



## Tendances

# Pâques, des chocolats fous, fous, fous !

## Créations

Pour le 5 avril (et avant et après), nos chocolatiers se sont mis en quatre. Si, cette année, le traditionnel œuf tient toujours la corde, il est joliment réinterprété. Quand il ne cède pas la place à de spectaculaires audaces. Notre sélection.

Chaque année, c'est autour de 15 000 tonnes de chocolat qu'engloutissent les Français lors des fêtes de Pâques ! Ce grand élan collectif de gourmandise est si profondément ancré dans notre société que même ceux qui n'en connaissent pas, ou plus, le sens y succombent. Comme le rappelle le père Jacques Fournier, dont les homélies font référence, « la coutume d'offrir des œufs décorés, teints ou travaillés, existait bien avant l'ère chrétienne. Comme le printemps est la saison de l'éclosion de la nature, l'œuf, représentant la vie et la renaissance, a été probablement le premier symbole utilisé lors de rituels qui datent de la nuit des temps ». Un culte partagé, sous différentes formes, par les Égyptiens, les Perses ou les Gaulois. C'est donc tout naturellement que les chrétiens, célébrant à cette période la résurrection du Christ, intégrèrent cette tradition à l'origine païenne.

Auteur du livre *le Chocolat et Son histoire* (éditions Archives & Culture), Élisabeth de Contenson a fait des recherches sur l'apparition des œufs en chocolat, tels que

nous les connaissons aujourd'hui : « Dès le XIII<sup>e</sup> siècle, comme pendant le carême il était interdit de consommer des œufs, on les gardait et on les décorait en les peignant pour les offrir à Pâques. À partir de la Renaissance, dans les cours européennes, on s'offrait même des œufs en or ou recouverts d'or ou de pierreries. L'œuf en chocolat s'inscrit dans la continuité de ces coutumes. Il a été popularisé au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, quand les techniques ont permis d'élaborer les moules nécessaires. C'est aussi à cette époque que l'on a pu disposer de machines permettant de produire un chocolat assez liquide pour être coulé. » À ce mélange de traditions ancestrales et de techniques plus modernes s'ajoutent des symboliques variant d'un pays ou d'une région à

l'autre. Ainsi, à côté des cloches censées rapporter de Rome les chocolats que les enfants chercheront dans les jardins, c'est la poule qui était à l'œuvre en Autriche, le lapin en Alsace et en Lorraine ou même le coucou en Suisse !

Fête de la vie et de la Résurrection, Pâques est devenu, à travers ces chocolats, un moment de célébration d'un imaginaire collectif plus ou moins conscient. L'occasion, aussi, de s'éblouir, à travers notre sélection, de la créativité toujours plus grande déployée en cette occasion par les artisans et maîtres chocolatiers.

Rémi Dechambre



### François Pralus : "Œuf des tropiques"

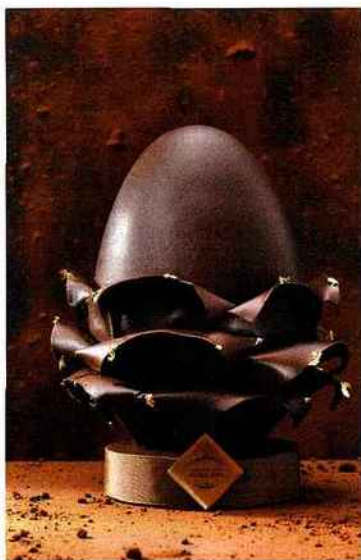
Cette création aux couleurs bigarrées qui nous rappellent le Sud est l'œuvre d'un chocolatier au remarquable savoir-faire. Il est en effet l'un des très rares en France à produire du chocolat de la fève à la tablette. C'est à partir d'un cru parfait en provenance de Madagascar qu'il a confectionné le chocolat à 75 % de cacao qui compose cet œuf au look antidéprime. 23 euros. Les Halles Diderot, Roanne. Tél. : 04.77.67.69.02. 44, rue Cler, Paris VII<sup>e</sup>. Tél. : 01.45.56.13.75. Autres adresses sur [www.chocolats-pralus.com](http://www.chocolats-pralus.com)

