

Les 100 meilleurs chocolatiers de France

sélectionnés par :



ILE-DE-FRANCE

JEAN-PAUL HEVIN*

231, rue Saint-Honoré
75001 Paris
01 55 35 35 96
www.jphevin.com

Spécialité : Woman : ganache au thé vert du Japon et pâte d'amandes à la bergamote, enrobée de chocolat noir.

Depuis 20 ans, chaque matin, Jean-Paul Hevin a une nouvelle idée. Et, à chaque fois, c'est délicieux. Pensant toujours à demain, il respire l'air du temps et des horizons lointains. Célèbre en France, il est, au Japon, un « Dieu vivant ».

PASCAL CAFFET*

40 rue Jacob
75006 Paris
01 40 20 90 47
www.pascal-caffet.com

Spécialité : Le Rectangle : ganache pur Madagascar à l'infusion de poivre de Séchan.

Ce chocolatier de Troyes rêvait de travailler à Paris. Il a énormément travaillé, et il y est. Enfin ! Avec des chocolats dont la finesse et la qualité égalent la longueur en bouche, il devrait avoir le succès qu'il mérite.

PIERRE HERME*

72, rue Bonaparte
75006 Paris
01 43 54 47 77
www.pierreherme.com

Spécialité : Intense : ganache amère.

Son succès, originalité oblige, ne l'empêche pas de se renouveler en permanence. Il fait partie des « grands » et pense à la relève en défendant la génération montante. C'est aussi son mérite.

A LA REINE ASTRID

24, rue du Cherche-Midi
75006 Paris - 01 42 84 07 02
www.reineastrid.fr

Spécialité : Capucine : feuilleté praliné lait.

Un mélange croustillant de qualité. Ne vous fiez pas à son apparence peu engageante !

CHRISTIAN CONSTANT

37, rue d'Assas
75006 Paris - 01 53 63 15 15
www.christianconstant.com

Spécialité : Aiguillettes de véri-

tables mandarines de Sicile.

La nouveauté d'un artisan à qui les années n'ont pas fait perdre son enthousiasme.

CHOCOLATS ROCHOUX

16, rue d'Assas
75006 Paris - 01 42 84 29 45
www.jcrochoux.fr

Spécialité : Macas Rocher, amande, noisette, enrobage nougatine.

Un mélange bien dosé et très croustillant.

GERARD MULOT

76, rue de Seine
75006 Paris - 01 43 26 85 77
www.gerard-mulot.com

Spécialité : Boléro Framboise, ganache mi-amère à la framboise. Nouveauté moderne, design et très réussie d'un artisan également fidèle à la qualité de sa tradition.

RICHART

258, boulevard Saint-Germain
75006 Paris - 01 45 55 66 00
www.chocolats-richart.com

Spécialité : Au Jardin des Hespérides : voile de ganache au Criollo du Venezuela, à la pulpe de pamplemousse.

Une présentation aussi originale que son goût. Une nouveauté fidèle à la tradition de ce chocolatier.

PHILIPPE PASCOËT

52, rue Saint-Placide - 75006 Paris
www.philippe-pascoet.ch

Spécialité : Ganache à la coriandre. Original, dans sa présentation comme dans son goût subtil. Le goût du coriandre est très présent.

PIERRE MARCOLINI

89, rue de Seine
75006 Paris - 01 44 07 39 07
www.marcolini.be

Spécialité : Câlin Fondant : praliné aux amandes et dentelle de Quimper, caramel à la vanille de Tahiti. Son talent n'est plus à démontrer. Il montre encore son originalité avec des mélanges craquants et bien dosés.

MICHEL CHAUDUN

149, rue de l'Université
75007 Paris - 01 47 53 74 40

Spécialité : Cerriba. Une nouveauté de plus à inscrire au crédit d'un chocolatier en quête permanente de mélanges subtils, plus ou moins réussis.

