

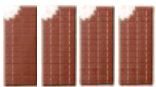
Les 100 meilleurs chocolatiers de France

sélectionnés par :



On aime... à la folie
Awards 2009

FABRICE GILLOTTE
VINCENT GUERLAIS (NANTES)
JEAN PAUL HEVIN
PIERRE HERME
PATISSERIE LAC
PASCAL LE GAC
LA MAISON DU CHOCOLAT
PARIES
FRANCOIS PRALUS



On aime... passionnément

SAHADARU AOKI
EMMANUEL BRIET
PASCAL CAFFET
CASTELLANE
CHAPON
CHARPENTIER
DALLOYAU
ECLAT DE CHOCOLAT
JACQUES GENIN

JADIS ET GOURMANDE
JOUVAUD
KESTENER
LADUREE
ARNAUD LAHRER
CHOCOLATERIE LE MAUX
LENOTRE
RELAIS BERNARD LOISEAU
MORAND
REGIS
MICHEL RICHART
PATRICK ROGER
LA PETITE ROSE
CHRISTOPHE ROUSSEL
JEAN EMILE SCHMITT
SERVANT
RICHARD SEVE
VIALARD



On aime... beaucoup

CHOCOLATERIE BELINE
CHOCOLATS BERTHELOT
JACQUES BOCKEL
BOISSIER
LA CHOCOLATIERE, CHRISTOPHE
MENARD
CHRISTIAN CONSTANT
CRESNO CHOCOLATIER
FRANCK DAUBOS

DELICE DES SENS
FOUCHER
FRANCK FRESSON
GALLER
NOEL JOVY
SYLVAIN LAUWERIER
LA MARQUISE DE SEVIGNE
A LA MERE DE FAMILLE
MONSIEUR CHOCOLAT
GERARD MULOT
RANNOU METIVIER
DANIEL REBERT
SAUNION



ARTIS'AN PASSIONNÉ
BOUCHÉ
LE CACAO TIER
CADIOT-BADIE
CANET
FREDERIC CASSEL
CRISELOR
CHRISTINE FERBER
DECLINAISON CHOCOLAT
GAILLARDO
HISTOIRE DE CHOCOLAT
HORS DES SENTIERS BATTUS
CHOCOLATERIE LALOUX
LEGRAND
PIERRE MARCOLINI

MAZET
MENARD HENRIET
PATRICK MESIANO
MULHAUPT
PHILIPPE PASCOET
AU PAVE DU ROY- YANNICK
LABBE
AU ROYAL CHOCOLAT
BENOIT CHOCOLATIER



L'ATELIER DU CHOCOLAT
SEBASTIEN BOUILLET
AUX BUCHETTES DU MORVAN
THIERRY CAGNAT
JEF CHALLIER
CHOCOLATS COLAS
VINCENT DALLET
BERNARD DUFOUX
DURAND CHOCOLATIER
JOEL DURAND
FIDELE BERGER
HENRY
HENRI LEROUX
LE PALAIS D'OR
PILLON
CHOCOLATERIE SCRIBANTE-DOR-
NON
THEOBROMA
YVES THURIES
VERDIER

ILE-DE-FRANCE

JEAN-PAUL HEVIN
231, rue Saint-Honoré
75001 Paris - 01 55 35 35 96
23 bis, av. de la Motte-Picquet
75007 Paris - 01 45 51 77 48
3, rue Vavin - 75006 Paris
01 43 54 09 85 - www.jphevin.com
Bonbons de chocolats testés

1502 : ganache amère
Anapurna : chocolat bicouche alliant la pâte de marron et la mousse chocolat au lait.
Moctezuma : praliné amandes finement broyées et chocolat au lait aux saveurs intenses de biscuit caramélisé.

Spécialités

Annam : ganache aux litchis avec fleur d'oranger et chocolat noir.

Woman : ganache au thé vert du Japon et pâte d'amandes à la bergamote enrobée de chocolat noir.

Nos commentaires : Un « sans faute », une fois encore, dans la présentation, la qualité, les équilibres des mélanges.

PIERRE HERME
72, rue Bonaparte - 75006 Paris
185, rue de Vaugirard - 75015
4, rue Cambon - 75001 Paris
Publicis Drugstore :
133, Champs Elysées - 75008
01 43 54 47 77
www.pierrreherme.com

Bonbons de chocolats testés
Intense : ganache nature amère, enrobée de chocolat noir.

Mogador : ganache fruits de la passion, enrobée de chocolat au lait
Noisettes du Piémont : praliné à l'ancienne, enrobé de chocolat noir.

Spécialité

Choc Chocolat : ganache chocolat amer et nougatine aux éclats de fève de cacao, enrobées de chocolat noir.

Nouveauté

Bonbon chocolat au macaron : praliné au macaron, chocolat et pâte d'amande fondante, enrobés de chocolat noir.

Nos commentaires : Toujours aussi exceptionnel, dans la présentation, qualité, comme dans la recherche.

FOUCHER

30 avenue de l'Opéra
75002 Paris - 01 47 42 51 86
chocolatfoucher@infonie.fr
Bonbons de chocolats testés
Ganache noire parfumée cardamome.
Ganache lait parfumée au citron.
Praliné aux amandes gros grains.

Spécialité :

Praliné amandes et noix.

Nouveauté

Praliné amandes éclats de nougatine
Nos commentaires : Des pralinés de très bonne qualité. La couverture est à améliorer. Elle est trop épaisse.

DECLINAISON CHOCOLAT

5 rue Mandar - 75002 Paris
01 44 82 56 92
contact-paris@declinaison-chocolat.com
Bonbons de chocolats testés
Ganache au chocolat grand cru des Caraïbes.

Ganache lait parfumée fèves tonka
Praliné croustillant.

Spécialité

Praliné d'amandes et de noisettes aux épices de pain d'épices.

Nouveauté

Ganache au chocolat amer parfumé au thym.

Nos commentaires : Des idées intéressantes, bien présentées. Mais des chocolats qui manquent de caractère, et sont parfois trop sucrés.

JACQUES GENIN

133, rue de Turenne - 75003 Paris
Tél : 01 45 77 29 01

Bonbons de chocolats testés

Le « Beau Ténébreux » : une ganache nature.

« Tonka Teck », ganache fève de Tonka.
Le « Tiareï », une ganache à la vanille de Tahiti.

L'« Amante », une ganache à la menthe.

Nos commentaires

Installé depuis un an, il propose des chocolats exclusivement réalisés dans les instants qui précèdent. Mission accomplie. Et en plus, c'est sublimement délicieux.

FRANCOIS PRALUS

35 rue Rambuteau - 75004 Paris
01 48 04 05 05
fpralus@chocolats-pralus.com
Bonbons de chocolats testés
Palet or : ganache au café enrobée de chocolat noir Madagascar 75 %
Ganache à la gousse de vanille de Madagascar, enrobée de chocolat au lait 45%.

Praliné noir, maison, enrobé de chocolat noir : Madagascar 75%.

Spécialités

Le Chuao : galet couverture pure origine Chuao 75%.

L'orangette, maison enrobée de chocolat noir Madagascar 75 %.

Nos commentaires : Tout est délicat, subtil, excellent. Une qualité parfaite.

SADAHARU AOKI

56 Boulevard de Port-Royal
75 005 Paris - 01 42 53 05 91
www.sadaharuaoki.com
Bonbons de chocolats testés
Grand Arriba : ganache au chocolat amer.

Arriba au lait : ganache chocolat lait.

Praliné : amande noisette et craquelin d'amandes.

Spécialité

Wasabi : ganache au raifort

Nouveauté

Valencia : ganache orange, praliné.

Nos commentaires : Equilibre parfait, beaucoup de raffinement. Un ensemble aussi original que réussi.

PASCAL CAFFET

40 rue Jacob - 75006 Paris
01 40 20 90 47
www.pascal-caffet.com

Bonbons de chocolats testés

Ganache noire pure plantation Venezuela 70%, grué de cacao torréfié.

Ganache chocolat lait Côte d'Ivoire 40% et pistache caramélisée salée.

Praliné amande Valencia à l'ancienne, amande torréfiée et caramélisée.

Spécialité

La Croustille : Praliné noisette du Piémont à l'ancienne, caramel fleur de sel, croustillant noisette-riz soufflé.

Nouveauté

Ganache chocolat noir au café Madagascar et Kenya, praliné noisette du Piémont croustillant, grué de cacao torréfié et noisette du Piémont caramélisée.

Nos commentaires :

Le raffinement et la subtilité frisent la perfection. On aimerait que l'accueil et le service dans la boutique soient du même niveau.

PHILIPPE PASCOET

52 rue Saint-Placide
75 006 Paris - 01 45 48 12 87

www.philippe.pascoet.ch
Bonbons de chocolats testés
Ganache noire, cru de Madagascar
Ganache lait, tonneau à l'absinthe
Deux Frères : Praliné noisettes avec noisettes caramélisées

Spécialités

L'Adrien : chocolat créé à l'occasion du fils de Philippe Pascoët. Fond feuilletine avec ganache au cassis

Le Silver : infusion de thé au jasmin

Nos commentaires : Très original, souvent délicieux. Un certain déséquilibre apparaît dans certains mélanges, en particulier avec l'absinthe.

