

FIGARO SCOPE



SCOPE +
SUISSE : BÂLE
ET SA CULTURE ILLIMITÉE
CAHIER CENTRAL

SPÉCIAL PÂQUES
NOS DIX COUPS DE CŒUR
CHOCOLATÉS
P. 20

NOTRE SÉLECTION
EXPOS-CINÉMA-
THÉÂTRE-MUSIQUE
P. 36

Rue Lepic,
à Paris (XVIII^e),
le 4 avril dernier.

**POPOP
STORE**

**Le boom
des boutiques
éphémères**

RESTAURANTS



Fruit d'une collaboration avec Thierry Courtin, son créateur, un T'choupi plus vrai que nature chez Hugo & Victor.

DOSSIER RÉALISÉ PAR ALICE BOSIO, COLETTE MONSAT ET HUGO DE SAINT PHALLE

LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS

À PÂQUES, TOUT EST PERMIS ! FAIRE UN SORT À LA BASSE-COUR EN CROQUANT ŒUFS, POULES ET LAPINS PAR WAGONS ENTIERS OU CHOISIR DES CHEMINS DÉROBÉS MAIS TOUT AUSSI CHOCOLATÉS. VOICI UN MELTING-POT EN FORME DE DOUZE COUPS DE CŒUR.

UN T'CHOUPI CHEZ HUGO & VICTOR

40, boulevard Raspail (VII^e), tél. : 01 44 39 97 73 ;
7, rue Gomboust (I^{er}), tél. : 01 42 96 10 20.
Personnages T'choupi à partir de 5 €.

Hugues Pouget est un pâtissier-chocolatier qui se nourrit de ses rencontres pour initier des collaborations inédites. Après ses bûches de Noël signées Catherine Deneuve ou Matthieu Ricard, le voici qui s'associe pour Pâques à Thierry Courtin, le créateur de T'chou-

pi, sympathique petit garçon aux allures de pingouin. Seul, avec son œuf, en friture, en sucette, au chocolat noir, lait ou praliné... T'choupi s'adapte à toutes les situations, pardon, dégustations. Comme son modèle.

UNE MOUSSE AU CHOCOLAT CHEZ CHAPON

69, rue du Bac (VII^e), tél. : 01 42 22 95 98 ;
34, rue Saint-Sulpice (VI^e), tél. : 01 42 39 57 92 ;
52, avenue Mozart (XVI^e), tél. : 01 42 24 05 05.
Mousse au chocolat : 55 € le kg.

Patrice Chapon est l'un des très rares artisans chocolatiers français à pratiquer le « bean to bar » (de la fève à la tablette), c'est-à-dire à assurer tout le processus de fabrication, depuis le choix de la matière première jusqu'à la confection finalisée de ses créations.

Cette année, outre une friture pascale parfumée au yuzu, des figurines et œufs agates en chocolat blanc fourré au praliné, il proposera bien sûr ses fameuses mousses aux chocolats d'origine (Madagascar, Équateur, Venezuela, Ghana, Pérou) qui font sa réputation depuis dix ans.

L'IVRESSE DU CHOCOLAT PAR LA MAISON DU CHOCOLAT

« 40 Émotions chocolat » par Corinne Decottignies et Serge Bloch (illustrations) aux Éditions de La Martinière. Prix : 25 €.

Sans doute le cadeau le plus déculpabilisant à offrir à tous les passionnés tendance compulsive. Ce livre, initié par la Maison du Chocolat qui sait de quoi elle parle, rassemble les témoignages de 40 personnalités d'horizons divers toutes « toquées », « addicts », « fondues » ou « mordues » de cacao. Le mélange chocolat-pâte d'amande fait chavirer Mélanie Laurent, quant aux chocolats au caramel, Sarah Lavoine les détecte dans une boîte non entamée aussi bien qu'un chien renifleur. De confidences en nostalgies, de révélations en confessions, il semblerait même que le chocolat s'apparente pour les femmes aux chaussures : désir, plaisir et parfois même addiction. Ah, la bonne thérapie que voilà.

L'ŒUF BONBONNIÈRE AUX PRALINÉS D'ALAIN DUCASSE

40, rue de la Roquette (XI^e).
Tél. : 01 48 05 82 86.
Œuf bonbonnière : 65 € (500 g).

