



DéTECTÉS par le Club des croqueurs de chocolat, L'Express Styles et le Salon du chocolat, ces six nouveaux talents vont vous faire craquer.

La relève des grands chocolatiers



Aline Géhant, 32 ans

Parcours: licence d'arts plastiques, études d'instutrice... Très vite, la jeune femme a envie d'un métier plus manuel, plus sensuel. Son apprentissage à la Maison du chocolat lui inocule le virus. Mais ses amours sont au Sud : en décembre 2009, elle crée, au cœur d'Avignon, une petite chocolaterie aux tons prune qui ne désemplit pas.

Son best-seller: la pâte à tartiner au coco – un mélange de chocolat au lait, amande, noisette, caramel et coco (pot de 250 g, 9,50 €).

Le coup de cœur du CCC (*): bonbon Ganache passion lait, à la pulpe de fruit de la passion et chocolat au lait (16 pièces, 12 €).

➤ 15, rue des Trois-Faucons, Avignon (Vaucluse), 04-90-02-27-21, <http://agchocolatier.com>, e-monsite.com

Guillaume Helbert, 34 ans

Parcours : fort d'un CAP de pâtissier, de son passage chez Jean-Paul Hévin qui le rend accro au cacao, il se seconde ensuite Pascal Caffet, Nicolas Boussin... puis devient le chef pâtissier à l'Assemblée nationale. En novembre 2010, il crée sa première boutique dans sa région, la Mayenne, qui manquait jusque-là d'un vrai chocolatier.

Son best-seller : la tablette au caramel et beurre salé drapée de craquant noir (100 g, 4 €).

Le coup de cœur du CCC : bonbon Subtil, ganache au jus de sureau noir – production locale unique en France –, enrobage noir (boîte de 200 g, 13 €).

➤ ID Sucré, 43 bis, rue de la Paix, Laval (Mayenne), 02-43-49-37-31,



Aline Géhant et son bonbon Ganache.



Guillaume Helbert et sa tablette au caramel et beurre salé.

Philippe Rigollot, 39 ans

Parcours : tout jeune, il aide en cuisine le patron pâtissier de sa mère. Sa carrière est toute tracée : lauréat du brevet de chocolatier à 19 ans, il salive devant les vitrines de Lenôtre – qui lui confie l'équipe fournissant les VIP pour la Coupe du monde 1998. Dix ans chez Anne-Sophie Pic, champion du monde de pâtisserie 2005, meilleur ouvrier de France 2007... En août 2010, il ouvre enfin sa boutique.

Son best-seller : bonbon Praliné aux quatre épices, en robe noire (boîte de 250 g, 19 €).

Le coup de cœur du CCC : gâteau Choco – chocolat, ganache et robe noires (3,50 €).

➤ 1, place Georges-Volland, Annecy (Haute-Savoie), 04-50-45-31-35, philipperigollot.com



Philippe Rigollot et son gâteau Choco.



PIERRE LOUIS VIEL POUR L'EXPRESS STYLES - DR



Bruno Saladino, 34 ans

Parcours : à 9 ans, il rêve déjà de ce métier pourtant peu coté à l'époque. Après un CAP de pâtissier, ce fondu de concours – plus de 15 à son actif – frôle deux fois le titre de meilleur ouvrier chocolatier-confiseur de France. Depuis mai 2010, il concocte de détonantes créations – perles au caramel, foie gras et cacao –, dans sa propre boutique.

Son best-seller : bonbon au thym frais, une ganache parfumée d'une infusion thym-citron enrobée de cru noir (boîte de 250 g, 17,50 €).

Le coup de cœur du CCC : bonbon Praliné, aux noisettes du Piémont (même prix).

➤ 9, rue Tronchet, Lyon (VI^e), 04-78-89-00-36, saladino-chocolatier.fr



Bruno Saladino et son bonbon Praliné.



Thierry Lauzée et sa Cocoa.



Didier Faget et sa Pigne.



Thierry Lauzée, 42 ans

Parcours : après neuf ans dans la grande distribution, le directeur des ventes du groupe Mars troque à 35 ans sa carrière contre un stage chez Michel Huvelin, à Niort. En 2004, il crée son laboratoire à la Martinique, et bientôt un premier magasin. A la tête de deux boutiques avec les saveurs exotiques et veut relancer sa filière cacao jusqu'à l'AOC.

Son best-seller : Cocoa, une fève torréfiée enrobée d'Equateur et de cacao au piment de Cayenne (bocal de 100 g, 9 €).

Le coup de cœur du CCC : bonbon Colombo, ganache noire et pâte au curcuma, cumin, girofle, gingembre... (0,95 € l'unité).

➤ Le Club Chocolat du Lamentin, immeuble Bois Quarré, quartier Mangot Vulcin, Le Lamentin (Martinique), 05-96-56-98-83, frereslauzea.com

Didier Faget, 51 ans

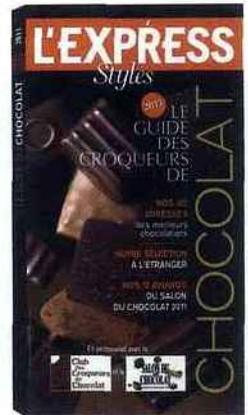
Parcours : CAP de confiseur en poche à 18 ans – sans doute pour suivre les traces de son frère, trop tôt disparu –, il passe trente ans dans la pâtisserie Daugé, à Aire-sur-l'Adour. En 2004, il rencontre Martine et, depuis, ils tiennent une boutique-salon de thé au bord de l'Atlantique.

Son best-seller : la Pigne, coque noire moulée sur pomme de pin des Landes, garnie de caramels à l'essence de pin (13 €).

Le coup de cœur du CCC : bonbon Marensin, praliné à la cacahuète... des Landes ! (Sachet de 100 g, 6,50 €).

➤ L'Étalon noir, route de Magescq, Léon (Landes), 05-58-49-29-91, www.letalon-noir.com

Pages réalisées par Marie-Amal Bizalion
(* Club des croqueurs de chocolat.



À LIRE Le Guide des croqueurs de chocolat : les 150 chocolatiers en France, nos coups de cœur à l'étranger et nos Awards 2011. En vente par correspondance à 7,90 € sur Lexpress.fr/boutique/chocolat

AWARDS 2011

des 12 meilleurs chocolatiers révélés dans *Le Guide du chocolat* réalisé par L'Express Styles et le Club des croqueurs de chocolat.

Vincent Guerlais Se proclame « agitateur de papilles » (Nantes).

Richard et Gaëlle Sève (Sève chocolatier)

Heureux mixte d'invention et de tradition (Lyon).

Fabrice Gillotte Meilleur ouvrier de France 1990, roi de la ganache (Dijon).

Gilles Cresno Lauréat du Grand Prix du chocolat artisanal de la ville de Paris 2006 (Nanterre).

Hubert Masse (le Cacaotier) Même prix obtenu en 2008 (Enghien-les-Bains).

Pascal Le Gac Vingt-cinq ans chez Robert Linxe, ça forge le goût (Saint-Germain-en-Laye).

Pierre Hermé Inventeur du concept de collections (Paris).

Jean-Paul Hévin Star vénérée au Japon (Paris).

Claude Streit (le Criollo) Chantre des fèves du Cameroun (Besançon).

Sadaharu Aoki Maître ès alliances rares - matcha, yuzu... (Paris).

Susumu Koyama (Es Koyama) Dirige un vaste complexe gourmand à la baguette (Sanda, Japon).