

FÉVRIER 2010



Actualité

**A LA SAINT-VALENTIN,
SÉDUCTION ET GOURMANDISE
FONT BON MÉNAGE
EN BOULANGERIE**



Dimanche 14 février, la Saint-Valentin sera l'occasion de décorer vos vitrines et d'animer votre magasin. Une tarte en forme de cœur au goût de rose, une boîte à bijoux en sucre, une bague en chocolat... les professionnels ne manquent pas d'idées. Voici quelques idées à suivre !

Saint-Valentin

À quelques mètres du château de Saint-Germain-en-Laye (Yvelines), la pâtisserie Grandin de Michel et Agnès Pottier est toujours décorée avec goût et harmonie. La Saint-Valentin 2010 sera fêtée avec des entremets originaux, des macarons de couleur et des bonbons en forme de cœur.

Pierre Hermé

La tarte cœur Ispahan de Pierre Hermé est une révélation de contrastes et de textures avec une pâte sablée croquante, une gelée de litchis, des framboises fraîches, un macaron à la rose et une crème d'amandes à la rose et aux litchis. L'association entre la douceur de la rose, l'acidité des framboises et le goût exotique du litchi permet à toutes ces saveurs de se compléter parfaitement.



À la Mère de Famille

Dans les boutiques « A la mère de Famille » à Paris, on aime le chocolat, un peu, beaucoup, à la folie... Pour faire fondre de plaisir



De Neuville

Pour la Saint-Valentin, De Neuville a imaginé un coffret élégant rose et rouge aux couleurs de l'amour et de la passion. Pour déclarer sa flamme, le chocolatier a créé une carte message en forme de cœur apposée sur le coffret.



ses clients, le chocolatier-confiseur a imaginé une bague 100 % gourmande. Sur une monture en chocolat noir, un diamant de sucre de 100 carats trône sur un coussin de tendre guimauve logé dans un écrin en dentelle en chocolat...

Abanico

Conçu comme une boîte à bijoux, cet écrin rose fushia contient 15 bonbons chocolat Abanico en forme de cœur au praliné fondant. Dans cette boîte, tous les bonbons sont emballés dorés sauf un en rouge qui symbolise la passion amoureuse. Tous ces chocolats sont fabriqués à partir de matières premières naturelles et nobles.



Lenôtre

Pour un tête-à-tête amoureux, Lenôtre propose un menu composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert original. Sous des cerises présentées façon pomme d'Amour se dresse un feuillet à feuillet craquant de chocolat noir qui révèle à chaque bouchée un parfum différent : un croustillant aux fruits secs, une ganache à la griotte, une mousse au chocolat, une gelée de cerises et un parfait chocolat.



Fauchon



Grâce à ses chocolats en forme de bouche, Fauchon mise sur la séduction et la gourmandise. Ganache passion enrobée de chocolat noir, praliné amande enrobé de chocolat blanc et praliné noisette enrobé de chocolat lait sont les nouvelles saveurs 2010.

Jean-Charles Rochoux

Le chocolatier parisien propose des lettres en chocolat noir ou au lait pour déclarer sa flamme. Plus le message est long, meilleure est la dégustation ! Pour rester plus classique, Jean-Charles Rochoux mise également sur un cœur en chocolat avec un ange à son sommet.



Florensuc

Pour la Saint-Valentin, Florensuc a demandé à Jean-François Arnaud, MOF Pâtissier 2000 de créer plusieurs décors en chocolat : de petits carrés de 18 mm pour des décorations fines et raffinées et 6 petits cœurs bombés proposés en assortiment.



Amour, Passion et Chocolat

Artisans chocolatiers et glaciers ont décidé de s'unir pour la première fois afin que la Saint-Valentin soit fêtée dans le maximum de boutiques. « Amour, passion et chocolat », c'est le thème retenu par la confédération des chocolatiers et confiseurs de France en partenariat avec la confédération nationale des glaciers de France et AG2R La Mondiale pour fêter la Saint-Valentin.

Délices du Palais

Ce cœur individuel chocolat surgelé est composé d'une bande Joconde arborant des cœurs chocolats, garni d'une mousse au chocolat, décoré d'un velours cacao et d'une plaquette chocolat noir « I Love You ». Délices du Palais propose aussi des kits prêts à garnir en formé de cœur : charlotte ondulée rose, charlotte nature, génoise nature et Joconde décor chocolat.