CHAPON

69, rue du Bac - 75007 Paris
01 42 22 95 98
www.chocolat-chapon.com

Spécialité : Ganache au citron vert. L'enrobage jaune pailleté attire les yeux. Le palais n'est pas déçu. D'autres spécialités sont moins équilibrées, côté goût.

DEBAUVE ET GALLAIS

30, rue des Saints-Pères
75007 Paris - 01 45 48 54 67
www.debauve-etgallais.com

Spécialité : les pistoles, piécettes de chocolat noir à 99%.

Une adresse incontournable qui a ses partisans, mais aussi ses détracteurs.

DALLOYAU*

101, rue du Fbg-St-Honoré
75008 Paris
01 42 99 90 00
www.dalloyau.fr

Spécialité : Mogador : fine ganache à la pulpe de framboise, légèrement alcoolisée, sublimée par une pâte de fruits.

Une nouveauté qui symbolise le retour en grâce d'un chocolatier qui, pour des questions de qualité, a traversé, depuis quelques années, des zones de turbulence.

LA MAISON DU CHOCOLAT

225, rue du Faubourg St-Honoré
75008 Paris - 01 42 27 39 44
www.lamaisonduchocolat.com

Spécialité : Figaro Noir, praliné amandes noisettes.

La plus réussie des spécialités d'une maison qui a déjà trente ans.

LADUREE

75, Champs-Élysées
75008 Paris
01 40 75 08 75 - Aude Schlosser
www.laduree.com

Spécialité : Epatant : ganache chocolat au lait.

Un classique d'une maison de qualité aux chocolats toutefois irréguliers.

MARQUISE DE SEVIGNE

32, place de la Madeleine
75008 Paris - 01 42 65 19 47
www.marquise-de-sevigne.com

Spécialité : Praline Chocolat Noir. La nouveauté d'un chocolatier historique.

GALLER

114, bd Haussmann
75008 Paris - 01 45 22 33 49
www.galler.com

Spécialité : Praliné Chiba.

La recherche permanente de la nouveauté et de la qualité d'un chocolatier belge désormais présent en France.

A LA MERE DE FAMILLE

35, rue du Faubourg-Montmartre
75009 Paris
01 47 70 83 69
www.lameredefamille.com

Spécialité : Passion: ganache passion lait

Une qualité maintenue. Cette mère fait le bonheur du palais de bien des familles.

FOUQUET

36, rue Laffitte
75009 Paris - 01 47 70 85 00
www.fouquet.fr

Spécialité : Feuilleté lait praliné cuit à l'ancienne en bassine de cuivre.

Un nom illustre qui se cherche une nouvelle jeunesse.

MONSIEUR CHOCOLAT*

102, rue de Cambronne
75015 Paris
01 43 06 06 76
Jean-Marc Ruet

Spécialité : ganache gingembre.

Cet artisan, Jean-Marc Rue, qui a travaillé chez Peltier et Arnaud Lahrer, « Monsieur Chocolat », vient de s'installer à son compte. Il dispose de toutes les qualités pour devenir une très bonne adresse.

BOISSIER

184, av. Victor-Hugo
75116 Paris - 01 45 03 50 77
www.maisonboissier.com

Spécialité : Ganache au miel de châtaignier, sur un mélange de couverture noir/lait

Le miel met en valeur ce chocolat artisanal réalisé dans un atelier, à Meudon.

COMPTOIR DU CACAO

194, av. de Versailles-75016 Paris
01 42 24 09 58
www.comptoircacao.com

Spécialité : Croustines noires orangettes.

Il obtient le 1^{er} prix au salon du chocolat 2006. Sa nouveauté, agréable, manque de chocolat.

* L'UN DES DOUZE CHOCOLATIERS AYANT REÇU UN AWARD DÉCERNÉ PAR LE CLUB DES CROQUEURS DE CHOCOLAT



LENOTRE

44, rue d'Auteuil - 75016 Paris
01 45 24 52 52

Spécialité : la sucette chocolat noir fourrée ganache chocolat noir ou lait fourrée pain d'épices.

