



RENDEZ-VOUS PARIS CONSO

une autre façon de croquer... le chocolat

Exit la tablette classique, les fondus de cacao peuvent enfin se la jouer trendy. Surprises garanties! s.g.

ON EN FAIT UN SHOW SOUS TOUTES LES FORMES

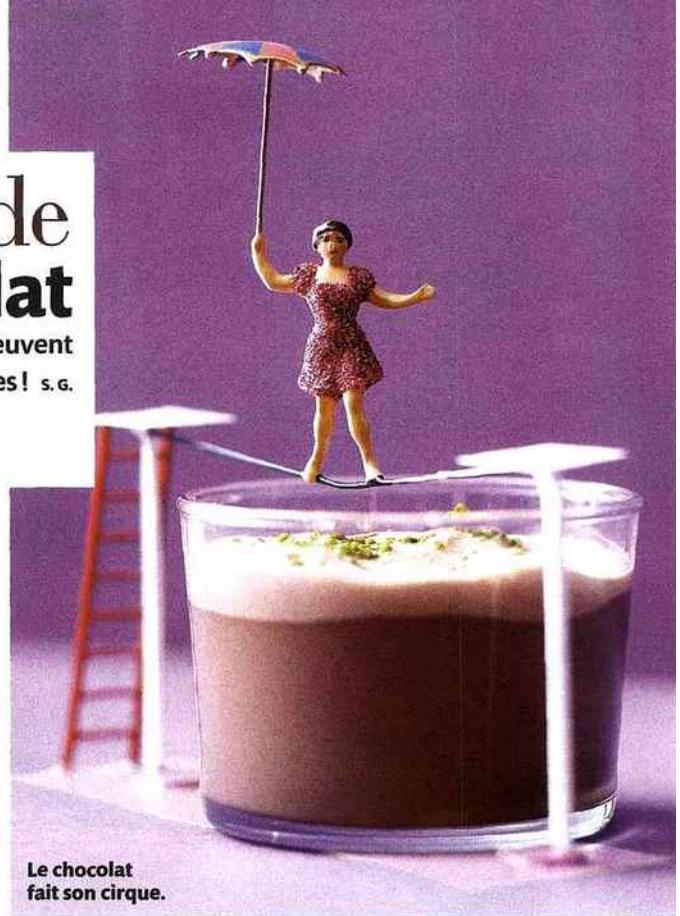
Le challenge est d'oublier la fastidieuse poudre de cacao, pour réaliser un chocolat chaud... hype.



EN BOUTEILLE, comme son litre de lait. Les accros sont aux abois avec la nouvelle bouteille de chocolat chaud griffée Angelina (ci-contre), que l'on peut déguster at home (9 € les 48 cl. 226, rue de Rivoli, 75001. Tél. : 01.42.60.82.00). Chez Giraudet, la soupe chocolat orange confite rehaussée de gingembre et de cannelle est une vraie fête des papilles (7,50 € en 50 cl. 5, rue Princesse, 75006. Tél. : 01.43.25.44.44).

EN SUCETTE: les foodistas vont adorer les plonger dans une tasse de lait bouillant. Celles de Chocolate Company, composées de chocolat haut de gamme Valrhona, déclinent des parfums à l'infini : chocolat blanc spéculoos, noir amande framboise, chocolat lait praliné nougat (à partir de 3,60 €, Publicis Drugstore, 133, avenue des Champs-Élysées, 75008. Tél. : 01.44.43.77.64). Avec La Cuillère suisse (à droite), on cultive le goût authentique et bio (2,40 €. Les Petites Chocolatières, 37, rue des Martyrs, 75009. Tél. : 01.48.74.30.66).

EN PERLES, avec un petit côté raffiné et fashion à La Maison du Chocolat (11,90 € les 210 g. 52, rue François-I^{er}, 75008. Tél. : 01.47.23.38.25) ou chez Terres Exotiques (12,50 € les 250 g au Lafayette Gourmet, 97, rue de Provence, 75009. Tél. : 01.42.82.34.56). En forme de dragées, les Minigrammes en trois variétés de Michel Cluizel font le maximum (12,95 € les 500 g. 201, rue Saint-Honoré, 75001. Tél. : 01.42.44.11.66).



Le chocolat fait son cirque.

ON EST REÇU AU CHÂTEAU OBJETS DE DESIR

Avec ses tables chocolatées, luxueusement nappées par Porthault, le château de Breteuil joue les palais de dame Tartine!

PRESTIGIEUX: une vingtaine de chocolatiers, tels Jean-Paul Hévin, la maison Boissier, Patrick Roger ou Christian Constant, sèmeront des œuvres uniques à tous les étages. À voir aussi : Potel et ses objets du chocolat, la collection de chocolatières de Chantal du Chouchet, et, côté colombier, l'insolite maquette de Brigitte Duboc, d'après une gravure XVII^e de Nicolas Bonnart, en chocolat!

Du 2 avril au 16 mai, château de Breteuil, Choisel, 78460 Chevreuse. Tél. : 01.30.52.05.11. Et sur www.breteuil.fr

PHOTOS YVES BAGROS ET D. R.



ON SORT DES SENTIERS BATTUS AROMES DE LUXE

Une nouvelle pâtisserie qui se présente comme un cabinet de curiosités : cela éveille nos sens! Le chef pâtissier Hugues Pouget (ex-Guy Savoy) ouvre sa maison au cœur de Saint-Germain-des-Prés en travaillant plus spécifiquement le chocolat et les produits de saison. En starlette, sa tartelette, qui pivote pour révéler un cœur de crème d'amande et de crémeux au chocolat, est un bijou! 5 €, Hugo & Victor, 40, bd Raspail, 75006. Tél. : 01.44.39.97.73.



