

# Les 100 meilleurs chocolatiers de France

sélectionnés par :



*On aime... à la folie*  
**Awards 2009**

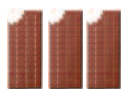
FABRICE GILLOTTE  
VINCENT GUERLAIS (NANTES)  
JEAN PAUL HEVIN  
PIERRE HERME  
PATISSERIE DU LAC  
PASCAL LE GAC  
LA MAISON DU CHOCOLAT  
PARIES  
FRANCOIS PRALUS



*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  
VIALLARD



*On aime... beaucoup*

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

DELICE DES SENS  
FOUCHER  
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 CACAOTIER  
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  
FRANCK FRESSON  
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.pierreherme.com  
*Bonbons de chocolats testés*  
**Intense** : ganache nature amère, enrobée de chocolat noir.  
**Mogador** : ganache fruits de la passion, enrobée de chocolat au lait  
**Noisette du Piémont** : praliné à l'ancienne, enrobé de chocolat noir.  
**Spécialité**  
**Choc Chocolat** : ganache chocolat amer et nougatine aux éclats de fèves 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 « Tiarei »**, 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 sublime et 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.sadaharuaoiki.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 Maragogype 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.

### DURAND CHOCOLATIER

5 Quai Chateaubriand  
35 000 Rennes - 02 99 78 10 00

rousseldurand@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.

### 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 mouillage 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 caramél.  
**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.



## LADUREE (suite)

### 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%.

### 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 piment 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 Normandie, 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 Mokaressé** 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** : gianduja 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

**Nonfleur** : ganache thé earl grey 64%.

**Nos commentaires** : La ganache lait est réussie, la noire est acceptable, 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, Orlans 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 Guerande

**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 massapain 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  
92270 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.

Domage 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** : tartellettes 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  
franck.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 fleurlette 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

#### PATISSERIE 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**  
**Kougelhopf** : 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 (suite)**

**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-Épis  
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 Pié-

mont 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.

**Noisatine** : 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%

**Cappucino** : 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. Équilibres 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 Muscado, 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%.

**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 Véran, blancsec 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, délicieux. 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** Vanille : 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.

### 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 caramel 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.histoiredeschocolat.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% et 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 Castellanne : 22% de sucre.

#### Nouveauté

Praliné figes 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 vert sur chocolat guanaja lactée 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 pulpe de framboise.

Manjari à 64%, céréales croustillantes.

#### Nouveauté

« **Bigoudène** » : praliné au sarrasin bio torréfié, enrobage guanaja 70% de cacao-praliné amande/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 équateur 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-patisier.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 39%.

#### 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.



## THEOBROMA (suite)

### Spécialité

**Le Saint-Roch** : ganache 64% Madagascari, 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 framboise 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 chiorée 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 Coin-

treau, 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 chiorée**, coque chocolat au lait.

**Praliné spéculos**.

**Spécialité** : ganache basilic, pâte de fruits frais.

**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 DU 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



### JEF CHALLIER (suite)

**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'Évêché  
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

### FIDÈLE 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 cacao.

**Ganache lait** : 39% de matières cacaotées, avec miel toutes fleurs d'un apiculteur local.

**Praliné amandes noisettes**.

#### Spécialité

**Apéro choc** : fines plaques de couvertures et grué 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 croustillant.

#### 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  
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.

### RICHART

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.