La nouveauté dans la continuité, à grande échelle, d'un artisan d'exception. Le souci constant de la qualité, de la tradition et de l'innovation d'une équipe dont Gaston Lenôtre demeure le papa.



CHOCOLATERIE CHARPENTIER*
87, rue de Courcelles
75017 Paris
01 47 63 93 05

Spécialité : Karima : ganache noire 68% de cacao aux infusions de feuille de menthe.

Original, subtil et parfaitement équilibré. La menthe pourrait être un handicap, dosage et alliances obligent, elle devient un atout.

PUERTO CACAO

53, rue de Tocqueville - 75017 Paris
01 42 67 28 51
www.puerto-cacao.fr

Spécialité : Confiture poire-chocolat. Original, léger et agréable. Une formule, sans doute, à développer.

ARNAUD LARHER

53, rue Caulaincourt - 75018 Paris
01 42 57 68 08 - Madame Lahrer
www.arnaud.larher.com

Spécialité : Le Brasil, ganache chocolat noir parfumée aux zestes de citron vert, enrobée de chocolat noir.

Un mélange réussi à l'image de ceux dont ce chocolatier s'est fait une spécialité.

SUCRÉ CACAO

89, av. Gambetta - 75020 Paris
01 46 36 8711
www.sucrecacao.com

Spécialité : Pondichéry : crème infusée au piment de Pondichéry, avec chocolat ganache.

Si vous aimez le piment, vous serez comblé.

FREDERIC CASSEL

71-73, rue Grande
77300 Fontainebleau
01 64 22 29 59 - Frederic Cassel

Spécialité : Sechuan ganache noire parfumée au poivre de Suechan et sel de guérande.

La nouveauté réussie d'un chocolatier qui confirme son originalité.

DES LIS CHOCOLAT

6, rue Louis-Blériot
Zl du Rocher Vert - 77140 Nemours

01 64 29 20 20
www.deslischocolat.com

Spécialité : Royal praliné à l'ancienne

Ce chocolatier dit marier la passion et la poésie. Il maintient la tradition du praliné envers, mais pas contre tous.

JEROME LEPINAY

14 rue Jacques-Lepaire
77400 Lagny-sur-Marne
01 60 07 61 56

Spécialité : les chocolats cerise, coquelicot ou banane flambée.

Des chocolats confectionnés sans aucun arôme artificiel. Pureté du résultat garantie.

OLIVIER B

3, rue de Poissy
78100 Saint-Germain-en-Laye
01 34 51 03 06
www.patissier-saint-germain-en-laye.com

Spécialité : Le Guérande lait, fourré d'un caramel au beurre salé.

L'idée est bonne, la présentation correcte, mais attention au caramel qui colle aux dents !

ATELIER DU CONFISEUR

3, avenue Jean-Jaurès
92700 Colombes - 01 47 81 33 61
www.artis92.com/atelierconfiseur

Spécialité : Praliné double

La présentation et le dosage correspondent à ce qui a été annoncé. Équilibré, sans surprise.

PATRICK ROGER

47, rue Houdan - 92330 Sceaux
01 47 02 30 17
www.patrickroger.com

Spécialité : Marie Galante.

Un classique élégant au goût parfait, au milieu de nouveautés parfois moins réussies.

VIRGINIE DUROC DANNER

16, avenue des Chateaupieds
92500 Rueil-Malmaison
01 41 96 84 15
www.virgineduroc-danner.com

Spécialité : Idylle : praliné noisette feuilletine chocolat au lait. Elle confectionne ce qu'elle veut, quand elle veut. Elle a ses fidèles, ses abonnés. Originale à l'extrême.

ESTAELE

22, Baratte-Cholet
94100 Saint-Maur-des-Fossés
01 55 12 36 17 -
www.estaele.com

Spécialité : Abricot coco enrobé noir.

Un chocolat ensoleillé bien présenté dont les dosages sont à revoir.



LE CACAOTIER*

14, rue de Mora
95880 Enghien-les-Bains
01 39 89 29 31
www.lecacaotier.com

Spécialité : Le Piémontais : ganache maison avec noisettes du Piémont, dressé sur une pastille en chocolat, couronné d'une noisette caramélisée.