Avez-vous déjà goûté au praliné de la Manufacture de Chocolat Alain Ducasse ? Il figure assurément parmi les plus savoureux de la capitale. Pour vous en convaincre, offrez-vous l'œuf bonbonnière concocté spécialement pour Pâques par Pierre Tachon et Nicolas Berger. Vendu avec des gants blancs pour le construire comme un vrai pro, il se présente sous forme d'une boîte plate aux bords géométriques à garnir de ces fameux pralinés (en noir, nos préférés, ou au lait) : cloche (praliné coco), œufs (praliné amande), coquillages et crustacés (praliné noisette).

LA TABLETTE AUX FRUITS FRAIS DE JEAN-CHARLES ROCHOUX

16, rue d'Assas (VI^e). Tél. : 01 42 84 29 45.
Tablette : 10,50 €.

Installé depuis 2004 rue d'Assas, dans une boutique boisée doublée d'un labo-cuisine au sous-sol, Jean-Charles Rochoux s'est distin-

gué de ses concurrents grâce à ses étonnantes sculptures cacotées, essentiellement animalières. L'une de ses autres inventions stars, c'est une tablette éphémère de chocolat 70 % enrobant des fruits frais de saison. Mirabelles, fraises, muscat, bananes caramélisées se retrouvent ainsi emprisonnés en carrés et délivrent tous leurs parfums lorsque l'on croque dedans... Redoutable mais, attention, vendue uniquement le samedi.

LE BOUCLIER EN CHOCOLAT DE CHRISTOPHE MICHALAK

8, rue du Vieux-Colombier (VI^e), tél. : 01 45 49 44 90;
16, rue de la Verrerie (IV^e), tél. : 01 40 27 90 13;
60, rue du Faubourg-Poissonnière (X^e),
tél. : 01 42 46 10 45. Prix : 25 €.

Le moins que l'on puisse dire du pâtissier star Christophe Michalak, c'est que son univers ne ressemble à aucun autre ! Normal, donc, que lorsqu'il se frotte au chocolat, le résultat soit lui aussi détonant. En témoigne ce trio de boucliers garnis (chocolat au lait, de couleur bronze ; chocolat noir, de couleur rouge ; chocolat dulcex, de couleur bleue), tout droit sortis d'un film de super-héros. Celui qui vient d'ouvrir son café et de lancer une offre salée propose aussi un voyage spatial à bord de fusées colorées aux saveurs différentes : lait, yuzu et fraise.

L'univers
des super-héros
a inspiré Christophe
Michalak pour
ces boucliers
garnis.



Un écrien en chocolat
garni de friture
pralinée chez
Alain Ducasse.



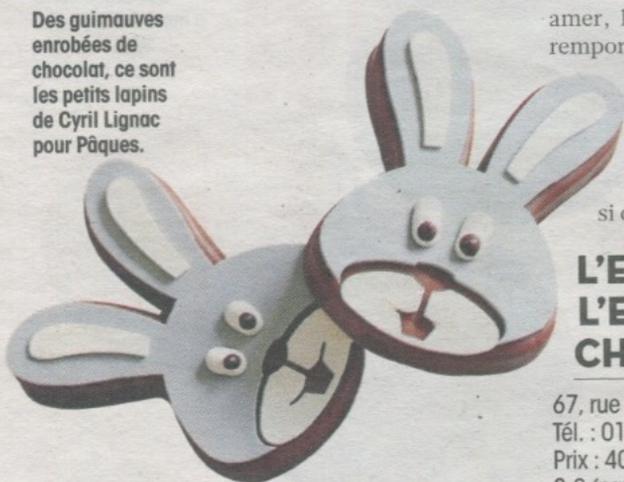
CARETTE
PARIS

**VOUS
SOUHAITE
DE
JOYEUSES
PÂQUES**

Salon de thé - Pâtisserie
www.carette-paris.fr

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour www.mangerbouger.fr

Des guimauves enrobées de chocolat, ce sont les petits lapins de Cyril Lignac pour Pâques.



LE LAPIN GUIMAUVE DE CYRIL LIGNAC

133, rue de Sèvres (VI^e) ; 24, rue Paul-Bert (XI^e) ; 25, rue Chanzy (XI^e) ; 55, bd Pasteur (XV^e) ; 2, rue de Chaillot (XVI^e) et 9, rue Bayen (XVII^e).
Tél. : 01 55 87 2155 87 21 40. Prix : 9 €.