ON CRÉE LE BUZZ... AVEC DE NOUVELLES SENSATIONS

Voici une sélection de quelques innovations qui n'ont pas fini d'alimenter les conversations !

EN POUDRE : à New York, la confiserie géante de Dylan Lauren (ci-contre), fille de Ralph, à l'angle de la 3^e Avenue et de la 60^e Rue, est

l'adresse des célébrités. Grâce à la Grande Épicerie, les confiseries aux couleurs pop du Dylan's Candy Bar déboulent à Paris, comme la préparation pour chocolat chaud à la menthe.

12,50 € les 50 g. 38, rue de Sèvres, 75007. Tél. : 01.44.39.80.00.

EN EXPLOSION DE SAVEUR : Coffea lance un carré noir pétillant à la mandarine, qui explose en bouche. À servir avec une coupe de champagne.

4,60 € les 100 g. 28, rue de l'Annonciation, 75016. Tél. : 01.42.88.99.90.

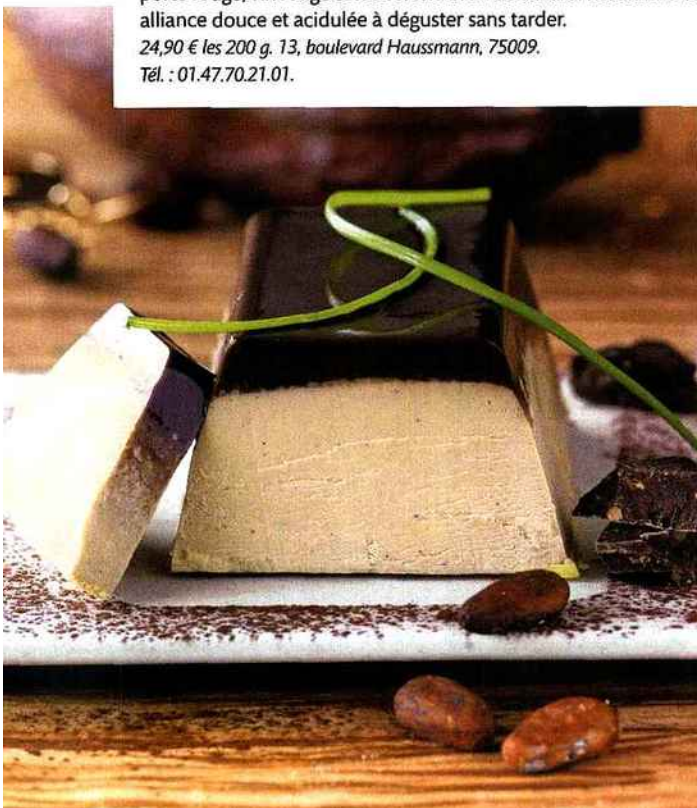
ON ÉPATE LA GALERIE CANARD LAQUÉ CHOCO

On connaissait la cuisine au cacao des grands chefs, comme celle d'Alain Senderens, et il fallait de l'audace pour se lancer dans un prêt à servir de qualité.

BANCO! La Comtesse du Barry a relevé le défi avec un foie gras surmonté d'un glacis réalisé à partir d'une réduction de cacao, porto rouge, vin rouge corsé et fond brun de canard. Résultat : une alliance douce et acidulée à déguster sans tarder.

24,90 € les 200 g. 13, boulevard Haussmann, 75009.

Tél. : 01.47.70.21.01.



EN "PUFF" OCCASIONNEL : à glisser dans son it bag, le Whif (ci-contre), le seul inhalateur de chocolat au monde (trois saveurs). Son plus ? Le goût, sans les calories.

1,80 € pièce. Le LaboShop, 4, rue du Bouloi, 75001.

Tél. : 01.78.09.49.63.

EN XXL : Ben & Jerry's ce n'est pas que de la glace, c'est aussi du chocolat. Les insatiables vont adorer ses premières tablettes géantes de 2,5 kg !

49,90 €. 1, rue du Four, 75006. Tél. : 01.43.25.10.63.

EN BILLETS CULTURELS : du théâtre, de la poésie, des voyages et... du chocolat. Rouge Papille sort quatre étuis thématiques (ci-dessous) composés de huit carrés de chocolat et de huit mots. À dévorer !

6,80 € l'étui. La Librairie Gourmande, 96, rue Montmartre, 75002.

Et autres points de vente

au 02.96.88.10.47.



ON CÉLÈBRE SON CULTE MUSÉE CRAQUANT

Le temple du cacao vient d'ouvrir ses portes. Baptisé Choco-Story, il retrace l'histoire de la précieuse fève à travers des images, des objets et des anecdotes, et il n'oublie pas d'être un véritable musée !

LUDIQUE : l'atelier de démonstration apprend aux petits comme aux grands comment se fabriquent les meilleurs chocolats, les gestes à faire et à éviter, tout en grignotant une production maison.

INSOLITE : le parcours interactif pour savoir selon votre caractère quel type de chocolat est fait pour vous.

EN EXCLU : à la boutique, la machine à sniffer (45 €) inventée pour une fête des Rolling Stones, à Bruxelles, et dont raffole Mick Jagger.

Choco-Story, 28, boulevard Bonne-Nouvelle, 75010.

Tél. : 01.42.29.68.60.