CHRISTIAN CONSTANT

37, rue d'Assas - 75006 Paris
01 53 63 15 15
www.christianconstant.com

Bonbons de chocolats testés
Ganache noire, origine Venezuela, vanille Tahitensis **ganache lait**, « cappuccino », la plus crémée de la gamme, praliné amandes volontairement un peu croquant.

Spécialités

Ganache au jasmin du Yemen, perception en rétro-olfaction, ganache au geranium rosa sur support raisins de Corinthe, perception en olfaction directe.

Nos commentaires : Une vraie recherche sur les saveurs et les textures. Un manque de raffinement dans les goûts et un moulage qui laisse à désirer.

GERARD MULOT

76, rue de Seine - 75006 Paris
01 43 26 85 77
www.gerard-mulot.com

Bonbons de chocolats testés
Ganache noire Carla, amère de l'île de Java et vanille de Madagascar.

Ganache lait Lakmé, onctueuse, praliné piémontais, noisette.

Spécialité

Katmandou, ganache amère fraîcheur anisée de l'estragon.

Nouveauté

Saint-Michel : praliné agrume ambré, envolée de mandarine et de verveine exotique apaisée par des notes feutrées de fève de tonka.

Nos commentaires : De la recherche, de bonnes surprises dans les associations, les dosages et certains goûts. Encore beaucoup de travail à faire sur les textures, encore trop fugaces.

MICHEL CHAUDUN

149, rue de l'Université - 75007 Paris
01 47 53 74 40

Bonbons de chocolats testés
Esmeralda : pâte de tuffe amère

Véragua : praliné caramel

Grenade : pâte de truffe lait

Mérida : pâte de truffe à l'eau de

fleur d'oranger.

Spécialité

Colomb : chocolat 70% aux éclats de fèves de cacao.

Nos commentaires : Un ensemble globalement trop gras, trop sucré, trop lourd.

CHAPON

69, rue du Bac - 75007 Paris
01 42 22 95 98
www.chocolat-chapon.com

Bonbons de chocolats testés
Ganache noire amère origines Cuba, Equateur, Indonésie.

Ganache lactée origine Ghana.

Confidence : praliné noisettes du Piémont.

Spécialité

Dôme Praliné : pistache et sel fumé.

Nouveauté

Roc : Rocher praliné amandes noisettes.

Nos commentaires : Un ensemble homogène, un travail magnifique, tout est parfait.

RICHART

258 Boulevard Saint-Germain
75007 Paris - 01 45 55 66 00

34 rue de Flechet
01 390 Saint-André-de-Corcy
04 72 26 14 55

Bonbons de chocolats testés
Baume Ebène : ganache amère, Venezuela Criollo et Ocumare

Madava, Ganache lait, Madagascar Sambirano au lait et vanille gousse.

Praliné A feu nu : Praliné à l'ancienne : 65 % amandes avec leur peau, torréfiée à feu nu et cuit au sucre caramel à feu nu.

Spécialité

Au jardin des Hespérides : ganache aux agrumes mêlés.

Nouveauté

Sur la route de Samarkande : ganache noire aux épices douces.

Nos commentaires : Un mélange d'originalité, de modernité et de qualité traditionnelle. Il y en a pour tous les goûts. Les nouveautés sont très réussies.

DALLOYAU

101, rue du Fbg-St-Honoré
75008 Paris - 01 42 99 90 00
www.dalloyau.fr

Bonbons de chocolats testés
Ronde de grué : ganache à l'infusion de grué, décor en nougatine de grué.

Lait de vanille : ganache au chocolat blanc et chocolat au lait et vanille bourbon de Madagascar.

Pralinas : amandes Valencia torréfiées dans un sucre caramel.

Spécialité

Mogador : ganache à la pulpe de framboise avec un peu d'alcool et

pâte de fruit.

Nouveauté

Fondant Earl Grey : ganache de chocolat noir et thé Earl Grey infusé.

Nos commentaires : De très bonnes choses. Travail sérieux. Des mélanges parfois un peu trop sucrés.

LA MAISON DU CHOCOLAT

225, rue du Faubourg St-Honoré
75008 Paris - 01 42 27 39 44
www.lamaisonduchocolat.com

Bonbons de chocolats testés
Sylvia : ganache au chocolat au lait.

Dentelle : Praliné lait feuillet aux accents de noisettes et d'amandes avec éclats de crêpe dentelle.

Caracas : ganache au chocolat noir corsé.

Spécialités

Zagora : ganache au chocolat noir corsé, infusion de feuilles de menthe fraîche.

Bacchus : ganache au chocolat noir corsé, raisins flambés au rhum.

Nos commentaires : Des chocolats beaux et fins, équilibrés.

LADUREE

75, Champs-Élysées - 75008 Paris
01 40 75 08 75

16 rue Royale - 75008 Paris
01 42 60 21 79

21 rue Bonaparte - 75006 Paris
01 44 07 64 93

www.laduree.com
Bonbons de chocolats testés

Palet or : ganache chocolat noir, enrobé chocolat noir.

Epatant : ganache chocolat au lait nature, enrobé chocolat lait.

Merveilleux : praliné moelleux aux amandes et noisettes enrobé chocolat lait.

Spécialités

75 Champs-Élysées : ganache au chocolat pure origine de Madagascar, nougatine aux fèves de cacao, enrobé chocolat noir.

Macarons chocolat noir amer : coque macaron chocolat, ganache chocolat Caraïbes 66% de cacao, enrobé chocolat noir.

Nos commentaires : Très bel aspect. Excellent équilibre. Qualité irréprochable. On aimerait que l'accueil dans les boutiques soit à la hauteur des chocolats. C'est loin d'être le cas.

MARQUISE DE SEVIGNE

32, place de la Madeleine
75008 Paris
01 42 65 19 47

www.marquise-de-sevigne.com
Bonbons de chocolats testés

Palet or 70%
Ganache thé au jasmin Chung Hao, chocolat au lait.

Piémontais chocolat noir 70%.

MARQUISE DE SEVIGNE (suite)

Spécialité

Praliné chocolat lait aux amandes de Provence.

Nouveauté

Ganache aux café, chocolat noir 70%

Nos commentaires : De bonnes choses, mais quelques chocolats sont trop pâteux et lourds.

GALLER

114, bd Haussmann - 75008 Paris
01 45 22 33 49 - www.galler.com

Bonbons de chocolats testés

Ganache amère « extrême », 70%
Praliné « Côte d'Ivoire » : praliné de noisettes, chocolat aux fèves de Côte d'Ivoire.

Lait « pain d'épices » : praliné croquant au pain d'épices.

Spécialité

« **Sel noir d'Hawaï** » : chocolat noir et sel noir d'Hawaï.

Nouveauté

« **Eruption** » : chocolat noir avec pigment d'Espelette et poivre rose.

Nos commentaires : Les « classiques » sont agréables, bien exécutés, avec une couverture réussie. En revanche, le mariage de la nouveauté n'est pas réussi. Il est intéressant, mais trop piquant. L'originalité n'est pas obligatoirement en créativité.

A LA PETITE ROSE

11 Boulevard de Courcelles
75008 Paris - 01 45 22 07 27

Bonbons de chocolats testés

Ganache noire Araguani, 72%

Ganache lait-fruit de la passion

Praliné feuilleté, amande et noisette.

Spécialités

Rosa : ganache amère 66% et ganache chocolat blanc à la rose.

Thé vert : ganache chocolat blanc, avec thé vert.

Nos commentaires : Couverture et texture parfaitement réussies. Équilibres parfois sublimes. Excellente surprise pour cette entrée dans notre classement.

JADIS ET GOURMANDE

88 Bd de Port-Royal - 75005 Paris
27, rue Boissy d'Anglas - 75008 Paris

49 bis, avenue Franklin Roosevelt
75008 Paris

39, rue des Archives - 75004 Paris
56, rue Saint-Placide - 75006 Paris

je@jadis-et-gourmande.fr

Bonbons de chocolats testés

Pure ganache noire, chocolat 58%, renforcé en pâte de cacao, beurre de baratte, crème fraîche de Normandie, sucre.

Pure ganache lait : chocolat au lait avec saveur caramélisée, beurre de baratte, crème fraîche de Norman-

die, sucre.

Praliné nature riche en fruits : 70% de fruits secs, amandes et noisettes, 30% de sucre, chocolat noir à 72% de cacao.

Spécialité

Fondant fraise : smoothie de fraises gariguettes de France, chocolat ganache 58%, sucre.

Nos commentaires : Très bon, très fin, très équilibré. Ce n'était pas évident à réaliser. Un excellent travail.

PIERRE MARCOLINI

3 rue Scribe - 75009 Paris

01 44 71 03 74

www.marcolini.fr

Bonbons de chocolats testés

Ganache pure à 72% de cacao, à base de fèves de cacao de Sambirano.

Palet or lait, avec coulis de caramel et parfumé de vanille.

Praliné citron, avec amandes et jus de citron vert.

Spécialité

Palet caramel fleur d'oranger, avec cacao de java.

Nouveauté

Cassis : ganache avec gelée fraîche de cassis.

Nos commentaires : Belle présentation. En revanche, les mélanges ne sont pas bien équilibrés, souvent trop gras, trop sucrés.

