

AIR DE  
PARIS

# 10

## TEMPLES DE LA TENTATION

The choicest chocolates in town

### 1 JACQUES GENIN

On vient de loin pour son Bergame (chocolat noir et bergamote), qui ferait presque oublier ses caramels... The Bergame (dark chocolate and bergamot) is a thing of beauty, but don't neglect the caramels. ☎ 133, rue de Turenne, Paris III<sup>e</sup>. Tél. +33 (0)1 45 77 29 01.



### 2 ARNAUD LARHER

Une visite à Montmartre s'impose pour découvrir le Roussillon (ganache abricot enveloppée de chocolat noir). His Roussillon (apricot ganache in dark chocolate) is one of the sweetest secrets of Montmartre. ☎ 53, rue Caulaincourt, Paris XVIII<sup>e</sup>. Tél. +33 (0)1 42 57 68 08.

### 3 SADAHARU AOKI

Un impératif si vous vous rendez chez "Sada": goûter le délicieux Yuzu (agrume et chocolat au lait). If you stop in to see "Sada," don't miss the Yuzu (citrus and milk chocolate). ☎ 35, rue de Vaugirard, Paris VI<sup>e</sup>. Tél. +33 (0)1 45 44 48 90.



### 4 JEAN-PAUL HÉVIN

Ici, on a l'embaras du choix, mais le Woman (ganache au thé vert et pâte d'amande à la bergamote) nous emporte. And Hévin created Woman (green tea ganache and bergamot marzipan). ☎ 231, rue Saint-Honoré, Paris I<sup>er</sup>. Tél. +33 (0)1 55 35 35 96.

### 5 MICHEL CHAUDUN

Classique parmi les classiques: le Pavé de Michel Chaudun. Comme une truffe, mais en carré. Et en mieux. Chaudun's Pavé is a classic among classics, like a chocolate truffle but square. And better. ☎ 149, rue de l'Université, Paris VII<sup>e</sup>. Tél. +33 (0)1 47 53 74 40.



### 6 PIERRE HERMÉ

Un petit côté pop-corn (praliné aux éclats de maïs grillé) nous séduit dans le Tsuki, qui pourrait bien détrôner l'Ispahan. We love the popcorn-like texture of the Tsuki (praline with roasted corn kernels) almost as much as the magnificent Ispahan. ☎ 72, rue Bonaparte, Paris VI<sup>e</sup>. Tél. +33 (0)1 43 54 47 77.

### 7 CHRISTIAN CONSTANT

Sa spécialité? Les mariages de fleurs (ou d'épices) et cacao. A tester: Vétiver, Frangipancier et Néroli. The specialty here is flowers (or spices) with chocolate. Try the vetiver, frangipani and orange blossom. ☎ 37, rue d'Assas, Paris VI<sup>e</sup>. Tél. +33 (0)1 53 63 15 15.



### 8 PRALUS

Dans cette maison roannaise implantée à Paris depuis 2008, on fond pour le Noix (pâte d'amande agrémentée de noix). Founded in Roanne, Pralus has been wowing Parisians with its Noix (marzipan with walnuts) since 2008. ☎ 35, rue Rambuteau, Paris IV<sup>e</sup>. Tél. +33 (0)1 48 04 05 05.

### 9 JEAN-CHARLES ROCHOUX

On ne sait pas ce qu'en pensent les puristes, mais nous, nous adorons pour le Manabi (caramel coulant et praliné amande/noisette). The Manabi (soft runny caramel and almond/hazelnut praline) just makes us melt. ☎ 16, rue d'Assas, Paris VI<sup>e</sup>. Tél. +33 (0)1 42 84 29 45.



### 10 PATRICK ROGER

Le choix n'est pas simple. Peut-être une préférence pour le Maracana, au fruit de la passion. Ou l'Insolence, amande et châtaigne... The passion fruit Maracana, the almond-chestnut Insolence... Choosing is no easy task! ☎ 108, boulevard Saint-Germain, Paris VI<sup>e</sup>. Tél. +33 (0)1 43 29 38 42.

E.F.-D.

PHOTOS DR