### Pierre Hermé : lapin-sculpture

Pour cette nouveauté 2015, Pierre Hermé, qu'on ne présente plus, a voulu rendre hommage au sculpteur François Pompon. Il s'est donc inspiré de l'une des œuvres emblématiques de ce célèbre artiste français pour concevoir ce lapin en chocolat pure origine Brésil (Plantation Painéiras). Une pièce d'exception réalisée à partir d'un produit unique à la saveur extraordinaire, caractérisé, à la dégustation, par une attaque végétale accompagnée de notes d'agrumes, de fruits rouges et d'épices. Une merveille pour hédonistes exigeants. 130 euros. 72, rue Bonaparte, Paris VI<sup>e</sup>. Tél. : 01.43.54.47.77 ou [www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)







### Café Pouchkine : hommage à la Russie

À Moscou et dans tout le pays, cette fête est la plus importante de l'année pour des millions de familles. Le chef pâtissier Damien Piscioneri a donc créé un spectaculaire œuf de style slave aux allures de fleur, composé de chocolat noir, à l'intérieur duquel on retrouve fritures, œufs pralinés et truffes. 39 euros.

155, boulevard Saint-Germain,  
Paris VI<sup>e</sup>. Tél. : 09.67.28.58.44.  
Autres adresses sur  
[www.cafe-pouchkine.fr](http://www.cafe-pouchkine.fr)

### Vincent Guerlais : gâteau pascal !

Si, chez ce chocolatier nantais, les œufs sont bien au rendez-vous, c'est sous la forme d'un étonnant gâteau. Composé d'une dacquoise aux amandes, d'une crème onctueuse au citron parfumée à la mélisse, de mas-



carpone à la vanille et de fraises fraîches, il est entouré d'une caissette en chocolat au lait. Sur le dessus, six œufs en chocolat blanc renferment des éclats de crumble aux amandes et des mini-œufs de coulis. Spectaculaire et original. 44 euros (pour 6 personnes).  
11, rue Franklin, Nantes.  
Tél. : 02.40.08.08.79.  
Autres adresses sur  
[www.vincentguerlais.com](http://www.vincentguerlais.com)

### Patrick Roger : drôles de poules !

Le grand chocolatier

Patrick Roger se distingue depuis des années par sa créativité. Son millésime 2015 nous propose des "Poules qui roulent" tout en courbes. En plus de leurs formes amusantes, elles sont comme toujours délicieuses, car réalisées avec les meilleurs cacaos. À partir de 55 euros.

45, avenue Victor-Hugo,  
Paris XVI<sup>e</sup>. Tél. : 01.45.01.66.71.  
Autres adresses sur  
[www.patrickroger.com](http://www.patrickroger.com)

### Angelina : voyage dans le temps

C'est au cœur de son histoire que nous invite Angelina avec cet œuf "Belle Époque" en forme d'hommage à son célèbre salon de thé de la rue de Rivoli, à Paris. Sa décoration rappelle les moulures et les dorures de ce lieu mythique, imaginée au début du XX<sup>e</sup> siècle par l'architecte français d'origine néerlandaise Édouard-Jean Niermans. Un morceau d'histoire à croquer dont la coque en chocolat noir renferme des fritures en chocolat au lait,

noir et blanc. 29 euros.  
226, rue de Rivoli, Paris I<sup>er</sup>.  
Tél. : 01.42.60.82.00.  
Autres adresses sur  
[www.angelina-paris.fr](http://www.angelina-paris.fr)







### Mazet : mariage praline-chocolat

Spécialité montargoise apparue en 1636, la praline est, depuis plus d'un siècle, le produit emblématique de ce célèbre confiseur. Il nous propose donc, cette année, un œuf de Pâques traditionnel en chocolat artisanal habillé de pralines concassées. Constitué de chocolat noir, il est garni de fritures et de mini-œufs. De 5,50 (50 grammes) à 71,80 euros (1 kilo).  
43, place Mirabeau, Montargis.  
Tél. : 02.38.98.63.55.  
37, rue des Archives, Paris IV<sup>e</sup>.  
Tél. : 01.44.05.18.08.

