



Spécial

Pâques

2010 : l'embarras du choix

DOSSIER PAGES II À VI

■ TV PÂQUES par Valérie Viallet-Faust

Poules, lapins, cloches et autres : pleins comme un œuf !

Pâques revient avec son lot de sujets symboliques et traditionnels auxquels s'ajoutent des modèles inédits, originaux, sculpturaux ou hypercréatifs. Et même si l'œuf et le chocolat restent indétrônables et archi-présents, les fêtes pascales 2010 ne se résumeront pas à eux seuls.

AU NAIN BLEU AVEC POILÂNE

Les deux maisons parisiennes Au Nain Bleu et Poilâne se sont associées pour créer des œufs en carton illustrés de petits dessins et les charger de petits sablés au beurre frais en forme de cloche.

► 15 € au Nain Bleu.
5 bd Malesherbes, Paris VIII^e.



DALLOYAU : LETRIO

Les Pâquins de Dalloyau ont des couleurs plein la tête et la tête bien pleine (de friture). À chaque ton, son parfum : pistache, caramel ou chocolat noir.

► 30 € (à partir de 10 cm).

101 rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris VIII^e.



PICARD : À LA COQUE... EN CHOCOLAT !

Une coque dentelée en chocolat au lait, une crème glacée à la vanille, un coulis de caramel posé au centre comme un jaune d'œuf et le tour est joué ! Ce drôle de dessert griffé

Picard qui imite les œufs à la coque en ravira plus d'un.

► 3,95 € les 4 œufs glacés dans les magasins Picard.



RÉVILLON : COUP DOUBLE

Dans son écrin, l'œuf Révillon (8,49 € les 300 g en GMS) a choisi de petits œufs au chocolat noir et lait pour sa version chocolat noir et de petits œufs au chocolat blanc et lait pour son interprétation chocolat au lait. Une bonne nouvelle n'arrivant jamais seule, Révillon organise une chasse à l'œuf interactive jusqu'au 5 avril 2010 sur www.papillotesrevillon.fr avec 30 colis gourmands à gagner.

DEMONCY-VERGNE : AMBIANCE JAZZY

Des petits lapins mignons à croquer se produisent chez Demoncy-Vergne. The Wipets' Jazz Band Choc en chocolat et leurs instruments type saxo, piano, contrebasse, bandonéon et guitare cacaotés s'emparent de la vitrine transformée pour l'occasion en piano-bar chocolaté.

► À partir de 45 € le wipet (friture + œufs) de 15 cm de hauteur avec instrument. 10 rue du Jourdain, Paris XX^e.



RICHART : UNE BÛCHE À... PÂQUES !

Après la bûche de Noël, voilà que le chocolatier Michel Richart l'imagine à Pâques. Cool ! Sa bûche Bô Jours est faite de contrastes crousti-moelleux mariant compotée d'abricots infusés au sirop d'orgeat, biscuits aux amandes et macarons, perlé de griottes, mousse à l'amande douce.

► 50 € pour 7/9 personnes. 258 bd Saint-Germain, Paris VII^e.



MICHEL CLUIZEL : L'ŒUF « FEUILLE »

Paré d'une feuille de cacao et de poissons en chocolat blanc, les œufs « Feuille » de Michel Cluizel contiennent petits œufs et friture de Pâques. La coque de l'un est au chocolat au lait. Avec 37 % de cacao, il dévoile des saveurs lactées et caramel. Celle du second, en chocolat noir 60 % de cacao, libère des arômes de cacao, miel et café.

► 17,60 € (180 g) l'œuf « Feuille » lait ;
33,20 € (400 g) l'œuf Feuille noir.
201 rue Saint-Honoré, Paris 1^{er}.



**À LA MÈRE DE FAMILLE :
UNE COCOTTE EN COCOTTE**

La cocotte en chocolat noir d'À la Mère de Famille simule une cocotte en fonte à l'intérieur de laquelle mijote une poule en chocolat au lait et sa friture de Pâques (œufs au praliné). Elle repose sur un lit de paille en chocolat blanc. Socle en chocolat noir aux noisettes.

