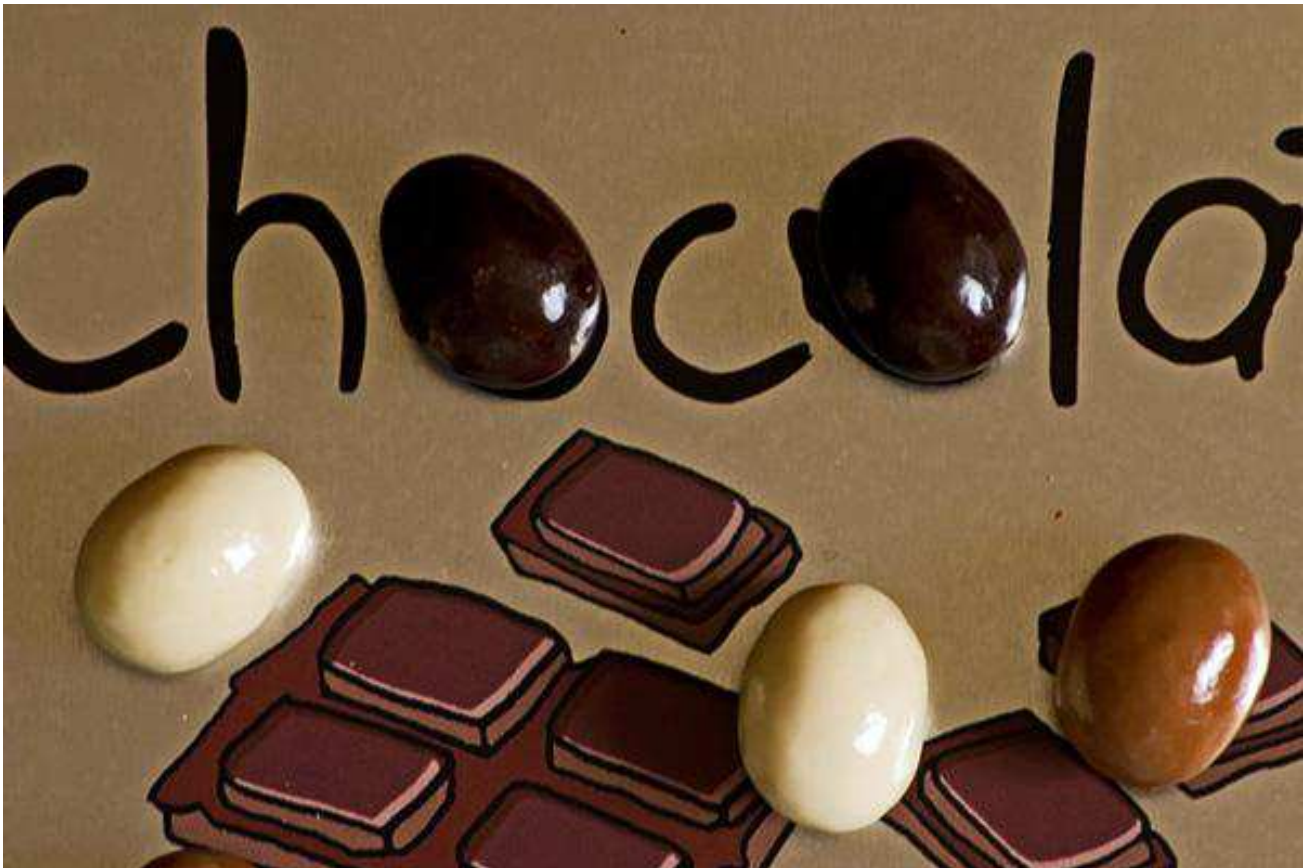




## Notre sélection de créations en chocolat pour Pâques



Retrouvez en texte et en images notre sélection de créations en chocolat pour Pâques, à tous les prix, pour tous les goûts !