Déclinaison pascale de ses fameux oursons, les lapins guimauve du chef « gourmand croquant » et de son compère le pâtissier Benoît Couvrand sont aussi mignons qu'addictifs ! Vendus à la Chocolaterie et dans les cinq pâtisseries, ces minois de lapinou gris en chocolat au lait maison renferment une guimauve à la vanille de Papouasie. Seul bémol : aurez-vous le courage de les croquer ?

UN THÉ AU CHOCOLAT CHEZ BETJEMAN & BARTON

25, boulevard Malesherbes (VIII^e),
tél. : 01 42 65 86 17 ;
24, bd des Filles-du-Calvaire (XI^e),
tél. : 01 48 05 07 36. 11 € les 100 g de thé.

« Croque-moi », c'est le nom de la toute nouvelle création pour Pâques de cette vénérable maison de thés, parisienne depuis 1919. Un mélange qui conjugue la force des arômes d'écorces de fèves de cacao et les notes subtiles du keemun, un thé noir de Chine. Il scelle le mariage de cacaoyers issus d'Hawaï et de théiers cultivés à flanc de montagne, dans les régions du Huang Shan et du Jiuha. On le fait infuser dans une eau à 90° pendant 4-5 minutes et on déguste cette « curiosité ».

LA TARTELETTE AU CHOCOLAT DE JEAN-PAUL HÉVIN

213, rue Saint-Honoré (1^{er}).
Tél. : 01 55 35 35 96. Prix : 4,90 €.

Avec sa pâte sablée aux amandes et au chocolat noir, et sa ganache onctueuse au chocolat

amer, la tartelette de Jean-Paul Hévin avait remporté la première place lors de notre palmarès des meilleurs spécimens de la capitale, juste devant celle de Pierre Hermé. Vous préférez les éclairs ou les macarons ? Bonne nouvelle, le célèbre MOF chocolatier en propose aussi d'excellents !

L'ENTREMETS L'ENVOI CHEZ KARAMEL

67, rue Saint Dominique (VII^e).
Tél. : 01 71 93 02 94.
Prix : 40 € (4-6 personnes),
8 € (part individuelle).

Premières Pâques pour le chef pâtissier trentenaire Nicolas Haelewyn (ex-Ladurée), dont la savoureuse boutique se spécialise dans le caramel, des bonbons aux chocolats, en passant par les pâtisseries et les pots. Fondez pour l'Envol, son entremets cylindrique recouvert de papillons colorés. Proposé à partager ou en part individuelle, il se compose de mousse au miel toutes fleurs d'Ardèche et chocolat blond, d'un cœur meringué moelleux, d'une confiture de lait caramélisé et d'un biscuit reconstitué au chocolat noir et aux éclats de bonbons de caramels.

LES ŒUFS GÉOMÉTRIQUES DE CHOCO²

5 rue Mouton-Duvernet (XIV^e).
Tél. : 01 73 70 04 18. Prix : 28 €.



Dans le XIV^e, Choco² soigne les formes géométriques de ses compositions, comme cet œuf très graphique.

Premières Pâques pour cette nouvelle chocolaterie du sud de la capitale, emmenée par Jean-Pierre Rodrigues, qui a notamment collaboré par le passé avec Patrick Roger, Pierre Hermé et Christophe Adam pour l'Éclair de Génie. Hommage à l'enseigne mathématique, les créations spéciales adoptent elles aussi un look savant, comme ces magnifiques œufs de forme géométrique, évidemment garnis de fritures en tout genre et posés sur un socle en tablette de chocolat. Tout aussi graphiques et singuliers, les moutons - dédicace à la rue qui abrite la boutique - et les poules... carrés !



Ce dessert en chocolat de Sébastien Gaudard, conçu comme un nid, séduira petits et grands.

LE NID CHOCOLAT DE SÉBASTIEN GAUDARD

22, rue des Martyrs (IX^e),
tél. : 01 71 18 24 70 ;
1, rue des Pyramides (1^{er}),
tél. : 01 71 18 24 70.
39 € pour 6 convives. 52 € pour 8 convives.

Le classique a du bon, surtout quand il est interprété avec précision et sincérité comme chez Sébastien Gaudard. Poules, poissons, œufs et cloches enrubannés auront encore fière allure cette année. Mais notre chou-chou reste incontestablement le nid en chocolat, une adorable création circulaire, garnie de meringue vanille, chocolat en mousse et en copeaux, au milieu de laquelle se love un petit poussin. Un dessert à partager en fin de repas qui fera assurément fureur chez les tout-petits ! ■

LE SEMAINE PROCHAINE
Huit plats-phares de la Botte