

Spécialités testées

Le Grenoblois : intérieur praliné noix recouvert d'une noix de Grenoble.

Le Chartreux : intérieur bi-couche, ganache lait à la Chartreuse et praliné noix, enrobage noir 61 % Valrhona.

Nos commentaires

[Les incomparables pâtisseries de la saga familiale Gratian sont d'excellentes excuses à la gourmandise. Il n'en est pas encore de même pour les chocolats qui semblent encore un peu timide dans leur présentation. Il y a beaucoup de recherches dans les saveurs multiples qui manquent parfois d'équilibre, exception pour L'Ardéchois dont le marron glacé a développé dans la ganache toute sa rondeur généreuse. Les enrobages sont d'une belle qualité et taquine agréablement le palais.]

L'INSTANT GOURMAND THIERRY COURT CRÉATIONS

Thierry Court

22, rue de la Poste
38000 Grenoble
04 76 26 23 57

17, avenue Jean Perrot
38100 Grenoble
04 76 42 15 28

www.thierrycourt-creations.com

Bonbons de chocolat testés

Banyuls : ganache pure Madagascar au Banyuls caramélisé, enrobage chocolat noir 66 %.

Sésame : ganache chocolat au lait 40 % à l'infusion de sésame grillé, enrobage chocolat noir 66 %.

Amande : praliné amande artisanal à 60 % de fruit, enrobage chocolat noir 66 %.

Spécialités testées

Carmen : compotée d'oranges confites et amandes, ganache safran du Dauphiné et piment d'Espelette.

Ananas : pâte de fruit ananas, praliné noisette maison, 60 % de fruits aux zestes de citron.

Nos commentaires

[Cet entreprenant et créatif trentenaire, dont la curiosité gourmande, loin d'être un péché véniel, est depuis longtemps le moteur d'une irrépressible passion, n'en finit pas de multiplier les expériences, trouvailles et mélanges, avec souvent l'audace des vrais chercheurs. Autant dire qu'il prend des risques : d'excès d'arômes, de saveurs trop riches... Mais, à côté d'un Ananas bien équilibré, l'on retiendra l'irruption originale du Banyuls dans sa ganache noire ou le charme opulent de sa Carmen.]

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE LESAGE

Sébastien Lesage

9, rue Fernand David
74100 Annemasse
04 50 92 11 38

www.patisserie-lesage.com

Bonbons de chocolat testés

Emelza : ganache noire Emelza 72 %, couverture maison avec un assemblage de fèves de Madagascar, Sao Tomé et Tanzanie.

Colombie : ganache lactée au grain de café de Colombie Supremo, enrobage chocolat noir.

Sésame : praliné sésame, enrobage lait.

Spécialités testées

Basilic : ganache chocolat noir à l'infusion de feuilles de basilic, enrobage noir.

Tonka : ganache chocolat noir aux fèves de tonka, enrobage noir.

Nos commentaires

[Ce spécialiste du macaron est un artisan talentueux, passionné par les saveurs des fèves de cacao. Il propose une gamme d'élégants bonbons carrés, brillants et très gourmands. Les ganaches onctueuses mettent parfaitement en valeur les spécificités de chaque cru. On apprécie la puissance épicée de la noire Emelza, la douceur fruitée de Colombie et la chaleur de la belle amertume du Tonka. Un savoureux voyage au pays des saveurs.]

CHOCOLATS MORAND

Jean-Dominique Gellé

476, route du col des Aravis
74220 La Clusaz
04 50 02 41 26

www.chocolats-morand.com

Bonbons de chocolat testés

Yohimbe : ganache chocolat du Pérou, parfumée au Bois Bandé de la Martinique, enrobage chocolat 64 %.

Manon : ganache à la crème de lait, parfumée à la vanille de Tahiti, enrobage chocolat lait 40 %.

Rocher praliné lait : praliné aux amandes Marcona et noisettes du Piémont, enrobage lait et éclats d'amandes.

Spécialité testée

Sicile : ganache pure Caraïbes 64 %, fine couche de pâte d'amandes et pistaches de Sicile, enrobage chocolat 64 %.

Nos commentaires

[Cet artisan, créateur passionné ose des arômes originaux invitant au voyage. De jolis bonbons bien proportionnés et alléchants aux ganaches savoureuses et parfaitement équilibrées. La noire Yohimbe révèle une puissante et ronde amertume longue en bouche, la tendre Manon est discrètement vanillée. On craque pour la Sicile, onctueuse bi-couche amande et pistache aux saveurs intenses et profondes. Du rêve à savourer, des délices à croquer.]

NÉEL CHOCOLATIER

Philippe Néel

44, rue Tupinerie
42600 Montbrison
04 77 58 51 39

www.neel-chocolatier.com