



LA MAISON DU CHOCOLAT

PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
DÉCEMBRE 2018



CRÉATEUR DE PARENTHÈSES ENCHANTÉES

PÂQUES *Masquées*

*EN CE MATIN DE PÂQUES,
TROIS ŒUFS REVIENNENT
DE LEURS VOYAGES EN TERRE CACAO.*

Brésil, Java, Ghana... Les terroirs jettent le masque. Où que l'on aille, les œufs superposent leurs origines à des contrastes gourmands. Ils redécouvrent la plasticité de la matière. La logique du périple fait la lumière sur les inclinaisons naturelles du cacao. Les goûts épicés, fruités ou ronds posent les conditions d'un chocolat primitif, craquelé ou tatoué. Tandis que les pralinés fondants incitent à plonger dans l'immensité gourmande. Bas les masques, sur une fête pascale chatoyante et colorée. La chasse aux œufs peut commencer.



BRÉSIL MASQUÉ

Les couleurs flamboyantes du Brésil illuminent ce masque de chocolat noir, tatoué des douces intonations d'Amérique du Sud. Les saveurs de fruits jaunes de ce chocolat particulièrement rond dissimulent un praliné foisonnant d'amande, de noisette et de biscuit caramélisé.

GHANA MASQUÉ

Les stries de cacao griffé décrivent les bois primitifs des masques africains. Dans son intensité noire, ce masque de chocolat épicé, aux notes chaleureuses et grillées, dévoile un praliné de caractère aux éclats de noix de pécan caramélisées.



JAVA MASQUÉ

C'est la lave rouge, lavée et craquelée des volcans qui colore le fondant lacté de ce chocolat d'Indonésie. Le fin perçage du masque laisse deviner une bouchée de praliné aux fins éclats de noix de cajou caramélisées, mi chocolat noir, mi chocolat au lait.





ŒUF ART *PREMIER*

Tout à son art, Nicolas Cloiseau* plante le décor d'une forêt improbable. Comme perchée sur pilotis, sa tribu d'œufs sur tiges, piqués de chocolat, raconte les contrées des cacaos les plus fins. Du bout de leur lance, ces œufs fuselés lèvent le masque sur le caractère des goûts les plus rares.

** Nicolas Cloiseau, Chef Créateur,
Meilleur Ouvrier de France.*



ŒUF
« ART PREMIER »
1 400€ la pièce
L 30 cm x l 30 cm x h 85 cm

L'Œuf géant de 6,8 kg
Pièce en édition limitée
Composition de 9 œufs décorés en chocolat
noir ou lait, perforé
ou recouvert d'or
et de 6 masques :
Ghana, Java, Brésil.

COLLECTION MASQUES
DE PÂQUES
29€ la pièce
d'environ 130g
17.5 cm x h 12 cm

3 recettes de praliné recouvert
de plaques de chocolats.
Décors de chocolat noir, ivoire et lait.

BRÉSIL MASQUÉ
Chocolat noir Brésil 55%,
praliné lait amandes/noisettes
aux éclats de biscuits caramélisés.

GHANA MASQUÉ
Chocolat noir Ghana 68%,
praliné noir aux noix
de pécan et éclats
de pécan caramélisés.

JAVA MASQUÉ
Chocolat au lait, Île de Java 45%,
praliné mi lait/mi noir aux noix de cajou
caramélisées et broyées.

Photos non contractuelles.

LA MAISON DU CHOCOLAT
225 RUE DU FAUBOURG SAINT-HONORÉ - PARIS
01 42 27 39 44

CONTACTS

SANDRINE HUGUET
Directrice Communication
06 74 97 28 88
sandrine.huguet@lamaisonduchocolat.com

LÉA ERRIGO
Chargée de Communication
01 55 51 84 82
lea.errigo@lamaisonduchocolat.com

ELENA DI BENEDETTO
01 55 51 86 86
communication@lamaisonduchocolat.com

*Pièces disponibles en boutiques et en ligne à partir du 28 mars 2019.
Grande sélection de chocolats de Pâques sur la boutique
en ligne La Maison du Chocolat.*

Visuels sur demande et téléchargeables sur
l'espace Presse de La Maison du Chocolat.
Code d'accès direct : paques2019
lamaisonduchocolat.fr



#lamaisonduchocolat