Chez **Caffet** après Poupoule, Cocorico, Mini Piou, c'est Gaby, l'écureuil accompagné de sa Noisette qu'il faut attraper à Pâques. Cchocolat noir Venezuela 70 % et lait 40 % garnis de friture chocolat au praliné maison fabriqué avec des noisettes du Piémont.

Disponible en petite et grande taille à partir de 4,40 euros et noisette à partir de 5,50 euros, en boutique et en ligne. maison-caffet.com L'entremets de

La **Maison Mazet**, avec la complicité de l'illustrateur Dominique Le Bagousse, donne corps à l'ours avec du chocolat noir, du chocolat au lait et du chocolat blanc. Pour Pâques il a pris ses quartiers d'été dans une datcha colorée et joyeuse. L'ours glouton de 100g et de près de 15cm de haut est garni de gourmandises (fritures et d'oeufs feuilletés) vous attend au prix de 16,50 euros.

Nicolas Cloiseau, Chef Créateur de **La Maison du Chocolat**, a imaginé un bestiaire de chocolat et de praliné vu par des yeux d'enfants, Lapin, Poule, Vache, Mouton. Monsieur Lapin bondit en praliné amande à la noix de coco caramélisée. Mademoiselle Plume, joue la fille de l'air en praliné amande/noisette aux éclats de

cuisine-et-des-tendances.com

Pays : France

Dynamisme : 5



Page 2/5

[Visualiser l'article](#)

biscuits caramélisés. Mister Mouton souffle des éclats de crêpe dentelle et Miss Vache s'enveloppe d'un voile de praliné moussé aux amandes. 120 euros le coffret de 4 sujets au choix, 29 euros le sujet individuel (130g) ou 1.800 euros la pièce géante de 6kg en édition limitée.

Chez **Méert** les gourmandises au chocolat de Pâques sont sous de nombreuses formes et aux saveurs bien diverses. On trouve par exemple le duo Poulette et Lapinou en chocolat noir et lait à 24 euros, un trio d'oeufs lait, dulce et noir à 32 euros, un Ourson lait à 22 euros, une Cloche Dulce à 22 euros ou bien encore un Oeuf mendiant lait à 30 euros.

**Eric Guérin** et son chef pâtissier **Rodolphe Groizard** proposent, pour la 1ère fois, un œuf de Pâques composé de 70 plumes en chocolat au lait Valrhona et relevé de douces saveurs de caramel, le tout parsemé de feuilles d'or 24 carat. Disponible à partir du 8 avril à la Mare aux Oiseaux, au cœur des marais de Brière, sur l'île de Fédrun, au prix de 65 euros.

Cette année **Thierry Mulhaupt** a choisi de mettre à l'honneur le Brésil. Ainsi il propose un oeuf design composé d'une coque de chocolat de couverture pure origine Brésil 62% à la puissance chocolatée intense, notes d'abricot séché, de cacao grillé et de thé noir. Il est garni de friture et de petits oeufs fourrés ganache pure origine. 36,75 euros les 210g.

**Fauchon** pour sa part revisite la noblesse du marbre en parant un Œuf d'Exception d'un décor marbré. Des notes cacaotées intenses et crémeuses ainsi que des notes de lait frais et vanille habillent cette pièce au chocolat noir de 60 cm, en édition limitée, imaginée par le Chef pâtissier Patrick Pailler. L'Œuf en chocolat marbré repose sur une base de chocolat noir à 67 % de cacao aux notes de noisette, réglisse et fève tonka. A l'intérieur un assortiment de fritures et de minis-œufs en chocolat noir, lait et blanc fourrés au praliné à la noisette du Piémont. Disponible en plusieurs formats et en version chocolat noir et lait pour les plus petites tailles, en série limitée : 18 euros pour 10cm à 700 euros pour la version 60cm/9 kg

