

## Chocolats à mer

Les artistes ont souvent de drôles d'obsessions. Brigitte Gagnepain est ainsi passionnée par le goémon. On le retrouve dans ses travaux : stylisé dans ses mosaïques et ses sculptures, compressé sur ses toiles...

Sa dernière idée ? Des Sea Chocolates évoquant son

algue fétiche, façon spermatozoïdes. Pour les mettre au point, elle a collaboré avec le maître pâtissier Jean-Claude Vergne et le maître chocolatier et glacier Laurent Demoncy, de la Pâtisserie de l'Eglise. De quoi nager dans le bonheur ! **VZ**

Coffret (16 algues + 1palet),  
40 €. Pâtisserie de l'Eglise,  
10, rue du Jourdain, 20<sup>e</sup>,  
et Passage du Désir,  
11, rue Saint-Martin, 4<sup>e</sup>.

