



PACY-SUR-EURE. David Chasles décroche un Award au Salon du chocolat à Paris.

Un nouveau « croqueur » de cacao dans le guide

Le guide des *Croqueurs de chocolat* regroupe les meilleures adresses en France et à l'étranger. Pour David Chasles, chocolatier réputé à Pacy-sur-Eure, c'est une « bible », comme le guide *Michelin*. « Trente ans qu'il existe, c'est une référence ! On me disait depuis longtemps de m'y inscrire », révèle l'artisan.

Une surprise !

Pour sa première participation au concours d'entrée des Croqueurs de chocolat, David Chasles a eu « l'heureuse surprise » de recevoir au Salon du chocolat à Paris, un Award, prix attribué au nouvel entrant, mais aussi un classement dans la catégorie « Tablette d'or ». Le concours d'entrée a regroupé des artisans chocolatiers des régions de France. Ils ont présenté une sélection de leurs gourmandises au cacao « pour une dégustation à l'aveugle par un jury de 16 membres amateurs de chocolat, des gens avertis ».

Les trois ganaches noires de David

Chasles sont arrivées en tête : « Amazone » au citron vert, « Marie-Galante » aux raisins macérés dans du vieux rhum et « Vanille » à la vanille bourbon.

Dans ces distinctions décernées par le club, l'artisan pacéen y voit l'aboutissement de 16 années d'une sélection rigoureuse des cacaos issus du Venezuela, Madagascar, Saint-Dominique et Équateur. « Des provenances privilégiées pour leurs saveurs particulières. Il est important de choisir la bonne matière première. On ne peut rien faire de bon avec des cacaos médiocres », explique David Chasles. Dans son nouveau laboratoire, l'Eurois dispose d'une gamme encore plus élargie de chocolats allant des classiques indémodables aux dernières créations « les goûts du moment », pour tous les palais, « de l'innovation permanente à la recherche du meilleur ! »

INFOS PRATIQUES

Pâtisserie David Chasles,
30, rue Isambard, Pacy-sur-Eure.
Tél. 02 32 36 00 85.



Anne et David Chasles, heureux de recevoir un Award décerné par le club des Croqueurs de chocolat