



14 février

PRÉPAREZ LA SAINT VALENTIN...

PASCAL CAFFET



Pour la fête des amoureux, Pascal Caffet propose un entremets romantique habillé d'un cœur rouge flamboyant. Il est composé d'un biscuit dacquois aux amandes, d'un croustillant feuilleté au praliné noisette du Piémont Maison, surmonté d'une mousse au chocolat noir issu de fèves biologiques en provenance de la République Dominicaine (71 % de cacao) et d'une crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar. Le décor cœur est en chocolat.



Deuxième création pour la Saint Valentin, le duo d'éclairs nougat et chocolat amande POP. Pour « elle », l'éclair nougat offre un décor raffiné aux éclats de pistaches et petits morceaux de crêpes dentelles argentées qui parsèment délicatement le glaçage. Pour « lui », l'éclair chocolat amande, au cœur onctueux est reconnaissable par son glaçage chocolat intense atténué par un nuage de poudre argentée. Ce duo gourmand est vendu en coffret de deux éclairs surmontés chacun d'un petit cœur de chocolat blanc rouge intense. À travers ces recettes, Pascal Caffet sublime un classique de la pâtisserie française tout en apportant sa touche de créativité.



FRANÇOIS PRALUS

Maître chocolatier à Roanne, Lyon, Charlieu et Paris, François Pralus propose la 4^e version de sa fameuse barre infernale, une des spécialités les plus gourmandes du chocolatier. Elle se compose de chocolat noir 75 % de cacao associé à un Gianduja à l'orange garni de petits morceaux d'oranges confites...

JEAN-CHARLES ROCHOUX

Pour la Saint Valentin, le chocolatier parisien Jean-Charles Rochoux (16 rue d'Assas, Paris 16^e) propose deux créations originales : un cœur en chocolat praliné amande-noisette avec des ailes en chocolat blanc sculpté (230 g) et une composition avec un poisson lolita et de petits cœurs en chocolat noir (250 g).

**CHRISTOPHE ROUSSEL**

Pâtissier-chocolatier à La Baule et à Paris, Christophe Roussel a imaginé un cœur à prendre lové dans un écrin chocolaté. Rond et gourmand, il renferme sous sa robe rouge vif des bonbons de chocolats maison (ganaches et pralinés). Deuxième nouveauté pour la Saint Valentin, le fruit défendu ! Rond comme une belle pomme, ce cœur mystérieux en chocolat grand cru 70 % de cacao cache des bonbons de caramel à la pomme et au Calvados. À croquer sans hésitation !

**JULIEN MERCERON**

À la Mère de Famille, la pâtisserie-confiserie parisienne située 35 rue du Faubourg Montmartre à Paris 9^e, la fête de la Saint Valentin est placée sous le signe du partage. Julien Merceron, chef pâtissier a imaginé une tablette surdimensionnée en forme de cœur garnie d'un praliné amande noisette croustillant et d'un coulis de caramel salé ! Cette tablette XXL peut être personnalisée avec les initiales des amoureux. Disponible en chocolat noir ou au lait, cette gourmandise (400 g) devient à la fois une pièce unique et une déclaration...