► 48 € dans les 11 boutiques Paris et IDF.
Points de vente au 01 47 70 83 69 et www.lameredefamille.com

**CACAO ET CHOCOLAT : GAGNEZ
VOTRE POIDS EN CHOCOLAT**

Dans le creux de l'urne, Cacao et Chocolat a caché un œuf peint couleur or parmi des centaines d'œufs factices. Celle ou celui qui le découvrira gagnera son poids en chocolats et en bonbons après une pesée dans la boutique de la rue de Bucy.

► Pour participer, s'inscrire sur www.cacaoetchocolat.fr ou dans les boutiques : 29 rue de Bucy, Paris VI^e ; 63 rue de Saint-Louis-en-l'Île, Paris IV^e ; 36 rue Vieille-du-Temple, Paris IV^e.



PETROSSIAN À L'HEURE PASCALE

En 2010, catholiques et orthodoxes fêtent Pâque le même jour, le 4 avril. Ce qui est rare. Petrossian en profite pour mettre en avant des spécialités de la Grèce et de l'Arménie aux côtés de celles de la Russie. Parmi quelques desserts traditionnels de Pâques : koulitch, gâteau russe aux fruits secs et confits ; tcheurek, gâteau arménien ; koulourakia, biscuit grec.

► 22 € (500 g).
18 bd de La Tour-Maubourg, Paris VII^e.



JEAN-PAUL HÉVIN : ET LA LUMIÈRE FUT

Parmi les innovations de Jean-Paul Hévin, relevons cet(te) An-Poule. Un jeu de mot incandescent qui met en lumière l'an (2010) et la poule, incontournable personnage pascal. De quoi éclairer sa lanterne en faisant des économies d'énergie... En chocolat noir composé d'un mélange de fèves trinitarios et forasteros d'Amérique du Sud à 63 % de cacao.

► 58,50 € (410 g). 231 rue Saint-Honoré, Paris 1^{er} ; 3 rue Vavin, Paris VI^e ; 23^{bis} av. de La Motte-Picquet, Paris VII^e.



**CHÂTEAU DE THOIRY :
CHASSE À L'ŒUF**

Les 4 et 5 avril 2010, grande chasse à l'œuf dans les jardins du château de Thoiry, où les enfants des visiteurs partiront à la recherche des 8 000 œufs et 450 lapins en chocolat. Dimanche après-midi, découvrez le nouveau territoire de chasse à l'œuf de Pâques : le Labyrinthe ou 2 300 mètres d'allées et neuf ponts pour mieux se perdre...

Ce n'est pas tout ! Les soigneurs du parc offriront des œufs à distribuer aux animaux : œufs glacés au jus et morceaux de fruits pour les lémuriers et macaques ; œufs glacés au sang à jeter aux lions, tigres et autres carnivores.

► Entrée : 25 € (adulte) ; 18 € (enfant) ; 11,50 € (handicapé).
Château, jardins et parc de Thoiry, 78770 Thoiry. Tél. : 01 34 87 53 76.

**JEAN-CHARLES
ROCHOUX :
NAIN DE
JARDIN**

Avec ce nain de jardin pas comme les autres, la surprise est de taille. Jean-Charles Rochoux l'a confectionné en différentes versions.

Au choix : en chocolat coloré (de 43 € à 115 € pièce) et en chocolat noir ou au lait (de 32 € à 95 €).

► 16 rue d'Assas, Paris VI^e.
www.icrochoux.fr





LA CUILLÈRE SUISSE : CHOCOLAT SHOW

Au bout d'un bâtonnet en bois, une boule de chocolat bio équitable s'enveloppe dans son papier recyclable. Une fois déshabillée, déposer La Cuillère suisse (c'est son nom) dans une tasse, verser du lait chaud et remuer pour obtenir un vrai chocolat chaud traditionnel. Mélanie Laurent, Sophie Marceau et Catherine Deneuve y auraient déjà succombé...