L'accord entre le chocolat noir et la noisette est parfait. Le goût est délicieux et l'originalité de l'ensemble ne fait pas de doute.

ALSACE

THIERRY MULHAUPT

18, rue du Vieux-Marché-aux-Poissons - 67000 Strasbourg
03 88 23 15 02
www.mulhaupt.fr

Spécialité : Le beurre salé : praliné amandes au beurre salé.

Des mélanges originaux surprenants qui mériteraient d'être retravaillés.

DANIEL REBERT

7, place du Marché-aux-Choux
67160 Wissembourg
03 88 94 01 66 - www.rebert.fr

Spécialité : Amandine orange : praliné, zeste d'orange, crêpe dentelle, ganache 70%. Un dosage subtil où l'orange est parfaitement dosée. Difficile mais réussi.

JACQUES BOCKEL

77, Grande-Rue
67700 Saverne - 03 88 91 29 49
www.planet-chocolat.com

Spécialité : Kamasutra, le chocolat dans tous ses états.

1^{er} prix Salon chocolat 2007. Un chocolatier de qualité dont le non-conformisme lui a donné une notoriété mondiale.

CHRISTINE FERBER

18, rue des Trois-Épis
68230 Niedermorschwihr
03 89 27 05 69

Spécialité : Ganache au thé Earl Grey. Réalisation parfaite. Subtil, fin et bien dosé. Pour les amateurs de thé.

AQUITAINE

SAUNION CHOCOLATERIE*

56, cours G.-Clémenceau
33000 Bordeaux
05 56 48 05 75
www.saunion.com

Spécialité : Le Gallien de Bordeaux : coque nougatine maison, amandes de Provence, praliné maison, noisettes du Lot-et-Garonne.

Un véritable artisan d'exception.

Le Gallien est une affaire de famille depuis 70 ans. Un voyage à l'ancienne avec un bon goût de moderne.

DARRICAU

7, place Gambetta
33000 Bordeaux - 05 56 44 21 49
www.darricau.com

Spécialité : Praliné Pétillant

Un chocolat qui pétille dans la bouche. Incroyable mais vrai... Et bon !

CADIOT-BADIE

26, allée de Tourny
33000 Bordeaux - 05 56 44 24 22

Spécialité : Truffe de Bordeaux.

Une ganache 80% réalisée à partir de raisins macérés à la fine de bordeaux.



PARIES*

9, rue Gambetta
64500 Saint-Jean-de-Luz
05 59 26 01 46
www.paries.fr

Spécialité : Les Goxos (douceurs, en basque) : lait/amandes (enrobage équatorial lait) et noir/noisettes (enrobage Extra bitter).

Excellent, délicat, sublime. A consommer avec modération, si c'est possible...

FEERIE GOURMANDE

Rond-Point d'Uzos - D37
64110 Uzos - 05 59 06 89 13
www.francis-miot.com

Spécialité : Diamant : praliné, amandes et orange.

La forme est originale. L'orange est bien présente, mais l'ensemble est un zeste trop sucré.

LES MACARONS ADAM

6, rue de la République
64500 Saint-Jean-de-Luz
05 59 26 03 54

www.macarons-adam.com
Spécialité : Praliné amande à l'ancienne.

Le broyage est « volontairement grossier ». Ce qui n'empêche pas une douceur réussie.

MIREMONT

1 bis, place Georges-Clemenceau
64200 Biarritz - 05 59 24 01 38

Spécialité : le caramel tout chocolat.

Le charme du lieu vaut la saveur des chocolats.

PUYODEBAT

66, rue d'Espagne
64100 Bayonne - 05 59 59 20 86

Spécialité : Chocolat au piment d'Espélette : amandes d'Espagne caramélisées avec chocolat noir.