### La Maison du chocolat : vol d'oies sauvages

Le célèbre chocolatier et le malletier Moynat se sont associés pour réaliser cette création exceptionnelle : des oies voyageuses avec leurs... valises, s'apprêtant à s'envoler. Cette véritable sculpture de 5 kilos sera proposée en série limitée au prix de 950 euros. Mais le chef Nicolas Cloiseau nous permettra d'acheter séparément une de ces oies, avec ou sans leurs valises. 34, 65, 120 ou 950 euros.  
225, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris VIII<sup>e</sup>. Tél. : 01.42.27.39.44.  
Autres adresses sur [www.lamaisonduchocolat.fr](http://www.lamaisonduchocolat.fr)



### Favarger : aiglons en chocolat

Pour célébrer Pâques, la plus ancienne manufacture de Genève (Suisse) a imaginé de sympathiques aiglons en chocolat. Si ce clin d'œil à l'imposant aigle couronné présent sur les armoiries de la ville ne manque pas d'humour, son goût, lui aussi, ne fait pas défaut. Rondeurs, couronnes et gros yeux dissimulent en effet des merveilles pralinées et de traditionnelles fritures. L'ensemble posé sur un nid de paille en chocolat, à faire fondre en bouche. Aiglon seul 27,50 euros, aiglon famille 56,50 euros.

19, quai des Bergues, Genève.  
Tél. : +41 (0) 22.738.18.26.  
La Grande Épicerie, 38, rue de Sèvres, Paris VII<sup>e</sup>. Tél. : 01.44.39.81.00.

### Sébastien Bouillet : l'animation à croquer

Le célèbre pâtissier-chocolatier lyonnais a pensé non seulement aux enfants d'aujourd'hui mais aussi à ceux d'hier.

Pour les premiers, ce sera des chocolats en forme de Bob, le héros de *Monstres & C<sup>o</sup>*, de Dora l'Exploratrice ou encore des Pingouins de Madagascar. Les autres retrouveront avec nostalgie les personnages de leur enfance, Calimero et Casimir. De 16 à 26 euros.

15, place de la Croix-Rousse, Lyon IV<sup>e</sup>.  
Tél. : 04.78.28.90.89.

Autres adresses sur [www.chocolatierbouillet.com](http://www.chocolatierbouillet.com)



### Shangri-La Hotel Paris : "L'Œuf casse-tête"

Le chef pâtissier de ce palace de la capitale a imaginé un œuf que l'on peut démonter et remonter grâce à l'emboîtement parfait de ses pièces de chocolat. Celles-ci ont été fondues avec des moules fabriqués

à partir d'une technique très spéciale. François Perret a fait appel à un tourneur sur bois afin de créer ces emboîtements parfaits. Il a façonné un prototype sur mesure qui a ensuite permis de réaliser les moules à proprement parler. Un procédé unique qui mêle chocolaterie (chocolat noir Carupano 70 % ou chocolat noir Tannea 43 %) et artisanat de précision. 70 euros (330 grammes).

Boutique éphémère, jusqu'au 6 avril, à l'hôtel, 10, avenue d'Iéna, Paris XVI<sup>e</sup>. Tél. : 01.53.67.19.91.



### Henri Le Roux : ode à la Bretagne et au Japon

Dirigé par Makoto Ishii, ce chocolatier originaire de Quiberon célèbre la région française et l'empire du Soleil-Levant. Baptisé "Goma" ("sésame" en japonais), son œuf en forme de menhir est décoré avec des graines de sésame. Il est une déclinaison du bonbon de chocolat éponyme, praliné au sésame blanc, du Japon. Réalisé à partir de chocolat à 62 %, il surprend par son côté croustillant et parfumé que lui donnent ses éclats de nougatine et de sésame, le tout relevé par une pointe de sel de Guérande. 30 euros.

18, rue de Port-Maria, Quiberon.  
Tél. : 02.97.50.06.83.

24, rue des Martyrs, Paris IX<sup>e</sup>. Tél. : 01.82.28.49.83.  
Autres adresses sur [www.chocolatleroux.com](http://www.chocolatleroux.com)