A LA MERE DE FAMILLE

35, rue du Fbg-Montmartre
75009 Paris - 01 47 70 83 69

www.lameredefamille.com

Bonbons de chocolats testés

Ganache noire menthe hibiscus.

Palet Montmartre caramel : ganache lait.

Le Persé : praliné noir.

Spécialité

Le Mokaresse noir.

Nouveauté

Praliné pain d'épices lait.

Nos commentaires : Beaucoup d'inventivité. Des ganaches très réussies. Parfois un peu lourd.

MONSIEUR CHOCOLAT

102, rue de Cambronne
75015 Paris

01 43 06 06 76

Jean-Marc Ruet

Bonbons de chocolats testés

Caracas : ganache Venezuela 75%

Keiko : ganache lait et fèves de cacao caramélisées à la fleur de sel.

Quito : ganache Equateur lait 48%

Spécialité

Nagano : ganache Wasabi-raifort vert japonais : 64%

Nouveauté

Honfleur : ganache thé earl grey 64%.

Nos commentaires : La ganache lait est réussie, la noire est accep-

table, la nouveauté est bonne. En revanche, la « Wasabi » est à revoir totalement. L'apparence est belle, mais le goût est extrêmement désagréable.

HORS DES SENTIERS BATTUS

9 rue Beaugrenelle
75015 Paris

01 40 59 44 00

Autres adresses à Issy-les-Moulineaux, Pontarlier, Besançon, Ornans et Tours.
Bonbons de chocolats testés

Ganache noire amère : noir nature, enrobage noir 70%.

Ganache café : café y Kenya, enrobage noir 70%.

Praliné noir : amande feuilletine, enrobage noir 70%.

Spécialités

La sphère : caramel passion, ganache de Madagascar, enrobage noir 70%

Sésame : nougatine au sésame, enrobage noir 70%.

Nos commentaires : Textures, goûts et équilibres très irréguliers. Manque, parfois, d'intensité.

SERVANT

30 Rue d'Auteuil - 75016 Paris

01 42 88 49 82

22 bis rue de Chartres

92 200 Neuilly-sur-Seine

01 47 22 54 45

www.chocolatier-servant.com

Bonbons de chocolats testés

Ganache noire à partir d'Araguani du Venezuela

Ganache lait caramel, au sel de Guérande

Praliné à dominante amande

Spécialité

Truffes maison

Nouveauté

Alliance d'une figue marocaine avec deux chocolats noirs.

Nos commentaires : Une majorité de chocolats beaux et bons. La truffe est légère, remarquable. Quelques réserves sur la nouveauté, dont l'équilibre est discutable.

REGIS

89, Rue de Passy

75016 Paris

01 45 27 70 00 - regis@chocolats.net

Bonbons de chocolats testés

Ganache noire nature cru Madagascar et Pérou, vanille naturelle.

Ganache caramel lait

Praliné feuilleté café, mélange de praliné noisette du Piémont et café grand cru.

Spécialité

Praliné amer « Régis » : au cacao, fruité.

Nouveauté

« **Petits Rochers** » : praliné noisette Piémont.

Nos commentaires : Travail classique, bien exécuté, beau et bon. Excellentes variantes autour du praliné. Avec de la précision, de la haute voltige, même, entre les saveurs et les textures.

BOISSIER

184, av. Victor-Hugo

75116 Paris

01 45 03 50 77

www.maisonboissier.com

Bonbons de chocolats testés

Palet Boissier : ganache nature sur mélange de crus d'Amérique du Sud.

Ganache lait fruit de la passion.

Praliné amandes et noisettes semi-broyées.

Spécialité

Ganache au miel de châtaignier, couverture noir et lait.

Nouveauté

Ganache noisette, à base de couverture 72% de cacao et pâte de noisettes du Piémont.

Nos commentaires : Ensemble bien présenté, bon, goûteux, équilibré. Le goût du miel est trop prononcé. Parfois un peu sucré.

LENÔTRE

44, rue d'Auteuil

75016 Paris

01 45 24 52 52

Bonbons de chocolats testés

Le cube : ganache au café corsé du Costa Rica, enrobage chocolat noir.

Auteuil : praliné noisettes à 60% de fruits-enrobage chocolat au lait.

Spécialités

Tonka : lit de lait d'amande, mousse à la fève de tonka, enrobage au chocolat noir.

Nouveauté

Café lait : ganache au café crémeux, enrobage de chocolat au lait.

Nos commentaires : Un travail classique et toujours aussi réussi. Les enrobages sont fins, les équilibres sont subtils et très agréables en bouche.

CHOCOLATERIE CHARPENTIER

87, rue de Courcelles

75017 Paris - 01 47 63 93 05

Bonbons de chocolats testés

Samira, ganache lait à 51% de cacao.

Carados : Praliné amandes noisettes à l'ancienne.

Spécialités

Cohiba : praliné maison avec une touche de noix de coco grillée et d'anis vert.

Ibara : ganache à 73% de cacao.

Supramer : ganache nature, 75%.

Nos commentaires : Couvertures fines et craquantes, mélanges subtils et bien équilibrés, bonne longueur en bouche. Très agréables.

ARNAUD LARHER

53, rue Caulaincourt
75018 Paris - 01 42 57 68 08
www.arnaud.larher.com

Bonbons de chocolats testés

L.A. : ganache amère associant deux grands crus

Le désir : mélange de massepain au citron et au yuzu, recouvert d'une ganache au gingembre, enrobée de chocolat au lait.

Le Jade : praliné amande et pistache de Sicile, enrobés de chocolat noir.

Spécialité

Les noisettes : cœur de praliné avec éclats de noisettes dans une coque en chocolat lait.

Nouveauté

Le Roussillon : ganache à l'abricot, enrobée de chocolat noir.

Nos commentaires : Un bon travail classique. Dosages réussis. Excellente qualité.

SYLVAIN LAUWERIER

55 rue des Bourguignons
92 270 Bois Colombes - 01 42 42 14 85

Bonbons de chocolats testés

Ganache Amérique du Sud 70%

Ganache Amazone : 41%

Praliné amande maison.

Spécialité

Cabosse chocolat : caramel chocolat semi-liquide.

Nouveauté

Rose d'Asie : mélange d'amandes caramélisées, raisins, gingembre.

Nos commentaires : Des ganaches parfaites. Certains mélanges, en particulier à base de gingembres peuvent encore être sensiblement améliorés.

GILLES CRESNO

14 rue du Télégraphe
92 000 Nanterre - 01 47 28 46 07
gillescresno@aol.com

Bonbons de chocolats testés

Fortissima : ganache nature amère

Caramel : ganache lait au caramel

avec fleur de sel de Guérande

Praliné craquant : amandes noisettes à la texture caramélisée

Spécialité

Ganache passion : mélange de fruits de la passion et de chocolats

Nouveauté

Praliné cacahuète : praliné amandes noisettes et éclats de cacahuètes grillées. Mélange sucré-salé

Nos commentaires : Les associations sont réussies pour la plupart. Très beaux chocolats. Et, en plus, ils sont bons. Parfois un peu trop sucrés.

PATRICK ROGER

47, rue Houdan
92330 Sceaux - 01 47 02 30 17
www.patrickroger.com

Bonbons de chocolats testés

Katmandou : ganache noire avec fleur de jasmin

Jacarepagua : ganache lait menthe poivrée et citronnelle

Intense : rocher praliné aux amandes torréfiées, lait ou noir.

Spécialité

Arrogance : pâte d'amande et chocolat.

Nos commentaires : Originalité évidente. Chocolats de grande qualité, parfois un peu trop lourds, trop sucrés.

ATELIER DU CONFISEUR REMI HENRY

3 av. Jean-Jaurès
92700 Colombes - 01 47 81 33 61
remihenry@atelierduconfiseur.fr

Bonbons de chocolats testés

Ganache noire nature. Couverture Baya 73%.

Ganache lait nature classique.

Praliné coriandre noisette amande.

Spécialité

Feuille de menthe.

Nouveauté

Rhum citron vert : rhum blanc sur un lit de citron vert confit.

Nos commentaires : De bonnes idées, des mélanges intéressants, mais un manque d'équilibre évident. Dommage.

FREDERIC CASSEL

71-73, rue Grande
77300 Fontainebleau
01 64 22 29 59

Bonbons de chocolats testés

Ganache guanaja thé et jasmin.

Ganache Equateur lait 40% cacao jivara.

Sablon : praliné noisette à l'ancienne.

Spécialité

Hélène : ganache abricot enrobée de chocolat noir.

Nouveauté

Yuzu : ganache noire au yuzu.

Nos commentaires : De bons chocolats, agréables et bien présentés. Dommage que la texture soit parfois trop granuleuse.

PASCAL LE GAC

61 rue de Pologne
78100 Saint-Germain-en-Laye
01 34 51 82 32

www.legac-chocolatier.fr

Bonbons de chocolats testés

Nature amère : ganache avec assemblage de différentes origine de cacao. Dominante, Equateur.

Ganache aux fruits de la passion : chocolat au lait d'origine du Ghana et fruits de la passion.

