



Actualités | Les tendances de Pâques

A la Mère de Famille s'inspire de la mode

POUR PÂQUES, LE CHEF DE LA MAISON, JULIEN MERCERON, rend hommage à la mode en créant le



personnage de la « Poule pied d'oie » et « Le nœuf papillon », incontournable accessoire des grandes réceptions. Du haut de ses 18 cm, la poule en chocolat noir a enfilé sa petite cape et porte un sac en pâte d'amande. Le nœud (20 cm) est en chocolat avec des pois en pâte d'amande. Des créations élaborées à partir des chocolats signature de la maison (noir 65 % et lait 36 %), garnies de friture et de petits œufs pralinés. ♦

Christophe Michalak lance Mr Paqk

POUR PÂQUES, Christophe Michalak s'est plongé dans l'univers des bandes dessinées. Il a imaginé un œuf de 15 cm, baptisé « Mr Paqk », revêtu de chocolat blond Dulcey (Valrhona) au goût biscuité de confiture de lait, et posé sur une tablette décorée de galets au praliné. Le célèbre pâtissier a également imaginé un entremets, « Fantastik Mr Paqk », composé d'un croustillant noisette surmonté d'une mousse légère au caramel et noix de Pécan, d'une chantilly au chocolat blond et d'un confit praliné aux noix de Pécan. ♦



Élégance et raffinement



DU HAUT DE SES 18 CM, L'ŒUF DE PÂQUES au chocolat noir signé Boissier se distingue par des accents corsés qui rappellent la châtaigne et les raisins secs. Il est paré de dessins réalisés à la glace royale et parsemé de pétales cristallisés de rose. Tradition oblige : l'intérieur renferme de la friture noire, lait, blanche et blonde (Dulcey). ♦

Grains de caviar... au chocolat

RÉPUTÉE POUR SON CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE, La Maison Nordique a décliné sa spécialité en version chocolat. Ces grains cachent en réalité des billes de céréales soufflées recouvertes d'une couche de chocolat noir 60 %, présentées dans une boîte créée pour l'occasion. ♦