► 2,40 € sur www.lacuilieresuisse.ch

LADURÉE : MIROITANT

Ladurée signe une collection sur le thème du lapin, aux côtés de laquelle prend place une nouvelle création : de beaux œufs chics et glam de couleur or mordoré ou rose cuivré, enlacés par de fines lanières en chocolat. Tous deux sont habités de bonbons au chocolat.

► Trois tailles : 9,80 € ; 19,50 € ; 45,80 €.
21 rue Bonaparte, Paris VI^e ;
75 av. des Champs-Élysées, Paris VIII^e.

**CHRISTOPHE ROUSSEL :
TOUTE
UNE COLLECTION**

La collection de Christophe Roussel joue avec les superpositions et les garnitures (pistache, goji, guimauve, noix de coco, pâte de fruits...). Aux côtés du chien Médor, de l'œuf cactophile, de la poulesieux... l'œuf « chef apache » (28 €) en chocolat Occumare pur Venezuela (68 % de cacao de Valrhona), concrétions de céréales, plumes ornées d'épices... posé sur une barre crunchy.

► 10 rue du Champ-de-Mars, Paris VII^e.



MAISON DU CHOCOLAT : SAFARI GÉANT

Pris individuellement, l'hippopotame, la girafe et le lion coûtent 45 € (les 190 g). Réunis en une seule et même scène, le Safari géant, ils pèsent leur poids : 685 € les 5,25 kg !

La couverture noire révèle des notes cacaotées sans amertume, aux saveurs de fruits rouges. La couverture lait raconte un cacao peu sucré, aux accents biscuités.

► 225 rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris VIII^e.



PIERRE MARCOLINI : TROIS POSSIBILITÉS

Sous la coque en chocolat fondant de ses cloches (5,50 €), Pierre Marcolini a caché une guimauve parfumée à la vanille. Sur ses œufs de Pâques (9,90 € et 51 €), surréalistes, ont poussé de grandes oreilles... de lapin !

► 89 rue de Seine, Paris VI^e ;
3 rue Scribe, Paris IX^e
(pour le gâteau, sur commande).



CHAPON : SCULPTURAL !

Grande sera la tentation de détacher un à un les 80 petits œufs de chocolat blanc teintés de pastel accrochés à cette sculpture chocolatée de Patrice Chapon !

► 45 € (25 cm).
69 rue du Bac, Paris VII^e ;
53 av. Mozart, Paris XVI^e ;
31 bis av. de la Résistance, 77500 Chelles ;
www.chocolat-chapon.com.



BANANIA : KIT DE CHASSE À L'ŒUF

Plutôt que d'affubler vos enfants d'un sac en plastique tristounet pour la chasse aux œufs, optez pour le kit complet de Banania.

Dans un petit emballage cartonné, 28 chocolats (cinq variétés) à dissimuler et deux paniers destinés à recueillir leurs trouvailles.

► 5,60 € dans la plupart des grandes surfaces.



CHRISTIAN CONSTANT : TERRIBLEMENT TENDANCE !

Christian Constant s'inspire du cinéma fantastique, plus particulièrement du film *Avatar*. Comme dans le film, les traits de ses personnages sont en relief et chaque pièce décorée une par une, à la main, est unique. Ces œuvres sculptées dans l'un des meilleurs chocolats (criollo) mesurent de 10 cm à 1,20 m (35 kg, 3 900 €) et peuvent se peupler de chocolats aux fleurs, agrémentés de messages...

► Env. 30/40 € prix moyen.
37 rue d'Assas, Paris VI^e.



HÉDIARD : ŒUF POUPÉE

En clin d'œil à l'année de la Russie en France, Hédiard a rassemblé deux éléments prédominants de la culture russe. L'œuf et la matriochka, une poupée de bois artisanale. Sur un œuf en chocolat (noir ou lait + friture et œufs pralinés) se dessine la silhouette du jouet traditionnel.

► 38 € (15 cm)

et 23 € les 3 œufs matriochka (6 cm).

Liste des points de vente : 01 43 12 88 88.