Pour Pâques, le Maître Chocolatier **Leonidas** a élaboré un nouveau petit œuf, l'œuf Tiramisu. Cet œuf vient compléter une gamme délicieuse de 17 goûts différents (crème de caramel au beurre salé, ganache à la framboise, praliné sucre pop, praliné biscuit, crème citron, ...). On le retrouve notamment dans La Boîte Œuf en métal garnie 330g (33 œufs) pour 20 euros. Notez qu'un œuf géant qui pèse 8 kilos et mesure 65 cm de haut, créé avec du chocolat noir Leonidas 100% pur beurre de cacao sera en vitrine dans tous les magasins Leonidas de France participant à l'opération, et sera à gagner du 27 mars au 17 avril 2017. Le jeu se fait sur le site Leonidas, ainsi que dans les magasins participants.

La Maison **Lenôtre** met à l'honneur la nouvelle génération des «Petits Pâtissiers», dignes héritiers de Gaston Lenôtre et dépositaires de son savoir-faire depuis l'ouverture de sa première boutique parisienne en 1957 ! Du chocolat noir, au lait ou blanc, du fourrage Gianduja lait, des éclat d'amandes, de la nougatine et des nougats au miel, selon les personnages et de la pâte d'amande pour les décors. Disponible de 49 euros à 990 euros selon les pièces, dans toutes les magasins Lenôtre et sur la boutique en ligne.

C'est l'univers du cirque qui est à l'honneur cette année pour la collection de Pâques du chocolatier **Vincent Guerlais**. Singe acrobate, lion dompteur, danseuse, musicien... des sujets rigolos en chocolat garnis de petits oeufs pralinés et de fritures. 20 euros pièce.

Pour **Christophe Michalak** il est question de s'envoyer en l'air pour Pâques ! Avec sa fusée en chocolat... A la fraise, au lait intense ou au yuzu, chacun choisira le parfum de son extase pour 18 euros les 100g. Bien

cuisine-et-des-tendances.com

Pays : France

Dynamisme : 5

[Visualiser l'article](#)

sûr hors de question de ne pas se protéger dans ce genre d'aventure. C'est pourquoi vous avez aussi le choix entre 3 boucliers au chocolat. Lait pour le bronze, noir pour le rouge et Dulce pour le bleu, pour 25 euros les 100g.

A **La Grande Epicerie de Paris**, on vous invite au voyage avec une série de cloches en chocolat, noir, lait ou blanc et garnies de friture, venues des quatre coins de France, toutes parées des plus beaux atours de leur ville ou région d'origine. Ainsi à croquer, pour 45 euros la pièce de 400g, La Parisienne, la Normande, la Bretonne, la Bordelaise, la Basque et la Tropicane.

A **La Mère de Famille** on s'est cette année penché sur la question véritablement existentielle de l'oeuf ou de la poule...

Et pour cela la réponse est une création mi oeuf mi poule qui cloue le bec à tous les penseurs ! La créature qui mesure pas moins de 21cm pour 700g (garnie de friture et autres petits oeufs pralinés) est en chocolat noir « signature » 68% ou chocolat lait « signature » 36%. Un mystère résolu de façon gourmande pour 72 euros.

Cochon garni, poupées japonaises, poules, lapins, café, miel...

**Pierre Marcolini** a imaginé un monde de joyeux sortilèges où des poupées japonaises se métamorphosent en oeufs de Pâques, les éventails sont en chocolat et les petits oeufs prennent l'apparence de perles nacrées belles à croquer pour une gamme aussi riche que variée. Prenons l'exemple des petites poupées, déclinées en deux versions Chocolat noir Maison et son oeuf praliné amande au chocolat blanc ou Chocolat au lait Maison et son oeuf praliné pistache au chocolat blanc. 56g de chocolat très kawaii pour 15 euros.