Pour les amateurs de piment fort. Les dosages de tous les chocolats méritent d'être revus



BOURGOGNE

FABRICE GILLOTTE*

21, rue du Bourg
21000 Dijon
03 80 30 38 88
www.chocolat-gillotte.com

Spécialité : Complexité (ganache au vinaigre balsamique de Modène, 12 ans d'âge, gelée de fraises. Enrobage chocolat noir). Ça pourrait être catastrophique. C'est parfait ! Une particularité : l'insertion d'une gelée de fruit de 2 mm entre deux couches de ganache de 2 mm.

BOUCHÉ

1, Place Monge
21 200 Beaune - 03 80 22 10 35
www.chocolat-bouche.com

Spécialité : Praliné aux amandes, avec graines d'amande. Le goût est correct, le croquant acceptable, mais la finesse mérite d'être largement améliorée.

CHOCOLATS BERNARD DUFOUX

32, rue Centrale
71800 La Clayette - 03 85 28 08 10
www.chocolatsdufoux.com

Spécialité : Chocophile, ganache nature amère, couverture guanaja 70%. Tout pour être parfait, y compris le nom. Et pourtant la qualité moyenne. Un goût d'amertume, dans tous les sens du terme.

L'ART DU CHOCOLAT

27, avenue Charles-de-Gaulle
71600 Paray-Le-Monial
03 85 81 11 38 - Charles Pubill
charles.pubill@wanadoo.fr

Spécialité : Rose de notre jardin, avec une touche de basilic. Ce chocolatier cultive ses fruits dans son jardin. Un véritable artisan dans tous les sens du terme.

JARRY

3, place Charles-Surugue
89000 Auxerre - 03 86 52 07 25
Spécialité : Venezuela et carré praliné.

Une couverture brillante, une texture fine.

BRETAGNE

HISTOIRE DE CHOCOLAT

60, rue de Siam
29200 Brest - 02 98 44 66 09
www.histoiredeschocolat.com

Spécialité : La Belle Poule, chocolat, gingembre et citron frais. On savoure et on apprend : les chocolats ont une histoire : des voyages dans le temps, de bon goût.

LE COMPTOIR DU CHOCOLAT

4, rue Saint-Mathieu
29000 Quimper - 02 98 64 29 26
www.comptoir-du-chocolat.fr

Spécialité : Le Cézanne lait, praliné fin amandes et noisettes. La meilleure surprise parmi des chocolats manquant d'originalité.

PÂTISSERIE VIALARD

20, rue Saint Bieuzy
56270 Ploemeur - 02 97 86 14 19

Spécialité : Praliné feuilleté amandes, enrobage 60% noir. C'est bon. Ça pourrait être très bon.

LE ROUX

18, rue Port-Maria
56170 Quiberon - 02 97 50 06 83
www.chocolatleroux.com

Spécialité : Soizic, praliné et crumble au blé noir. La dernière découverte réussie d'un artisan toujours en quête de nouveaux mélanges.

CENTRE

AU ROYAL CHOCOLAT

23, rue Nationale
37190 Azay-Le-Rideau
02 47 45 40 69
www.auroyalchocolat-bodin.com

Spécialité : Orange ; ganache noire de l'océan Indien parfumée à la pulpe d'orange, dés d'orange confite. L'orange mériterait d'être un peu plus mise en valeur. L'alcool prédomine trop, parfois.

LA CHOCOLATIERE

2 et 4, rue de la Sellerie
37000 Tours - 02 47 05 66 75
www.la-chocolatiere.com

Spécialité : Pavé de Tours, praliné amandes noisettes feuilleté. Une spécialité à faire découvrir aux palais qui visitent les châteaux.

NOEL JOVY

10, place du 8-mai-1945
18390 Saint-Germain-du-Puy
02 48 30 69 03

Spécialité : Amanda, praliné à l'ancienne avec amandes. Un lait excellent. Un praliné doux et tendre.

CHAMPAGNE-ARDENNE

VINCENT DALLEY

26, rue du Général-Leclerc
51200 Epervain -
03 26 55 31 08
www.chocolat-vincentdalley.fr

Spécialité : Fenaïson. Trois adresses : la dernière, l'école du chocolat. On a envie de redoubler.