Praliné feuilleté noir : mélange d'amandes et de noisettes torréfiées caramélisées et broyées, avec une

fine couche de biscuits craquants.

Ganache aux épices : infusion d'épices préalablement macérées, associées à un grand cru du Venezuela.

Ganache aux zestes de citron : assemblage de plusieurs origines de cacao, dominante Madagascar, et zestes de citron jaune finement broyés.

Nos commentaires : Après 25 ans passés à la Maison du Chocolat, il ouvre sa boutique Les chocolats sont confectionnés dans son atelier, au premier étage du magasin. Une réussite parfaite et immédiate. Tout est excellent, et très frais.

CHOCOLATS COLAS

21 bis rue Paul Barré
78 580 Maule - 01 30 90 90 44
chocolats.colas@wanadoo.fr

Bonbons de chocolats testés

Carrément Cassis : ganache noire, purée de cassis

Madagascar : ganache blanche et vanille naturelle

Pralin : tartelettes pur amande, noisette, sucre cuit.

Spécialité

Cap Est : pâte d'amandes et éclats de nougat.

Nouveauté

Voyage à Sao Tomé : ganache noire à la liqueur de fèves.

Nos commentaires : Présentation très réussie. En revanche, le goût n'est pas à la hauteur. Les couvertures sont trop épaisses et les mélanges à revoir.

FRANCK DAUBOS

35 rue Royale - 78000 Versailles
01 39 50 54 97

frank.daubos@wanadoo.fr

Bonbons de chocolats testés

Le Pérou : ganache noire avec chocolat Pérou 64%

Venezuela : ganache chocolat lait Venezuela 43%

Rocher Praliné : praliné amande noisette avec nougatine, crêpe dentelle et amandes hachées grillées.

Spécialité

Cornet : pâte d'amande orange parfumée grand marnier.

Nouveauté

Le Barsac : ganache chocolat noir 74%. Bio, origine Saint-Domingue, parfumé de vin blanc Barsac Sauternes.

Nos commentaires : De bons équilibres, dans l'ensemble. Le praliné, en particulier, est fin et délicat.

LE CACAOTIER

14, rue de Mora
95880 Enghien-les-Bains
01 39 89 29 31 - www.lecacaotier.com
Bonbons de chocolats testés

Caraque : ganache noire 70% guanaja, crème fleurette de Normandie.

London : ganache au thé bergamotte

Praliné amande à la pistache et noix de coco.

Spécialité

Le Piémontais : gianduja maison, dressé sur une pastille de chocolat et couronné d'une noisette caramélisée.

Nouveauté

Le M.C. : ganache au miel de citronnier d'Espagne et citronnelle de Madagascar.

Nos commentaires : De bons ensembles dans les classiques, mais les mélanges fruités font perdre, parfois, l'intensité du chocolat.

ALSACE

PÂTISSERIE MULHAUPT

3 rue Thomas Edison
67 450 Mundolsheim
03 88 20 10 68

www.mulhaupt.fr

Bonbons de chocolats testés

Palet or : ganache amère classique

Merveille : gianduja noisette au beurre.

Rocher noir : Praliné aux amandes.

Spécialité

Kougelhof : ganache au vin Gewurztraminer.

Nouveauté

Intensément vanille.

Nos commentaires : Irrégulier. De bonnes choses parfaitement présentées, mais des chocolats parfois trop gras, trop sucrés.

DANIEL REBERT

7, place du Marché-aux-Choux
67160 Wissembourg
03 88 94 01 66

www.rebert.fr

Bonbons de chocolats testés

Samana : ganache noire Saint-Domingue 70%.

DANIEL REBERT

Marine : ganache lactée 40% avec caramel au sel de Guérande.

Mona : Praliné noisettes du Piémont, crêpe dentelle, millefeuille noir salé.

Spécialité

Galante : ganache lactée 40% au zeste et au jus de citron frais.

Nouveauté

Couleur Café : ganache Altamira 70% à l'infusion de café biologique, ganache lactée 40% au jus et au zeste d'orange frais.

Nos commentaires : Des chocolats bien présentés, agréables au goût. Des mélanges irréguliers. Certains sont subtils, d'autres à revoir, en particulier avec la vanille et le citron.

JACQUES BOCKEL

77, Grande-Rue - 67700 Saverne
03 88 91 29 49
www.planet-chocolat.com
Bonbons de chocolats testés
Ganache amère avec chocolat noir Tanzanie 60%.
Ganache avec chocolat au lait 40%
Praliné noisettes du Piémont, feuilleté crêpes dentelles.

Spécialité

Amandes fleur de sel : chocolat lait, pâte de cacao, gianduja, amandes effilées, fleur de sel de Camargue.

Nos commentaires : Des mélanges intéressants, mais parfois trop sucrés ou trop salés. On perd la saveur du chocolat dans certaines alliances.

CHRISTINE FERBER

18, rue des Trois-Epis
68230 Niedermorschwihr
03 89 27 05 69
Bonbons de chocolats testés
Cannelle : ganache avec chocolat Manjari Grand Cru.
Passion : ganache aux fruits de la passion et chocolat au lait Jivara.
Praliné noisettes : 60% de noisettes du Piémont.

Spécialités

Ganache au miel de sapin
Ganache au caramel et à la rose.
Nos commentaires : Un ensemble très soigné, des chocolats très beaux, des mélanges souvent fins, mais parfois trop sucrés ou déséquilibrés.

AQUITAINE

SAUNION CHOCOLATERIE

56, cours Georges-Clémenceau
33000 Bordeaux
05 56 48 05 75
www.saunion.com
Bonbons de chocolats testés
Alliance : mélange de différents crus à 67%

Palet : ganache noire enrobage couverture lactée 34%.

Sésame : praliné, noisettes du Piémont 60%, nougatine de sésame noire.

Spécialités

Le Gallien de Bordeaux : croque nougatine, amandes de Provence et praliné avec amandes de Provence et noisettes du Lot et Garonne 55%.

Saudade : amandes de Provence effilées et beurre de baratte salé.

Nos commentaires : Du bon et du mauvais. Des mélanges réussis, d'autres gras, pâteux, parfois grossiers.

CADIOT-BADIE

26, allée de Tourny
33000 Bordeaux - 05 56 44 24 22
Bonbons de chocolats testés
Mont Blanc : mousse au chocolat

aux fruits de la passion

Ganache au pamplemousse, enrobée de chocolat au lait.

Noisetine : praliné aux éclats de noisettes grillées.

Spécialité

Diamant noir : truffe aux raisins de Bordeaux.

Nouveauté

Sabrina : Pâte d'amande à la noix de coco.

Nos commentaires : Il y a du classique, bon, bien présenté. Mais il y a aussi le pire, pour cause de mélanges parfois déséquilibrés.

PARIES

9, rue Gambetta
64500 Saint-Jean-de-Luz
05 59 26 01 46 - www.paries.fr
Bonbons de chocolats testés
Caracas : ganache intense réalisée avec un guanaja 80%
Cappuccino : Infusion d'un mélange Arabica Robusta de grand cru, dans une ganache lactée 100% Madagascar.

Yoda : gianduja lait, gianduja noir et praliné aux arômes de mandarines et de verveine avec une note de fèves de tonka.

Spécialité

Iranha : praliné amande de l'Opéra, pâte noisette, nougatine amande et beurre de cacao.

Nouveauté

Ivoire : ganache fondante avec chocolat ivoire légèrement caramélisé au four.

Nos commentaires : Tout est excellent, délicat, parfait, subtil.

LES MACARONS ADAM

6, rue de la République
64500 Saint-Jean-de-Luz
05 59 26 03 54
www.macarons-adam.com
Bonbons de chocolats testés

Ganache noire Mérida : Criollo et Trinitario du Venezuela, 70%.

Ganache lait Passionata : avec fruit de la passion.

Marcona : praliné enrobage lait, amande torréfiée à l'état brut.

Spécialité

Truffe, enrobage noir avec cacao Caraïbes 66% et truffes noires du Périgord.

Nouveauté

Ylang-Ylang : enrobage noir-parfums évoquant l'Océan Indien.

Nos commentaires : Excellents dosages. Des chocolats à l'arôme délicat. La réussite d'un travail passionné.

ATELIER DU CHOCOLAT

7, Allée de Gibéleau
64 100 Bayonne - 05 59 55 00 15

contact@atelierduchocolat.fr

Bonbons de chocolats testés
Tonka : ganache à la fève de Tonka : 70%.

Biarritz : ganache lait et gianduja : 40% de cacao.

Praliné noix de cajou équilibré.

Spécialité

Banana : ganache bananes flambées au rhum avec chocolat noir 70%.

Nouveauté

Bali : ganache framboise, lychée et passion avec chocolat noir 70%.

Nos commentaires : Belle présentation, mais goûts très irréguliers. Le bon et le pire. Equilibres à revoir.

VERDIER

Chemin de Pau
3 allée des Brannes
64 121 Serres-Castet
05 59 72 70 30
bonbons.verdier@orange.fr
Bonbons de chocolats testés

Le Caracas : ganache au cognac, couverture 70%

Ganache à la confiture de lait et poire William

Praliné lait : praliné amandes noisettes, enrobage couverture chocolat lait 35%

Spécialité

Armes de Pau : ganache nature, praliné amandes noisettes, enrobage couverture chocolat noir 70%

Nouveauté

Maté : ganache au thé Argentin, couverture chocolat noir 70%

Nos commentaires : RL'apparence laisse espérer de bonnes surprises. Finalement, l'ensemble est moyen, trop court en bouche.