Chez **Cémoi** le nouvel œuf de Pâques est issu de la démarche responsable « Transparence Cacao » et composé de chocolat noir 70% pur beurre de cacao. 100% made in France, il est fabriqué dans les ateliers de Molsheim (Bas-Rhin) et bénéficie du savoir-faire des chocolatiers de la Marque. Entièrement décoré à la main, chaque œuf est unique. Prix conseillé : 6,99 euros l'œuf de 260 g

La Maison **Sève** propose des œufs maracas colorés issus de l'art populaire mexicain et inspirés des œuvres chatoyantes de la célèbre Frida Khalo. Œuf Pépita et Œuf Diégo sont grands de l'assortiment de Pâques de la Maison Sève Existe en Noir, Lait, Ivoire ou Tofy. En taille unique pour 42,00 euros dans toutes les boutiques Sève et sur la boutique en ligne. Notez que 5 tickets d'Or ont été dissimulés dans la collection Pâques 2017 de la Maison Sève. et que ceux qui les trouveront remporteront une visite exceptionnelle en avant-première du 1er musée du Chocolat de Lyon et de sa Chocolaterie, guidée par monsieur Sève.

La Maison **Fouquet** propose L'arbre printanier d'Alexandre, chocolatier de la Maison est un arbre en chocolat noir 72%, découpé et travaillé à la main, avec de petites fleurs en fondant, une confiserie traditionnelle faite à base de sucre où chaque bonbon est coulé dans une forme, candi à l'extérieur et fondant à l'intérieur. 450g, 25 cm pour 65 euros. Vous pouvez aussi choisir L'œuf à Pensées, un œuf brut de chocolat noir 72% et griffé de cacao, sur lequel de vraies fleurs de pensées ont été parsemées et collées à l'aide d'une pointe de chocolat. Avec garnitures de chocolats, 350g, 15 cm pour 48 euros.

Puisque le café se marie si bien avec le chocolat l'enseigne **Cofféa, les Torréfacteurs Passionnés** propose ses œufs au chocolat au lait ou noir incrustés de pépites colorées, à partir de 8,40 euros la pièce de 130g. Vous y trouverez aussi des assortiments d'œufs en chocolat: Assortiment lait composé d'œufs praliné sucre pétillant, lait framboisier, praliné amandes Valence et gianduja éclats d'amandes et noix de coco, Assortiment noir composé d'œufs millefeuille, gianduja caramel, praliné pépites saveur capuccino et 70% praliné tradition. et Assortiment Mixte composé d'œufs lait praliné sucre pétillant, lait praliné amandes Valence, noir 70% praliné

cuisine-et-des-tendances.com

Pays : France

Dynamisme : 5



Page 4/5

[Visualiser l'article](#)

tradition et noir gianduja caramel. Chocolat pur beurre de cacao et fabriqué en France à partir de 7,95euros le sachet de 200g.

Le miel aussi s'accorde parfaitement avec le chocolat. Aussi **Alexandre Stern** renouvelle-t-il sa ruche en la relookant au passage. La Ruche de Pâques est disponible en chocolat noir ou chocolat au lait avec, posées dessus et à l'intérieur, des abeilles en chocolat au miel (oranger pour le lait, sapin pour le noir et amandier pour le blanc. 30 euros la pièce de 240g.

À l'occasion des fêtes de Pâques, le Chef Exécutif **Joël Veyssière** et le Chef Pâtissier **Baptiste Méthivier** ont imaginé de véritables oeuvres d'art chocolatées, l'oeuf Madame et l'oeuf Monsieur ! Le premier est un oeuf noir orné de flocons de neige blancs qui rappelle l'univers onirique et féérique du cirque. Le second, une édition très limitée, est habillé d'un ruban rouge et finement maquillé par des artifices de peinture noire fondus sur fond blanc. 75 euros la pièce – 110 euros pour les deux oeufs. A commander 72h à l'avance auprès du restaurant Le Safran de l'**Hôtel du Collectionneur** +33 (0)1 58 36 67 97 ou par email [hotesses.safran@thegatecollection.com](mailto:hotesses.safran@thegatecollection.com) du 3 au 16 Avril 2017

Chez **Carette** pour Pâques, lapins et cocottes en chocolat ont laissé place à une délicieuse boîte de conserve et son arrête de poisson ainsi qu'à un bel oeuf surplombé de son morceau de gruyères et ses petites souris. Ces deux créations sont composées de chocolat noir et chocolat blanc coloré. Souris à 32 euros les 150g. Poisson à 34 euros 200g. Voir le site de Carette pour connaître les adresses des boutiques.