FRANCHE-COMTÉ

BAUD CHOCOLATIER

4, Grande Rue - 25000 Besançon
03 81 81 20 12
www.baudbesancon.com

Spécialité : Le Palet B, ganache guanaja 74% de cacao. Une ganache dans la grande tradition : équilibrée, onctueuse, aérienne...

HAUTE-NORMANDIE

REYNALD CHOCOLATIER

13, rue Saint-Jacques
27200 Vernon - 02 32 21 25 72

Spécialité : neuf variétés de ganaches enrobées de chocolat lait et noir. Un équilibre parfait avec une texture souple pour un cacao bien marqué.

LIMOUSIN

BORZEIX-BESSE

3, av. Léon Vacher
19260 Treignac - 05 55 98 02 46
www.chocolats-borzeix-besse.com

Spécialité : Faradie ; praliné citron coriandre. Le dosage, l'accord sont corrects. L'ensemble gagnerait à être moins sucré.

LORRAINE

AU PALET D'OR

13, Boulevard de la Rochelle
55000 Bar-Le-Duc
03 29 79 08 32

Spécialité : Câlin, praliné amande d'Espagne et noisette du Piémont. La passion et le travail donnent des mélanges originaux, un peu trop sucrés.

FRESSON

37, avenue Jean-Jaurès
54800 Jarny
03 82 33 18 79
www.fresson-chocolatier-patisserie.com

Spécialité : Ganache au jus de yuzu et marmelade de yuzu (agrume japonais). Une alliance délicate et réussie. Comme les autres spécialités de cet artisan de qualité.

JEAN-EMILE SCHMITT

15, rue François-Mitterrand
88400 Gérardmer
03 29 63 31 98

Spécialité : Amandine : praliné à l'ancienne, légèrement caramélisé. Couverture à 61% un bel aspect, une nougatine craquante, mais un mélange un peu trop sucré.

MIDI-PYRÉNÉES

GAILLARDO

7bis, rue Jean-Jaurès
31600 Muret - 05 62 23 04 67
patisserie-gaillardo@wanadoo.fr

Spécialité : Le Valentino: ganache noire avec caramel au beurre salé et pointe de fleur de sel. Un mélange qui se veut subtil et tendance. Réussi quoique un peu trop sucré.

MAISON PILLON

23, rue du Languedoc
31000 Toulouse - 05 61 55 03 08
www.maison-pillon.fr

Spécialité : Palet Sao Tomé : ganache pure. Un voyage exotique qui mériterait d'être plus fort en chocolat.

MICHEL BELIN

4, rue du Docteur-Camboulives
81000 Albi - 05 63 54 18 46
www.michel-belin.com

Spécialité : Mélissa ganache noire à la réglisse. Une spécialité qui fête ses 20 ans et ne les fait pas. Comme cet artisan toujours en quête de nouveaux mélanges.

NORD-PAS-DE-CALAIS

CHOCOLATERIE BENOIT

77, rue de la Monnaie
59800 Lille
03 20 31 69 03

Spécialité : Concerto, ganache nature avec une couverture amère. Un goût parfait. Un chocolat reconnaissable au « B » qui figure sur chaque bonbon.

PÂTISSERIE VANDEWALLE

6 rue du Sud
59140 Dunkerque
03 28 66 72 78
www.auxdoigtsdejeanbart.com

Spécialité : le « Doigt de Jean Bart ». Cette friandise à la crème de café, entourée d'un biscuit aux amandes et enrobé de chocolat croquant, est la spécialité de ce chocolatier depuis un demi-siècle.

CHOCOLATERIE AUX DELICES

68, rue de la Mairie
59500 Douai
03 27 88 69 19

Spécialité : « Cœur de Ch'ti », chocolat Criollo de Venezuela, avec un cœur pétillant. Un couple qui n'a pas que l'amour du chocolat. Monsieur Morelle confectionne ses bonbons en fonction des goûts de son épouse.