BOURGOGNE

FABRICE GILLOTTE

21, rue du Bourg
21000 Dijon
03 80 30 38 88
www.chocolat-gillotte.com
Bonbons de chocolats testés

Carenero : ganache pur criollo du Venezuela et éclats de fèves caramélisées.

Fleur de Caramel : ganache lactée et caramel beurré

Muscado : Praliné noisette au sucre de Muscuado, de l'île Maurice.

Spécialité

Furie : ganache moussée origine Saint-Domingue, au jus et zeste de citron vert. Enrobage 66%.

Nouveauté

Senteurs : coffret composé de quatre variétés de chocolat.

Nos commentaires

Très beau travail à tous points de vue. Tout est beau, délicieux, et parfaitement équilibré.

RELAIS BERNARD LOISEAU

2 rue d'Argentine - 21 210 Saulieu
03 80 90 53 53
www.bernard-loiseau.com
Bonbons de chocolats testés

Le Madong : chocolat grand cru. Fèves de Nouvelle-Guinée. Arômes d'herbes coupées, de cuir et de fumé

Caramel-épices : chocolat et caramel au poivre, girofle avec dominance de muscade.

BL-Lait : Praliné à la cazette de noisettes finement broyées.

Spécialité : le **BL Noir** : plusieurs crus de chocolat noir amer au goût intense.

Création : Carla : praliné à la noisette légèrement torréfiée et fève de tonka avec notes de vanille et d'amande amère. Fine nougatine. Chocolat créé pour Carla Bruni

Nos commentaires : Apparence très réussie, bonnes tailles, équilibres parfaits, craquant ou fondant selon les cas. Très belles réalisations.

BOUCHÉ

1, place Monge
21 200 Beaune
03 80 22 10 35
www.chocolat-bouche.com
Bonbons de chocolats testés

Le Palet argent : ganache corsée chocolat noir 70%

Le Carré lait : ganache au lait enrobée de chocolat au lait

La Gourmandise : praliné noisette avec graines de noisettes, enrobé de chocolat au lait.

Spécialité

Le Marie de Bourgogne au lait : pâte de fruit framboise et ganache à la mûre, enrobée de chocolat au lait.

Nouveauté

Praliné amandes et noisettes, avec pâte de pistache et adjonction d'un grain de sel.

Nos commentaires : Les pralinés sont délicieux. La ganache au lait, en revanche, est trop lourde et bien grasse. Elle mérite d'être revue et corrigée.

THIERRY CAGNAT

24 rue de Nièvre - 58000 Nevers
03 86 61 09 28
Bonbons de chocolats testés

Ganache Araguani 72%

Ganache couverture lait jivaro 40%, légèrement caramélisée.

Praliné amandes noisettes.

Spécialité

Pavé de Nevers : ganache aux raisins, amandes caramélisées, praliné amandes noisettes.

Nouveauté

Le Petit Baobab : praliné amandes, poudre de baobab, couverture noir 64%.

THIERRY CAGNAT (suite)

Nos commentaires : Couleur soyeuse, bon moulage, mais manquent de longueur en bouche. Des mélanges pas toujours bien équilibrés.

CHOCOLATS BERNARD DUFOUX

32, rue Centrale - 71800 La Clayette
03 85 28 08 10

www.chocolatsdufoux.com

Bonbons de chocolats testés

Palet d'or : ganache nature 66% Caraïbes.

Graziella : ganache noisette enrobage lait caramel.

Praliné : fourrage praliné amandes.

Spécialité

Palais Bourbon : ganache vanille bourbon.

Nouveauté

Secret Tibétain : ganache au thé épices.

Nos commentaires : Il y a de bons chocolats, comme le noir ou le lait, mais l'ensemble manque de finesse.

AUX BUCHETTES DU MORVAN

27 rue du Maréchal Leclerc
71 200 Le creusot - 03 85 55 10 75
auxbuchettesdumorvan@orange.fr
Bonbons de chocolats testés

Le Palais GR : ganache Caraïbe, 66% enrobage Caraque 56%

Le Palais Thé Vert : ganache infusion thé vert Martinique, enrobage lait équatorial

La Finesse : gianduja amandes noisettes beurre de Charente extra-fin.

Spécialités

Bûchettes du Morvan : batonnet de nougatine, enrobage caraque 56%.

Trianon : gianduja noisette Piémont, nougatine amandes poudre, enrobage caraque.

Nos commentaires : Parfois passables, mais l'ensemble est beaucoup trop sucré !

ECLAT DE CHOCOLAT

14 Grande Rue de la Coupée
71850 Charnay-les-Mâcon
03 85 22 01 45

eclatdechocolat71@hotmail.fr

Bonbons de chocolats testés

Œil du tigre : ganache avec chocolat pure origine Venezuela

Cannelle : ganache infusion cannelle, enrobage couverture lait

Pierre de Soleil : praliné enrobage lait avec note épicée.

Spécialité

Le Grand Cru : ganache fondante au Saint Vêran, blanc sec du pays, avec chocolat pur origine équateur.

Nouveauté

Le Corozo : un lit de coco et une ganache gianduja.

Nos commentaires : Une très bonne surprise. Ensemble agréable, déli-

cieux. Le praliné est particulièrement réussi.

BRETAGNE

CHOCOLATERIE LE MAUX

4, rue du fil - 56 300 Pontivy
02 97 25 19 02

Bonbons de chocolats testés

Ganache noire Santé Fé, Venezuela, 66%.

Ganache lait Vanilla : 38% côte d'Ivoire, enrobage lait, infusion de Vanille Bourbon.

Praliné Martray à l'ancienne : praliné amandes-noisettes feuilleté.

Spécialité

Ganache blé noir.

Nouveauté

Douceur des fées : praliné amandes cacahuètes, infusion vanille-tonka.

Nos commentaires : Une maison qui fête son premier anniversaire. Un excellent travail d'artisan, avec des textures parfaites, des équilibres très réussis, pour la plupart. Une couverture parfois un peu épaisse.

DURAND CHOCOLATIER

5 Quai Chateaubriand
35 000 Rennes - 02 99 78 10 00
russeldurand@orange.fr

Bonbons de chocolats testés

Fleur de sel : couverture noir Saint Domingue 70%, fleur de sel de Guérande.

Fleur de sureau couverture lactée 38%, crème à l'infusion de fleur de sureau.

Praliné aux noix : couverture lactée 38%, praliné noix, amandes.

Spécialités

Miel et piment d'Espelette : couverture noire 70%, couverture lactée 38%, piment d'Espelette, sel.

Belle-Ile : couverture lactée 38%, crème à l'infusion d'anis sauvage de Belle-Ile.

Nos commentaires : La texture est parfaite, mais les équilibres entre le chocolat et les autres ingrédients sont à revoir complètement. Dommage.

AU PAVE DU ROI YANNICK LABBE

4 rue Joseph Rollo - 56 100 Lorient
02 97 21 08 81

au-pave-du-roi@wanadoo.fr

Bonbons de chocolats testés

Amer : ganache guanaja enrobage 70%.

Ceylan : ganache lait à l'infusion de cannelle.

Le Pavé de Bisson : praliné noisettes 60% de fruits aux éclats de noisettes caramélisées.

Spécialité

Fleur bleue : ganache thé earl grey fleurs bleues.

Nouveauté : Triskel : ganache cara-

mel à la fleur de sel de Guérande.

Nos commentaires : Des classiques parfaitement réalisés, et très agréables. La couverture est parfois trop amère et certains goûts sont fades.

LE ROUX

18, rue Port-Maria
56170 Quiberon - 02 97 50 06 83
www.chocolatleroux.com

Bonbons de chocolats testés

Mitsuko : ganache à l'infusion de thé sur socle de massepain au thé

Ganaka : ganache lait au caramel

Praliné quatre épices : muscade, girofle, poivre noir, cannelle.

Spécialités

Chtou : coque de chocolat, cœur de caramel au beurre et au lambig.

Szechwan : ganache à l'infusion de poivre de szechwan sur socle de nougatine.

Nos commentaires : Une mauvaise surprise. Des chocolats sans intérêt, lourds, gras... Le nom d'Henri Leroux est présent, mais son génie n'est pas dans le laboratoire...

HISTOIRE DE CHOCOLAT

60, rue de Siam
29200 Brest - 02 98 44 66 09
www.histoiredechocolat.com

Bonbons de chocolats testés

Ganache fleur de blé noir : hommage à la Bretagne.

La Jeanne : ganache lait, rappelant le navire école de la Marine Nationale.

Praliné feuilleté enrobé lait.

Spécialité

Littoral : caramel au beurre salé de Guérande.

Nouveauté

La belle poule : ganache citron gingembre. Rappelle un navire école.

Nos commentaires : Beaucoup de travail accompli, c'est évident. Des chocolats intéressants mais à revoir pour qu'ils frisent la perfection.

