



Chocolatiers le palmarès

► **Thierry Mulhaupt, à Strasbourg (67)**

Esthète fou de peinture et de grands vins, il est l'un des très trois seuls artisans français à réaliser ses bonbons de chocolat moulés selon la méthode du « one-shot » (enrobage et ganache intégrés simultanément). Résultat: des chocolats à la couverture un peu épaisse, mais dont certains intérieurs ne manquent pas d'intérêt, comme celui, onctueux et doux comme l'enfance, à la noix de coco, débarrassé de sa granulosité habituelle (70 €/kg).

► **Daniel Rebert, à Wissembourg (67)**

Perdu dans l'extrême nord de l'Alsace, ce fils de mineur de potasse reconverti dans la pâtisserie a étendu son art jusqu'à Mannheim et Wiesbaden, en Allemagne, où il possède deux autres boutiques. On accourt jusqu'à 100 km à la ronde pour ses chocolats, fins et délicats, à l'image du Ceylan, soyeux et enivrant, avec ses parfums de cannelle bâton (et pas en poudre), ou le Mandarin, une ganache lait acidulée à la pulpe de mandarine et infusion de baie rose (72 €/kg).

Région Sud-Est

► **Pascal Lac, à Nice (06)**

Cet ancien hôtelier de Beaulieu-sur-Mer signe aujourd'hui des chocolats plutôt réussis comme le Matéo et sa ganache soyeuse aux fruits de la passion ou le Lola, un praliné puissant à la cacahuète torréfiée au goût des « trets » de notre enfance (75 €/kg).

► **Christian Camprini, à Opio (06)**

Installé il y a quatre ans dans l'arrière-pays niçois, ce MOF fournit les plus belles tables de la Côte d'Azur, mais vend également au public des chocolats aux fabuleuses textures, comme dans ces pralinés à la cannelle, aux noisettes et fleur de sel ou aux amandes et moka (80 €/kg).

♥ **François Pralus, à Roanne (42)**

Pas facile de se faire un prénom quand on a déjà, avec le père, Auguste, un célèbre pâtissier, et le cousin, Georges, l'inventeur génial de la cuisine sous vide, deux illustres aïeux dans sa famille. Mais François va pourtant très vite se distinguer en devenant, en 1990, l'un des trois seuls artisans français à fabriquer sa couverture de chocolat. Ses 21 couvertures dont sont extraites les fameuses Pyramides des Tropiques, créées en 2002, font toujours un tabac. Globe-trotteur infatigable, le créateur de la célèbre praline (une brioche à la praline rose) assistera, l'an prochain, à la première récolte de fèves de cacao issues de sa propre plantation qu'il a créé, en

Le conchage consiste à malaxer ensemble la pâte de cacao avec du beurre de cacao et du sucre





50 grandes cuvées
de champagne

Le cognac
passe à table

Gault & Millau

TAKE LIFE TASTY

N°52 DÉC 2011 - JANV 2012

ARTOUT EN FRANCE

Les meilleurs chocolatiers

BUSINESS
DU FAUX
aviar, truffe,
ie gras...

WINTER
week-ends
au coin du feu

RECETTES DE CHEF
à saint-jacques
facile

GUIDE 2012
Révélation en
avant-première

L 12679 - 52 - F: 5,90 € - RD

