

Les beaux ouvrages

D'un côté, une « Lettre au Père Noël », comme on l'écrivait autrefois, cachetée à la cire et marquée du sceau Hugo & Victor, l'un des nouveaux chocolatiers les plus créatifs. Ancien pâtissier trois étoiles, champion de France, Hugues Pouget a écrit sa bûche d'un trait de vanille de Madagascar, avec le cœur fondant chocolat et praliné à l'ancienne.

Pour 8 personnes, sans gluten, 78 euros, www.hugovictor.com.

De l'autre, un livre destiné à « Rêver le sublime pour rendre le quotidien moins dérisoire », voilà la belle idée imaginée par Sempé et mise en bouche par Lenôtre. Outre des rêveries, cette bûche renferme une dacquoise moelleuse aux amandes, de la gelée de framboise, un croustillant praliné sur un crémeux chocolat Alto El Sol du Pérou et mousse au chocolat noir intense.

Pour 8 à 10 personnes, 125 euros, www.lenotre.com.



Le lieu

Chez Un dimanche à Paris, on peut s'asseoir à son poste préféré matin, midi et soir, sept jours sur sept. Pierre Cluizel, fils de chocolatier et expert en crus du monde entier, a imaginé un lieu où le cacao embellirait chaque moment de la vie. On y trouve un restaurant, un bar, un atelier et une boutique, pour faire plaisir. A table, le menu cacao, de l'entrée au dessert, trouve des accords inédits avec le vin. Dans le salon, le Paris littéraire de Saint-Germain-des-Prés vient croquer quelques carrés quand d'autres font une pause au chaud en se réchauffant d'une bonne tasse de thé. Dans la boutique, au milieu des bonbons, poudres et tablettes, le carrousel de chocolats, un petit tournequet coupant pour fabriquer des copeaux fondants et tout frisés.

Un dimanche à Paris, 4-6-8, cour du Commerce-Saint-André, Paris VI^e. Tél. 81 18 18 et www.un-dimanche-a-paris.com.

La dégustation

Un tour guidé des meilleurs chocolatiers de Paris, un cours de dégustation, même en anglais ou en espagnol, de jolis petits cadeaux chocolatés dans des pochettes roses, Chloé Chocolat, c'est tout cela et plus encore, www.chloe-chocolat.com.

Les conseils de Chloé Doutre-Roussel, Chloé Chocolat

- Préparez votre palais en buvant un verre d'eau, en croquant une pomme ou du pain.
- Choisissez une atmosphère calme pour permettre à l'esprit de se concentrer sur vos sens.
- Evitez de boire du café, de l'alcool ou de fumer, au moins trente minutes avant la dégustation.
- Expirez par le nez pour intensifier la perception des arômes, sans tenter de reconnaître un élément précis, mais laissez monter les souvenirs qu'ils éveillent en vous.



La sculpture

Un clin d'œil au « Love » de Robert Indiana, l'artiste pop, pour cette œuvre d'art miniaturisée en chocolat au lait, praliné, amande et nougat. 450 g, 45 euros, A la mère de famille, www.lameredefamille.com.

L'expert

Depuis deux générations, le maître chocolatier Pralus fait les belles heures de la région Rhône-Alpes. François Pralus, fils d'Auguste, qui ouvrit la première maison en 1948 à Roanne, est l'un des derniers maîtres chocolatiers à fabriquer lui-même son chocolat à partir de fèves de cacao. Il a même investi dans une plantation près de Madagascar, sur l'île de Nosy-Be. On vient chez Pralus déguster en connaisseur l'un des chocolats d'origine et emporter des ballotins de bonbons en chocolat comme autant d'aventures exotiques à offrir pour Noël. Pâtisserie-chocolaterie Pralus, 6 points de vente en France, dont une boutique à Paris, www.chocolats-pralus.com.

Bonnes pâtes

Marre de la pâte à tartiner de l'hypermarché du coin ? Faites-la vous-même avec du praliné en poudre, de la crème liquide, du beurre et du chocolat râpé. Ou essayez ces mélanges top niveau.

De Neuville est connu pour ses chocolats peu gras et peu sucrés de fabrication française. Sa pâte à tartiner est à l'unisson, vendue dans 140 boutiques en France ou sur Internet.

200 g, 5 euros, www.chocolat-deneuville.com.

Justin's a concocté un petit bijou : une pâte au chocolat, amandes et noisettes tout bio avec miel et sirop d'érable.

450 g, 4.20 euros, Justin's en exclusivité au Bon Marché.

Chez Fauchon, le chocolat de grande origine se mélange à la noisette du Piémont, dans cette pâte à tartiner pour les grands. En bonus des noisettes entières bien croquantes.

210 g, 12.50 euros, Fauchon.