VIALLARD

20, rue Saint Bieuzy
56270 Ploemeur - 02 97 86 14 19
Bonbons de chocolats testés

Mexico : ganache chocolat Mexique 66%, enrobage couverture Mexique 66%.

Royal : ganache 70%, enrobage chocolat au lait 33%.

Gianduja feuilleté : enrobage 60%.

Spécialité

Viallard : ganache Venezuela 72%.

Nouveauté

Tanao : ganache Madagascar, enrobage couverture 60%.

Nos commentaires : Excellents chocolats, très fins, très craquants, fondent dans la bouche. Equilibre réussi. Une couverture parfois un peu trop épaisse.

CASTELANNE

21, rue Crébillon - 44000 Nantes
02 40 73 07 20 - www.castelanne.com
Bonbons de chocolats testés

Ganache noire.

Ganache lait, citron vert et yuzu.

Praliné anis vert, amandes de Valence.

Spécialité

Pralines de Castelanne : 22% de sucre.

Nouveauté

Praliné figues amandes.

Nos commentaires : Un ensemble presque parfait. A l'exception de la nouveauté : mélange trop sucré à cause de la figue.

CHRISTOPHE ROUSSEL

6, allée des Camélias
44500 La Baule - 02 40 60 65 04
www.rousseau-chocolatier.com

Bonbons de chocolats testés

Caracas : 80% de cacao, enrobage guanaja 70%

Tendresse : enrobage jivara lactée 40% de cacao et ganache au jus et zestes de citrons verts sur chocolat guanaja lacté à 41%.

Petites céréales croustillantes enrobées de chocolat

Praliné : croustillant noir, pur noisettes du Piémont à 70% de fruits, avec

pointe de sel de guérande et brisure de nougatine à la fève de cacao du Venezuela.

Spécialité

« **Bons baisers de la Baule** » : chocolat en forme de lèvres, garnie d'une ganache à la pulpê de framboise.

Manjari à 64%, céréales croustillantes.

Nouveauté

« **Bigoudène** » : praliné au sarrasin bio torréfié, enrobage guanaja 70%

de cacao-praliné amandes/sarrasin à 70% de fruits.

Nos commentaires : Original, fin, frais, délicat, délicieux. Le goût de la framboise mériterait d'être encore plus subtil.

VINCENT GUERLAIS

11, rue Franklin - 44000 Nantes
02 40 08 08 79

4, rue de Lorraine

44 220 La Chapelle-sur-Erdre

www.vincentguerlais.com

Bonbons de chocolats testés

Ganache noire : République Dominicaine 70%.

Ganache lait à la noisette du Piémont : 40% de cacao.

Praliné 70% amandes noisettes. Crouquant noisettes.

Spécialité

Ganache infusée au thé earl grey.

Nouveauté

Ganache passion, infusion vanille de Tahiti et zeste de citron vert.

Nos commentaires : Les ganaches et les assemblages sont extrêmement bien réalisés. Subtil, parfait.

CENTRE

AU ROYAL CHOCOLAT

23, rue Nationale
37190 Azay-Le-Rideau
02 47 45 40 69
www.auroyalchocolat-bodin.com
Bonbons de chocolats testés

AU ROYAL CHOCOLAT (suite)

Ganache noire Guanaja : 70% cacao.
Ganache lait Elysée : 38% de cacao.
Pavé Jeanne d'Arc : praliné à l'ancienne, 60% d'amandes, cuit au chaudron de cuivre, mélangé à la crêpe dentelle.

Spécialité

Le Mansari : ganache de l'Océan Indien : 64% de cacao. Notes de fruits rouges.

Nouveauté

Ganache noisette : lait à 39% de cacao, parfumée pure pâte de noisettes.
Nos commentaires : Le praliné et la ganache noisette méritent le détour. Le reste est irrégulier.

LA CHOCOLATIERE CHRISTOPHE MENARD

2 et 4, rue de la Sellerie
37000 Tours - 02 47 05 66 75
www.la-chocolatiere.com
Bonbons de chocolats testés
Paliton : ganache amère chocolat noir 67%.

Ganache lait et caramel à la fleur de sel.

Praliné amande noisette 60%.

Spécialité

Rocher Grignotine : amandes bâton caramélisées - oranges confites.

Nos commentaires : Classique, agréable, mais un ensemble un peu trop grossier.

NOEL JOVY

10, place du 8-mai-1945
18390 Saint-Germain-du-Puy
02 48 30 69 03
Bonbons de chocolats testés
Palet or : ganache pure Venezuela 70% cacao.

Piémont : praliné avec noisettes du Piémont, enrobage lait 40% de cacao.

Plaisir : praliné amandes et noisettes avec brisures de nougatine aux épices.

Spécialité

Sensation : ganache au chocolat équilibreur à l'infusion de menthe fraîche.

Nouveauté

Provence : Ganache au jus et zeste de citron et infusion de thym.

Nos commentaires : Original, souvent délicieux. L'équilibre de la nouveauté et de la spécialité sont à revoir.

MAZET

Place Mirabeau - 45 203 Montargis
02 38 98 63 55
mazet@mazetconfiseur.com

Bonbons de chocolats testés

Bourbon : ganache à la vanille avec couverture à 72% de cacao.

Ganache caramel lait.

Praliné fondant avec couverture à 72% de cacao.

Spécialités

Praliné lait aux noisettes.

Sicile : amandes blanchies et pistaches réduites en pâte, légèrement kirschées et vanillées.

Nos commentaires : Un travail correct d'artisan. La texture est un peu sèche et les chocolats ne sont pas assez longs en bouche.

CHAMPAGNE

VINCENT DALLET

26, rue du Général-Leclerc
51200 Epernay
03 26 55 31 08
www.chocolat-vincentdallet.fr
Bonbons de chocolats testés
Equateur : ganache cacao de type Forastéro. Criollo.

Ganache caramel au beurre demi-sel : relevée de vanille Bourbon. Enrobage lait 32%.

Piémont : praliné cuit au chaudron de cuivre, avec noisettes du Piémont.

Spécialité

Coffret de chocolat pleine forme : à base de cacao brésilien et de plantes aux vertus stimulantes, aphrodisiaques.

Nos commentaires : Les chocolats sont beaux et bons, mais certains équilibrés sont trop forts.

EMMANUEL BRIET

13 rue Porte Lucs
51 200 Epernay
03 26 54 31 92
Bonbons de chocolats testés

Ariva : ganache noire avec assemblage de plusieurs cacao avec crème fraîche et beurre

Douceur : ganache lait légèrement moussée

Tendresse : praliné amandes-noisettes, à base de 60% de fruits. Assemblé à un chocolat au lait.

Spécialité

Pondichéry : ganache avec une sélection de cinq poivres de provenances différentes.

Nouveauté

Caissette : praliné surmonté d'une noisette caramélisée, avec une rosace de Gianduja.

Nos commentaires :

Une nouvelle adresse, ouverte depuis moins d'un an. Original et classique à la fois, subtil, délicieux. Parfois un peu trop sucré...

LORRAINE

FRANCK FRESSON

37, avenue Jean-Jaurès
54800 Jarny
03 82 33 18 79
www.fresson-chocolatier-patis-sier.com
Bonbons de chocolats testés

Caracas : ganache noire origine Venezuela 62%.

Java : ganache au café, couverture lait origine côte d'Ivoire.

Petit Frisson : praliné à l'ancienne noisettes Piémont, écorces d'oranges, nougatines.

Spécialité

Racine : ganache au gingembre frais et confit.

Nouveauté

Tananarive Guérande : caramel fleur de sel à la vanille Bourbon.

Nos commentaires : Original. Bon équilibre des goûts. Quelques irrégularités faciles à gommer pour aller vers l'excellence.

FRANCK KESTENER

6 rue Gutenberg
57 200 Sarreguemines
03 87 28 14 62
franck-kestener@orange.fr
Bonbons de chocolats testés

Ganache noire amère République Dominicaine.

Ganache lactée et infusion de cannelle.

Bonbon chocolat au lait, praliné cacahuètes.

Spécialité

Tablette fourrée, sablé croquant au sucre roux et caramel à la fleur de sel.

Nouveauté

Ganache noire, infusion de café du Brésil et zestes d'oranges.

Nos commentaires : Original, équilibrés parfaits, finesse dans le goût. Un travail très réussi.

JEAN-EMILE SCHMITT

15, rue François-Mitterrand
88400 Gérardmer
03 29 63 31 98
Bonbons de chocolats testés

Ganache amère palet manjari pur Madagascar 61%.

Lait : Géromois noisette : praliné pur noisette lacté, enrobage chocolat lait 30%.

Spécialités

Epinette de Gérardmer : praliné amande et noisette sur fond de nougatine. Couverture 61%.

Sichuan : ganache au poivre de Sichuan, couverture 61%.

Nouveauté

Tonka : ganache au chocolat noir et infusion de fèves de tonka : 61%.

Nos commentaires : Le travail réussi

d'un artisan passionné de ganaches. Les chocolats sont agréables, fondants, bien travaillés. Parfois un peu trop sucrés.

MIDI-PYRÉNÉES

GAILLARDO

7bis, rue Jean-Jaurès
31600 Muret - 05 62 23 04 67
patisserie-gaillard@wanadoo.fr
Bonbons de chocolats testés

Ganache Grand Arôme : Equateur 80%.