**LEGRAND**

8, rue de la Paix
59300 Valenciennes
03 27 46 22 77
www.maison-legrand.fr

Spécialité : le « Terril », ganache cacao chiorée.

Un symbole du Nord : un chocolat dont la forme conique rappelle les terrils miniers, où plusieurs générations de famille ont travaillé

PÂTISSERIE A & P FOURNIER

46, avenue Henri-Barbusse
59770 Marly - 03 27 47 07 87

Spécialité : « Germinal » : ganache à la chiorée, cœur au grain de café enrobé de chocolat noir.

Ce chocolat contient de la « Choulette Ambrée », une bière brassée qui fait partie du quotidien des Ch'tis.

PAYS DE LA LOIRE**GUERLAIS CHOCOLATIER***

11, rue Franklin
44000 Nantes
02 40 08 08 79
www.vincentguerlais.com

Spécialité : Fleur Bleue : ganache infusée au thé Earl Grey. Enrobage couverture 64%.

Doux en bouche, alliancesubtile, fin... Une « fleur bleue » aussi agréable que la chanson de Charles Trenet.

CASTELANNE

21, rue Crébillon
44000 Nantes - 02 40 73 07 20
www.castelanne.com

Spécialité : Castelanne. Ganache noire avec chocolat du Venezuela. Attention à l'enrobage et à l'équilibre. Un chocolatier qui peut faire beaucoup mieux.

MAISON ROUSSEL

6, allée des Camélias
44500 La Baule - 02 40 60 65 04
www.rousseau-chocolatier.com

Spécialité : Bons Baisers de La Baule : ganache à la pulpe de framboise avec chocolat Madagascar à 64%. Une spécialité artisanale parfaitement réussie. Un très doux baiser.

ARTISAN PASSIONNE

59, rue Saint-Laud
49100 Angers
02 41 87 44 39 - Luc Aurélien
www.artisanpassionne.com

Spécialité : Croquant : praliné amandes et noisettes.

La passion et le travail donnent des mélanges originaux, un peu trop sucrés.

BENOIT CHOCOLATS

1, rue des Lices
49 100 ANGERS
02 41 88 94 52
www.benoit-chocolats.com

Spécialité : la Coquinerie : praliné à l'ancienne, pur pâte à cacao, couverture Venezuela 72%.

L'apparence est attirante, mais le goût assez décevant. Le mélange n'est pas assez homogène.

LE PALAIS D'OR

150, rue Nationale
49300 Cholet
02 41 58 55 40

Spécialité : Noisetine, praliné noisette Piémont avec couverture 70%.

Une belle coupe un bon dosage. A avaler d'un trait.

CHOCOLATERIE BELINE

5, place Saint-Nicolas
72000 Le Mans
02 43 28 00 43
www.beline.fr

Spécialité : Menton.

Pâte d'amandes, citron, ganache Madagascar. La nouveauté d'un chocolatier dont le maintien de la qualité est le souci quotidien.

PICARDIE**CHOCOLATS BERTHELOT**

1 place de l'Hotel-de-Ville
60400 Noyon
03 44 44 02 56
www.chocolats-berthelot.com

Spécialité : Art Déco, praliné spéculos.

Le mélange n'était pas évident. Il est réussi. Le goût du spéculos est bien présent.

POITOU-CHARENTES**DUCEAU**

18, place de l'Hôtel-de-Ville
16000 Angoulême
05 45 95 06 42

Spécialité : Duceau ganache noire pur Venezuela 72%.

Présentation et finesse réussies. Un vrai test de qualité.

RANNOU METIVIER

32 boulevard de Strasbourg
86500 Montmorillon
05 49 83 03 30
www.rannou-metivier.com

Spécialité : l'Alexandrie : praliné à l'ancienne, caramélisé au beurre surfon.

Cet artisan défend « l'alchimie du chocolat », la recherche de l'excellence, la diversité des saveurs.

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**PÂTISSERIE DU LAC***

18, rue Barla
06300 Nice
04 92 04 07 37

Spécialité : Cannelle : praliné amandes noisettes au spéculos, ganache cannelle.

