

Packaging, le plaisir des yeux

Le plaisir des yeux n'a pas de limite et la créativité non plus. Le bloc de cinq tablettes entouré d'une fine feuille de plastique - que l'on trouve encore en grandes surfaces si le cœur vous en dit - a fait son temps. Depuis une dizaine d'années, même la plus banale des tablettes a son packaging revisité.



Ma malle à croquer

Avec ses airs de petites malles de voyage d'antan, le coffret à chocolat « Les craquantes » nous emmènerait bien autour du monde. A l'intérieur, Patrice Chapon y a disposé 24 boules en chocolats qui n'auront pas le temps de fondre au soleil.

Craquantes des Chocolats Chapon :

260 g / 46 €.

WWW.CHOCOLATS-CHAPON.COM

Ecolo

Oorain, la marque française de luxe qui a eu la délicieuse idée d'ouvrir un site internet au printemps dernier, fabrique des pâtes à tartiner bio dans des coffrets écolos. Malheureusement, il n'y a pas encore de boutique dans notre région, mais le site vous redirige sur des boutiques en ligne.

WWW.OORAIN.FR



Unique

Un concept savoureux et unique : la cuillère suisse. Présentée dans un packaging original sur lequel figure des citations dédiées au chocolat, la cuillère suisse est une boule de chocolat bio équitable que vous déposez dans une tasse et sur laquelle vous versez du lait pour obtenir un délicieux chocolat chaud. Conçue par Barbara Delsaux et par Durig, un chocolatier suisse réputé, cette drôle de cuillère est savoureuse à plus d'un titre !

Prix unitaire : 2,40 €.

WWW.LACUILLERESUISSE.FR

A lire sans modération

Les fans de la petit fève ne sont sauront plus où donner des pupilles s'ils s'aventurent au rayon littérature culinaire car le chocolat est le grand vainqueur des opus gourmands.

Créations

Quand on veut jouer dans la casserole des grands, on opte pour le dico du choco qui propose des recettes inédites de grands chefs cuisiniers et pâtisseries. A dévorer sans attendre.

Le Petit Larousse du

Chocolat : 22,90 €.



Chacun son style

Un livre de recettes cette fois classées par tribus. Selon que pour êtes de type régressif, festif, gourmand ou plutôt du genre tea time, vous composerez un fondant aux ours, un soufflé de chocolat au rhum, des brownies aux pistaches et noix de pécan ou des tuiles dentelles au cacao.

A vous de voir.

Chocolat aux éditions Hachette : 10,50 €.

Au plaisir des curieux

Une bibliothèque entièrement dévouée aux plaisirs chocolatés. Ce serait une hérésie que de ne pas se le procurer.

Bibliothèque 8 volumes, carnets de recettes, Larousse : 20,90 €.



Samedi prochain ■ 25 octobre, changez d'heure et de montres