

PETIT GUIDE GOURMAND

LES CHOCOLATIERS DE TALENT DU NORD

RECONNUS PAR LA CONFÉDÉRATION
DES CHOCOLATIERS CONFISEURS DE FRANCE

La fête de Pâques est l'occasion idéale pour apprécier le chocolat sous toutes ses formes... sans culpabiliser ! La France, célèbre pour sa gastronomie, regorge de pépites régionales à découvrir...

Pâques : quand tradition et douceurs sont à l'honneur

La chasse aux œufs est sans doute l'une des traditions les plus populaires autour de Pâques, en France mais également à travers le monde ! De l'Allemagne aux Philippines, les enfants et les grands enfants partent à la chasse aux œufs... Qu'il soit rapporté de Rome par les cloches ou distribué aux jeunes enfants par le lapin de Pâques, l'aliment de prédilection est le chocolat ! Qui ne s'est jamais vu fondre d'impatience devant les paniers pleins à craquer ?

Pourquoi mange-t-on des œufs en chocolat à Pâques ?

Les œufs de Pâques remontent à l'Antiquité ! D'après la légende, les Egyptiens et les Perses s'en offraient pour célébrer le retour du printemps, symbole de fécondité et de renouveau. Cette coutume a été reprise chez les chrétiens, qui consommaient des œufs à la fin du carême : métaphore de la renaissance de Jésus Christ. Au fil des siècles, les œufs de poule ont été remplacés par des œufs en chocolat, et se démocratisent en France à la fin du Second Empire grâce au développement de la technique de moulage : le moule le plus ancien a été réalisé en 1870 par la Maison Létang et Rémy.

Les artisans chocolatiers : créateurs de plaisir...

En avril, les vitrines des chocolateries se parent de leurs plus belles créations : œufs, cocottes, lapins, fritures... Les artisans chocolatiers se livrent chaque année à un exercice de style : régaler les yeux et les papilles des petits et des grands, avec des créations étonnantes, parfois magiques...

Chaque chocolaterie est unique et il existe autant de recettes que de chocolatiers ! Il sera donc facile de trouver son bonheur, les régions de France regorgeant de chocolatiers de talent.



CHOCOLATIERS
CONFISEURS
DE FRANCE

LE SAVIEZ-VOUS ?

15 000 tonnes de chocolat sont consommées en France à Pâques ! Cela représente 20% de la consommation annuelle des français.



QU'EST-CE QU'ON DÉGUSTE ?

Une sélection de créations...

Craquez pour les spécialités locales (tuiles du Nord, Gayantines de Douai) **aux Délices** (Douai). Fondez pour les œufs, ganaches et pralines de **Chocolat & Compagnie** (Chantilly).



TOUTES LES ADRESSES GOURMANDES DU NORD

Les chocolatiers de la région représentés par la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France.



HAUTS-DE-FRANCE

59 - NORD

AUX DÉLICES

68 rue de la Mairie, 59500 Douai

BENOIT CHOCOLATIER

77 rue de la Monnaie, 59000 Lille -

www.chocolateriebenoit.fr

60 - OISE

CHOCOLAT & COMPAGNIE

91 rue du Connétable, 60500 Chantilly -

www.chocolat-et-compagnie.com

62 - PAS-DE-CALAIS

CHOCOLAT DE BEUSSENT LACHELLE

66 route de Desvres, 62170 Beussent -

www.choco-france.com

CHOCOLATERIE RAOUL BOULANGER

18 rue du Bois, 62840 Neuve-Chapelle -

www.raoul-boulanger-chocolatier.fr



LA CONFÉDÉRATION DES CHOCOLATIERS CONFISEURS DE FRANCE

La Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France a pour mission de représenter la profession, promouvoir les métiers de chocolatiers, confiseurs et défendre les intérêts des artisans fabricants et commerçants en chocolaterie, confiserie et biscuiterie. Outre ses actions de formation dédiées à la profession, la CCCF gère la Convention Collective du secteur, dialogue avec les pouvoirs publics pour défendre les intérêts de ses adhérents et veille à l'application d'une éthique professionnelle et à la qualité des produits. Aujourd'hui, 250 artisans de toute la France adhèrent à la Confédération.

Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France

64, rue de Caumartin - 75009 Paris
01 42 85 18 20 - contact@chocolatiers.fr
www.chocolatiers.fr
www.facebook.com/chocolatiersconfiseursdefrance

CONTACT PRESSE

Agence Lucette

100 boulevard de Belleville
75020 Paris -
01 83 89 14 85
contact@lucette.fr

Chloé Georges :

chloe@lucette.fr
06 10 92 55 10

Olivier Hivert :

olivier@lucette.fr
06 18 31 71 20.