Ganache lait menthe fraîche : infusion de feuilles de menthe fraîches, ganache lactée à 38% de cacao.

Praliné 70 % noisettes, 30% amandes.

Spécialité

Le Pavé du Muret : gianduja et praliné, sucre cuit, 50% amandes et 50% noisettes.

Nouveauté

Ganache noire origine Caraïbes 66%, vanille de Madagascar.

Nos commentaires : Le praliné est excellent, à recommander. Le reste est trop sucré. A revoir.

MAISON PILLON

23, rue du Languedoc
31000 Toulouse - 05 61 55 03 08
www.maison-pillon.fr
Bonbons de chocolats testés

Ganache nature guanaja : enrobage noir 70%

Ganache palet lait, décor feuilles d'or

Millefeuilles : praliné à la cannelle, ganache pistache.

Spécialité

Pavé du Capitole : ganache noire à l'infusion de vanille. Praliné aux écorces d'orange.

Poivre : ganache lait jivara au poivre vert.

Nos commentaires : Des idées intéressantes, mais l'ensemble est lourd, gras, sucré.

YVES THURIES

36 rue Mariès
81 000 Albi
05 63 53 05 05
client@yvesthuries.com
Bonbons de chocolats testés

Ganache chocolat Venezuela 70%

Ganache couverture lait, caramel au beurre salé.

Praliné à l'ancienne, amande grillée, sucre.

Spécialités

Ganache violette, couverture noire, enrobage 70%.

Ganache vanille, couverture noire et lactée, enrobage 70%.

Nos commentaires : Passable, un peu trop sucré. La violette est une très jolie fleur, mais elle se marie mal au chocolat.

THEOBROMA

8 rue Saint-Paul
34 000 Montpellier - 04 67 63 90 64
www.chocolats-theobroma.com
Bonbons de chocolats testés

Theobroma : ganache 70% Amérique du Sud.

Palet noir : ganache à 33% et noix torréfiées.

Orée des Bois : praliné noisette croustillant. Pâte de fruit framboise.

Spécialité

Le Saint-Roch : ganache 64% Madagascar, pulpe d'orange sanguine, gingembre confit, eau de vie de gingembre.

Nos commentaires : De bonnes idées, mais équilibre moyen et irrégulier.

NORD-PAS-DE-CALAIS

CHOCOLATERIE LALOUX

41 rue du Pot d'Étain
62 400 Béthune
5 rue de la Taillerie
62 000 Arras
03 21 62 47 43
chocolaterie-laloux@orange.fr
Bonbons de chocolats testés

Ganache noire amère. Pure origine République dominicaine parfumée à la vanille de Bourbon.

Palet or lait : ganache nature au chocolat au lait, plantation Côte d'Ivoire.

Cacahuète lait : Praliné amande croquant sous ses brisures de cacahuètes.

Spécialités

Ganache estragon noir, veloutée au chocolat pur plantation Equateur, parfumée à l'estragon.

Ganache menthe fraîche noir : infusion de feuilles de menthe fraîche révelée par une ganache noire.

Nos commentaires : De bonnes idées à confirmer. Hélas, les ganaches ne sont pas assez soutenues par un chocolat de qualité. Dommage !

CHOCOLATERIE BENOIT

77, rue de la Monnaie - 59800 Lille
03 20 31 69 03
Bonbons de chocolats testés

Concerto : ganache pur chocolat 72%

Adagio : praliné à l'ancienne avec noisettes du Piémont et amandes de Sicile.

Nuage : ganache réalisée avec Jivara lacté 40% et gianduja. Parfumé avec jus de citron vert pressé et coriandre

Spécialité

La Coquinerie : praliné à l'ancienne à partir de noisettes du Piémont et d'amandes de Sicile. Avec vanille Bourbon et éclats d'amandes caramélisées.

Nouveauté

Voltaire : ganache chocolat avec fèves 67%, infusion de thé vert à la fram-

boise et pulpe de framboises.

Nos commentaires : Belle présentation, mais tout est un peu trop sucré.

LEGRAND

10 rue Saint-Géry
59300 Valenciennes
03 27 48 03 09
www.maison-legrand.fr

Bonbons de chocolats testés

Le Guanaja : ganache noire intense.

Le Lacté : ganache lactée.

Le Finesse de Paris : praliné, amande lactée.

Spécialité

Le pavé d'Arenberg : praliné noisettes, amande feuilletée.

Le Terril du Nord : ganache noire à la chorée dans une coque noire café.

Nos commentaires : Irrégulier. Des mélanges très réussis, d'autres trop pâteux, parfois lourds.

PAYS DE LA LOIRE

CHOCOLATERIE BELINE

1, rue Jacques Offenbach
72000 Le Mans - 02 43 87 62 90
www.beline.fr

Bonbons de chocolats testés

Amazonas : ganache noire du Pérou.

Café Crème : ganache à base de chocolat au lait 40% et de café pur Arabica.

Carré Praliné : amande d'Espagne 60 %, grain de fleur de sel de Guérande.

Spécialité

La Bugattise : caramel à la fleur de sel, praliné amande feuilleté. Un clin d'œil aux 24 heures du Mans

Nouveauté

Blanche : ganache chocolat noir composée d'un assemblage de grands crus des Caraïbes.

Nos commentaires : Belle apparence, goût agréable, équilibres réussis. Un peu trop sucré, voire trop collant, parfois.

LE PALAIS D'OR

150, rue Nationale
49 300 Cholet - 02 41 58 55 40
Bonbons de chocolats testés

Le Costa : ganache noire Costa Rica, avec une pointe de fruits secs

L'Exotique : ganache fuit de la passion et chocolat lait

Le Sésam : praliné noisette maison, avec nougatine au sésame

Spécialité

La Muscadine : praliné monté avec crème fraîche et beurre de cacao parfumé au Cointreau

Nouveauté

Le Subtil : ganache fruitée avec un chocolat pure origine Pérou

Nos commentaires : De bonnes

idées, mais l'aspect et l'équilibre sont à revoir !

ARTISAN PASSIONNE

59 rue Saint Laud - 49 100 Angers
02 41 87 44 39

artisanpassionne@orange.fr

Bonbons de chocolats testés

Ganache amère, esprit chocolat, 67% de cacao.

Ganache lait, esprit d'Angers : au Cointreau, le spiritueux angevin.

Praliné, esprit de tradition : aux amandes et noisettes, 60% de fruits.

Spécialité

Esprit d'Ethiopie : ganache amère, infusion de grains de café moka

Nouveauté

Esprit d'Epices : ganache lait, infusée à la graine de coriandre.

Nos commentaires : Un bon et beau travail, inventif et créatif. L'équilibre, hélas, n'est pas toujours évident, et nuit parfois au goût.

PICARDIE

CHOCOLATS BERTHELOT

1 place de l'Hotel-de-Ville
60400 Noyon - 03 44 44 02 56
www.chocolats-berthelot.com

Bonbons de chocolats testés

Ganache Venezuela 82%

Ganache chorée, coque chocolat au lait.

Praliné spéculos.

Spécialité : ganache basilic, pâte de fruits fraise.

Nouveauté : ganache framboise

Nos commentaires : chocolats originaux, bel effort de présentation, couvertures réussies et ganaches bien réalisées. Parfois un peu trop sucré et trop lacté.

POITOU-CHARENTES

RANNOU METIVIER

32 boulevard de Strasbourg
86500 Montmorillon - 05 49 83 03 30
www.rannou-metivier.com

Bonbons de chocolats testés

Grand Cru : chocolat amer Costa Rica.

Montego : feuilleté praliné enrobé d'une couverture de fèves de cacao du Costa Rica.

Alexandrie : duo de pralinés noisettes et noirs à l'ancienne, avec couverture de fèves Equateur.

Spécialités

Duchesse : poire confite en ganache de chocolat noir, avec couverture de fèves de cacao du Costa Rica.

Saba : ganache chocolat noir et massepain à la pistache, avec couverture de fèves de cacao du Costa Rica.

Nos commentaires : Belle présentation, mais mélanges très inégaux. Souvent trop sucré.

PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR

PATISSERIE LAC

18, rue Barla - 06300 Nice
04 92 04 07 37

Bonbons de chocolats testés

Palais Guanaja : chocolat 70% cacao.

Palais Jivara : ganache chocolat lacté 40%.

Maya Bay : praliné amandes noisettes avec grain.

Spécialités

Fleur de Camargue : ganache caramel, couverture lactée, 41% cacao.

Cannelle : praliné amandes noisettes à brisure de biscuits spéculos.

Nouveauté

Gran Couva : ganache grand cru 67% pure origine. Praliné amandes noisettes avec éclats de fèves de cacao torréfiées.

Nos commentaires : Un grand chocolatier qui travaille dans la finesse et réalise des accords parfaits. Exceptionnel.

PATISSERIE CANET

25 boulevard Gambetta
06000 Nice - 04 93 96 46 06
www.patisserie-canet.com

Bonbons de chocolats testés

Epicea : ganache 70% Venezuela, au pain d'épices maison

Crèmeux Normand : ganache 36% Nouvelle-Guinée au beurre d'Isigny

Crousty : praliné, 50% noisettes du Piémont, éclats de noisettes torréfiées.