Pour célébrer les fêtes pascales, **Nicolas Jaulmes** le Chef Pâtissier du **Buddha-Bar Hotel Paris** revisite le traditionnel OEuf de Pâques en super héros nippon. Deux maîtres Samouraïs combattant pour le précieux oeuf d'or du Buddha-Bar Hotel Paris. Sir Dark Muraï a revêtu 70% de chocolat noir Kalapaia de Papouasie au goût légèrement grillé pour dérober l'oeuf tandis que M. Samuraï contre attaque avec son plus beau chocolat blond Orely's au sucre muscovado caramélisé qui lui confère une touche de réglisse. Disponible uniquement sur commande 24h à l'avance à 64 euros l'unité.

Ils ne pratiquent pas les arts martiaux mais font de la balançoire les lapins de **Sébastien Gaudard** qui nous fait retomber en enfance avec plusieurs grands classiques. Comme les coqs et autres poules, au chocolat noir ou au chocolat au lait, tous garnis et moulés à la main par la maison. A partir de 7,50 euros.

Enfin, cette année, pour Pâques, il y a du monde caché au fond du jardin du Chef pâtissier **Nicolas Bernardé**. D'un côté les créations traditionnelles, poules, œufs et cloches et de l'autre, cocottes et cochons, tous réalisés dans un chocolat gourmet et rempli de surprises (fritures, œufs, mendiants, caramels et chocolats). Nous on craque véritablement pour le Cochon garni, disponible au chocolat noir ou au lait à partir de 10 euros à la Pâtisserie Nicolas Bernardé, 2 place de la Liberté à La Garenne Colombes (92).

En images, notre sélection de créations en chocolat pour Pâques

Créations de Pâques 2017

Retrouvez en images notre sélection de créations en chocolat pour Pâques, à tous les prix, pour tous les goûts !

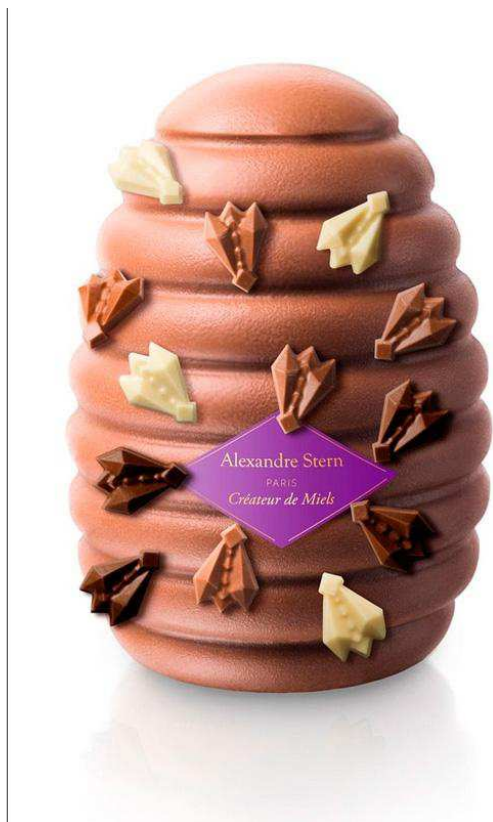
cuisine-et-des-tendances.com

Pays : France

Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)



Diaporama: <http://cuisine-et-des-tendances.com/2017/03/31/notre-selection-de-creations-en-chocolat-pour-paques/>