

Actualité

Les pâtisseries-chocolatiers font le bonheur des mamans et des papas

Dimanche 29 mai et dimanche 20 juin, la Fête des Mères et la Fête des Pères seront l'occasion d'offrir des douceurs sucrées. Artisans pâtisseries et chocolatiers proposent des créations éphémères et originales.

CHRISTOPHE ROUSSEL

Sous une coque en chocolat pur Venezuela 68% de cacao glacée en rouge brillant, cet écrin «Pour toi maman» en forme de cœur abrite des petits chocolats de la collection Christophe Roussel, artisan pâtissier à La Baule. Pour les mamans : ganaches parfumées aux fruits, au caramel ou aux épices, enrobages chocolatés grand cru, guimauves colorées, etc...

«Nuage de fraises», c'est le nom de la dernière création de Christophe Roussel pour la fête des mères. Un gâteau macaron rose bonbon parfumé à la fraise avec des fraises entières qui offrent une rondeur gourmande à l'ensemble. Un crémeux fraise-bergamote relie le tout... Un cœur en chocolat coloré en rouge décore le dessus saupoudré de sucre glace.



HUGO ET VICTOR

À l'occasion de la fête des mères, Hugo&Victor crée une nouvelle pâtisserie inspirée d'une tarte et d'un macaron. Résultat final : une marmelade de framboises et une crème d'amandes à la pistache assemblées à une très légère crème pâtissière. La pulpe du fruit remplace le lait, le tout surmonté d'une onctueuse crème chantilly à la pistache. Au sommet de la tarte, des macarons et des framboises fraîches décorent le tout!



DALLOYAU

La célèbre Maison Dalloyau aime les mamans en leur offrant des «fleurs» et notamment une «marguerite» sous forme de macaron. A l'intérieur, une crème légère à la vanille et une compotée de fruits rouges aux notes acidulées. Le macaron se distingue par le croquant et le moelleux du biscuit. La vanille Bourbon de Madagascar apporte un doux parfum à l'ensemble.



A LA MERE DE FAMILLE

Julien Merceron, le chef pâtissier de la pâtisserie-chocolaterie «A la mère de famille», une des plus anciennes chocolateries de Paris (1761) propose «I love Maman», un petit gâteau tendre au chocolat à offrir le jour de la Fête des Mères.



VIOLETTE & BERLINGOT



Pour symboliser l'amour entre les enfants et leurs parents, la confiserie «Violette & Berlingot» située en plein cœur de Lyon, rue Mercière, propose d'offrir un cadeau gourmand à chaque papa et maman ! La collection «I love Maman» et «I love Papa» comprend notamment des escarpins et une cravate en chocolat. Violette & Berlingot fera découvrir ses produits durant 2 événements : le bal vintage qui aura lieu le 28 mai (veille de la fête des mères) au Casino Le Lyon Vert et le marché de la mode vintage qui se tiendra les 11 et 12 juin au marché gare de Lyon à Paris.

FRANCOIS PRALUS

Maître chocolatier à Roanne, François Pralus a imaginé un cœur en chocolat entouré de roses. Réalisé en chocolat de Madagascar 75% de cacao, il est garni de petits cœurs en chocolat. Le chocolatier vient d'être récompensé par l'Academy Chocolate Awards de Londres. Il a reçu 3 Gold Awards et 1 Silver Award pour ses produits (Cubissimo, barre infernale noire et au lait, chocolat Chuao).



DE NEUVILLE

Chocolatier français, De Neuville propose des créations originales pour la fête des mères et la fête des pères. Pour les mamans, un joli bouquet garni de chocolats dont une ganache fruitée au coquelicot enrobée de chocolat noir et un bonbon Gianduja noisettes feuilletine enrobée de chocolat au lait. Pour les papas, un stylo en chocolat pour écrire des douceurs aux enfants.



Le bouquet DE NEUVILLE

GONTRAN CHERRIER

Artisan boulanger-pâtissier à Paris 18^{ème}, Gontran Cherrier et l'AOPn Fraise* se sont associés pour créer une tarte aux fraises de France en forme de cœur à offrir à toutes les mamans... Disponible en édition limitée dans la toute nouvelle boulangerie de Gontran Cherrier (reportage dans PSG Boulangers de Février), cette tarte aux fraises réalisée dans un esprit de Cheesecake offre une délicieuse pâte sablée avec une crème amande au fromage frais et des fraises «Gariguettes» relevées par le jus et le zeste d'un citron vert. Issu de 3 générations de boulangers et de pâtisseries, Gontran Cherrier a travaillé au restaurant l'Arpège aux côtés d'Alain Passard et au Lucas Carton avec Alain Senderens avant de s'installer fin 2010 à Paris.

*L'AOPn Fraise est l'Association nationale de producteurs de fraises.