Spécialité

Canet : ganache 72% Trinidad, caramel au beurre d'Isigny et fleur de sel.

Nouveauté

Savane : praliné, 60% amandes de Provence, aux parfums de savane africaine.

Nos commentaires : Irrégulier dans ses présentations et ses saveurs. Certaines réalisations sont réussies avec une bonne longueur en bouche, d'autres manquent d'équilibre.

PATRICK MESIANO

35, Bd Marinoni
06310 Beaulieu-sur-Mer
04 93 01 35 85

Bonbons de chocolats testés

Intense : ganache au chocolat noir amer 70%.

Fleur de sel : ganache au caramel et fleur de sel.

Praliné amandes noisettes 50%.

Spécialité

La Manille : ganache vanille de Tahiti.

Nouveauté : Praliné amande 50% - ganache aux citrons de Menton.

Nos commentaires : Classique, bien présenté, de bonne qualité. Certains mélanges mériteraient d'être plus subtils.

JEF CHALLIER

16, place Aristide-Briand
84600 Valréas - 04 90 35 05 22
www.patissiers-vaucluse.com
Bonbons de chocolats testés
Nobilis : ganache noire amère
Douce Violence : chocolat noir, pointe de café et ganache au lait.
Sésame'y l'aime : praliné avec sésame.
Spécialité

Pavé à la noisette : avec noisettes du Piémont, torréfiées et broyées.
Nouveauté
Le rouge et le noir : ganache framboise et sel de Camargue.
Nos commentaires : La texture est belle, mais l'ensemble est inégal, parfois peu équilibré dans les mélanges.

JOEL DURAND

3 boulevard Victor Hugo
13210 Saint-Rémy-de-Provence
04 90 92 38 25
www.chocolat-durand.com
Bonbons de chocolats testés
Ganache noire « A » : chocolat de République Dominicaine 70% et du Venezuela 72%
Ganache lait « C », caramel et beurre salé de Bretagne. Chocolat au lait de Côte d'Ivoire, 40%.
Praliné, chocolat noir 66% de cacao et praliné aux noisettes du Piémont
Spécialité
Tokyo 07 : chocolat blanc.
Nos commentaires : Bonne texture, mais goût très décevant. Les équilibres sont à revoir.

JOUVAUD

40, rue de l'Evêché
84200 Carpentras - 04 90 63 15 38
Bonbons de chocolats testés
Palet d'or noir. Palet d'or lait
Le losange lait, praliné.
Spécialité
Le Palet Thé, à base de Earl Grey Impérial.
Nouveauté
Le Citron noir : infusion à froid de zeste de citron dans une ganache noire.
Nos commentaires : Fin, moelleux, parfumé, bien équilibré. Un travail parfait, exceptionnel.

RHÔNE-ALPES

FIDELE BERGER

2 rue Royale
74 000 Annecy - 04 50 45 00 32
Bonbons de chocolats testés
Carré noir : mélange de grands crus des Caraïbes 66% avec fruits secs
Cassilia : ganache lactée caramel avec pâte de fruits cassis violette
Coco Praliné : praliné noisette avec noix de coco et fleur de sel

Spécialité

Cloches savoyardes : ganache moussieuse gianduja lait, parfumée au Grand Marnier.
Nouveauté
Cœur Guanaja : ganache à 80%
Nos commentaires : De bonnes idées, mais les mélanges ne sont pas vraiment réussis. Ensemble très moyen.

SCRIBANTE- DORNON

84, rue de la Liberté
38300 Bourgoin-Jallieu
04 74 93 09 23
Bonbons de chocolats testés
Jiminy : ganache lactée pistache avec soupçon de cannelle
Earl Grey : ganache lactée aux parfums de thé earl grey
Coriandre : praliné amande noisette, broyé avec des graines de coriandre
Spécialité
Les véritables malakoffs de notre enfance : gianduja noisette, praliné noisette, et noisettes torréfiées concassées
Nouveauté
Les chips de pomme au chocolat : pétales de pommes de la région, séchées et enrobées de chocolat noir 68% de cacao.
Nos commentaires : De bonnes idées, mais à améliorer. L'ensemble est sans grande saveur.

PÂTISSERIE CRISELOR

20, rue Colombet Solle
42170 St-Just-St-Rambert
04 77 52 48 52
Bonbons de chocolats testés
Ganache noire à 69% de mélanges cacaotés.
Ganache lait : 39% de matières caçotées, avec miel toutes fleurs d'un apiculteur local.
Praliné amandes noisettes.
Spécialité
Apéro choc : fines plaques de couvertures et gruë de cacao, parfumées d'un cocktail d'épices.
Nouveauté
Carlino : gianduja noisettes et pâte de fruit framboise.
Nos commentaires : Agréable, original. Des mélanges subtils, mais parfois trop sucrés.

SEBASTIEN BOUILLET

15, place de la Croix-Rousse
69004 Lyon - 04 78 28 90 89
Bonbons de chocolats testés
Absolut : ganache noire amère. Mélange de 70% et 80% Venezuela.
Contraste : ganache chocolat lait 40% côte d'Ivoire, caramel, passion, mangue.
Enfance : praliné amande noisette, 60% de fruits, éclats de sablé crou-

stillant.

Spécialité

Croc de Lyon : riz soufflé caramélisé, caramel fleur de sel, sablé croustillant.
Nouveauté
Praliné cacahuète : praliné 60% de fruits, mélange cacahuète-amande.
Nos commentaires : Mélanges pas toujours équilibrés. Dommage, car il y a de bonnes idées dans la composition des goûts.

DELICES DES SENS

12, boulevard des Brotteaux
69006 Lyon s- 04 78 24 48 25
Bonbons de chocolats testés
Ganache noire Saint-Domingue
Ganache lait « tendresse », avec une touche de vanille
Praliné Piémontais, avec noisettes demi caramélisées et soupçon de fleur de sel.
Spécialité
Praliné amande et sésame torréfié, caramel au beurre salé.
Nouveauté
Le galet Lyonnais : chocolat praliné enrobé d'une fine meringue royale.
Nos commentaires : Bel aspect, bonne longueur en bouche, un ensemble presque parfait. Certains chocolats sont trop sucrés, parfois trop gras.

RICHARD SEVE

62, avenue de Lanessan
69410 Champagne-au-Mont-d'Or
04 78 35 04 21
www.chocolat-seve.com
Bonbons de chocolats testés
Palet d'or : ganache noire enrobée de chocolat enrichi de sa feuille d'or 22 carats.
Txai : ganache lactée, avec notes d'Arabica, sur un socle de Duja aux amandes de Provence.
Anjajavy : praliné noisette au sucre muscovado, avec réglisse.

Spécialité

Amande Princesse Noire : coques de nougatine aux amandes fourrées d'un praliné aux amandes de Provence
Nouveauté
Begawan Giri : ganache noire aux fèves d'Equateur, avec arômes floraux, socle de massepain au gingembre, au goût de fruit.
Nos commentaires : Tout est très beau à regarder, et très bon à déguster. La longueur en bouche, comme les mélanges, sont parfaits.

MORAND

476, Route du col Aravis
74220 La Clusaz - 04 50 02 41 26
www.chocolats-morand.com
Bonbons de chocolats testés
Campanes : ganache, couverture

noire ou lait. Ressemble à la cloche que portent à leur cou les vaches, aux alentours de La Clusaz.

Palets nougatine, noir aux amandes.

Spécialités

Chevrotins : fourrés crème, beurre de cacao, alcool d'orange et nougatine pilée.
Orangettes : bâtonnets d'oranges confites, avec couverture de chocolat amer.

Nos commentaires

Une adresse incontournable : tout est fin, subtil, délicieux. Une adresse au sommet, à plus de mille mètres d'altitude.

FRANCOIS PRALUS

8 rue Charles de Gaulle
42 300 Roanne - 04 77 68 96 36
fpralus@chocolats-pralus.com
Bonbons de chocolats testés
Palet or : ganache au café enrobée de chocolat noir Madagascar 75 %
Ganache à la gousse de vanille de Madagascar, enrobée de chocolat au lait 45%.
Praliné noir, maison, enrobé de chocolat noir : Madagascar 75%.
Spécialités
Le Chuao : galet couverture pure origine Chuao 75%.
L'orangette, maison enrobée de chocolat noir Madagascar 75 %.
Nos commentaires : Tout est délicat, subtil, excellent. Une qualité parfaite.

RICHARD

34 rue de Flechet
01 390 Saint-André-de-Corcy
04 72 26 14 55
Bonbons de chocolats testés
Baume Ebène : ganache amère, Venezuela Criollo et Ocumare Madava. Ganache lait, Madagascar Sambirano au lait et vanille gousse.
Praliné A feu nu : Praliné à l'ancienne : 65 % amandes avec leur peau, torréfiée à feu nu et cuit au sucre caramel à feu nu.
Spécialité
Au jardin des Hespérides : ganache aux agrumes mêlés.
Nouveauté
Sur la route de Samarkande : ganache noire aux épices douces.
Nos commentaires : Un mélange d'originalité, de modernité et de qualité traditionnelle. Il y en a pour tous les goûts. Les nouveautés sont très réussies.