Original, brillant à merveille, parfait au goût, ce chocolat symbolise la qualité d'un artisan talentueux mais qui, enseigne oblige, ne fait habituellement pas de vagues.

PÂTISSERIE CANET

25 boulevard Gambetta
06000 Nice - 04 93 96 46 06
www.patisserie-canet.com

Spécialité : Earl Grey : ganache au thé.

Un chocolat équilibré, quoique un peu trop sucré.

PÂTISSERIE MESIANO

35, Bd Marinoni
06310 Beaulieu-sur-Mer
04 93 01 35 85

Spécialité : Le Yuzu : ganache au chocolat amer et jus de yuzu.

Un chocolat original et bien présenté, mais qui force un peu sur le sel.

JEF CHALLIER

16, place Aristide-Briand
84600 Valréas
04 90 35 05 22
www.patisseries-vauclose.com

Spécialité : Palet Or

Un classique avec un cœur de ganache dont l'amertume demeure longtemps en bouche.

JOUVAUD

40, rue de l'Evêché
84200 Carpentras - 04 90 63 15 38

Spécialité : Praliné à l'ancienne. Traditionnel et de qualité. Certains le jugeront toutefois un peu gras. D'autres apprécieront son grain.

RHÔNE-ALPES**RIOU**

Place Saléon-Terras
07160 Le Cheylard - 04 75 29 90 80
Spécialité : Guanaja avec fèves d'Amérique du Sud
Onctueux, bien chocolaté et agréable en bouche.

SCRIBANTE

84, rue de la Liberté
38300 Bourgoin-Jallieu
04 74 93 09 23

Spécialité : Choconuts : praliné amande cacahuète à l'ancienne. Bonne présentation, mais un dosage déséquilibré.

PÂTISSERIE CRISELOR

20, rue Colombet Solle
42170 St-Just-St-Rambert
04 77 52 48 52

Spécialité : le Cubitruffe : chocolat avec caramel à la fleur de sel et praliné noisettes.

Un hommage en chocolat à Cubitus, un chien célèbre pour les amateurs de BD. Le pâtissier qui le confectionne, Laurent Rodrigue, est le frère de Michel Rodrigue, le scénariste-dessinateur de ce personnage..

BOUILLET CHOCOLATIER

15, place de la Croix-Rousse
69004 Lyon - 04 78 28 90 89

Spécialité : Kalamangi.

Une agrume des Philippines avec du lait et un noir à 70%. Un équilibre des mélanges : un dosage difficile et réussi.

DELICES DES SENS

12, boulevard des Brotteaux
69006 Lyon - 04 78 24 48 25

Spécialité : Galet Lyonnais : mélange de chocolat noir, de praliné noisette et de meringue royale.

Une pierre à ajouter au jardin du chocolat.

SEVE

62, avenue de Lanessan
69410 Champagne-au-Mont-d'Or - 04 78 35 04 21
www.chocolat-seve.com

Spécialité : Passion.

Des chocolats de qualité, mais parfois trop durs ou trop collants.

TOURTILLER

4, cours Franklin-Roosevelt
69006 Lyon - 04 78 52 20 69

Spécialité : Stanislas : praliné amandes, feuillantine, chocolat noir avec grains d'amande.

Une bonne idée, mais dont l'équilibre n'est pas réussi. Un chocolatier aux spécialités trop uniformes.

AUX BUCHETTES DU MORVAN

25-27, rue du Maréchal-Leclerc
71200 Le Creusot - 03 85 55 10 75

Spécialité : le Trianon, praliné nougatine amande.

Des bouchées lisses comme un acier bien trempé.

MORAND

476, Route du Col Aravis
Immeuble Carrefour
74220 La Clusaz - 04 50 02 41 26
www.chocolats-morand.com

Spécialité : Malabar : ganache 66% avec poivre blanc de Malabar.

Un chocolatier réputé et de qualité dont la dernière spécialité est un peu trop épicée.