



ROSE **GOÛT**

# TABLETTES à CROQUER

PAR CÉLINE DUFRANC

PAS BESOIN DE PREUVES SCIENTIFIQUES POUR SAVOIR QUE LE  
CHOCOLAT A TOUT BON! NOS 10 TABLETTES POUR RUGIR DE PLAISIR!





S

Se soigner avec du chocolat? On adore! Puissant antioxydant, le cacao bat à plates coutures vin rouge, thé vert, baies d'açaï et baies de goji. Efficace contre le stress et le cholestérol, il allonge la durée de vie, booste le cerveau et préviendrait le cancer du côlon ainsi que les maladies d'Alzheimer et de Parkinson. Alors, ne vous en privez pas, offrez-vous un petit carré de chocolat dès le matin. La caféine qu'il contient maintient éveillé. Sa richesse en tryptophane et en anandamide, une molécule qui se fixe sur les mêmes récepteurs que le cannabis, fait voir la vie en rose! Pour bénéficier de ses effets santé, consommez 10 g (1 carré) minimum de chocolat noir (à 70 % de cacao, peu sucré) par jour. Ou découvrez Omegachoco, le chocolat « plaisir-santé-bien-être », enrichi en fibres et en oméga 3, créé par le chocolatier Jean-Claude Berton\*. Mais bon, noir ou pas, l'essentiel, pour nous, c'est le plaisir. La preuve par 10.

\*boutique-chocolat-pâtisseries.com

### INSPIRÉ

Les tablettes Zodiac d'Arnaud Larher vous prédisent beaucoup de plaisir: Lion, Balance, Vierge ou Cancer, ce cacao « grand cru », issu de petites exploitations des Caraïbes, révèle de fabuleux arômes de fruits secs.  
6 € les 50 g - [arnaud-larher.com](http://arnaud-larher.com)



### DÉCULPABILISANT

Un chocolat au lait peu sucré mais ultragourmand? C'est la prouesse d'Alixe Bornon, créatrice des Belles Envies, la pâtisserie-chocolaterie « glycémiqument » correcte installée rue Monge, à Paris. 7,50 € les 100 g - [lesbellesenvies.com](http://lesbellesenvies.com)



### MYTHIQUE

Trente ans que l'élégant Guanaja de Valrhona fait le bonheur des plus grands pâtissiers - Christophe Adam, Christophe Michalak... - et de tous les dingues de la cabosse!  
4,30 € les 85 g - [valrhona.com](http://valrhona.com)



### LUXUEUX

82 % de gianduja dans ce praliné noisettes à tomber, signé du génial Christophe Adam. Si beau qu'on hésite presque à mordre dedans (enfin, pas longtemps!). 7 € les 80 g - [leclairdegenie.com](http://leclairdegenie.com)



### ÉPICÉ

Quand un cacao 62 % et de fins éclats de gingembre confit se rencontrent, ça décoiffe! Création du caraméliier et chocolatier Henri Le Roux.  
5,85 € les 75 g - [chocolatteroux.com](http://chocolatteroux.com)



### GOURMAND

Un grand chocolat de dégustation 70 % cacao, allié à du miel de châtaignier et à des écorces d'orange confite pour un pur moment de volupté. 4,95 € les 80 g - [famillemary.fr](http://famillemary.fr)

### PATRIOTE

Une grande pureté de goût pour ce chocolat noir artisanal (70 % de cacao) au parfum d'enfance. Son emballage arty, signé Marie Assénat, en fait LA tablette à offrir ou à s'offrir. 5,50 € les 90 g - [lechocolatdesfrancais.fr](http://lechocolatdesfrancais.fr)



### CROQUANT

Mariage réussi, par le chocolatier Richard Sève, entre un grand cru pur Venezuela d'une exceptionnelle longueur en bouche et des pralines rouges, généreuses à souhait.  
6,30 € les 120 g - [chocolatseve.com](http://chocolatseve.com)



### CARRELÉ

Créé par deux designers en collaboration avec le chocolatier Jacques Bockel, un hommage gourmand à un élément incontournable de l'architecture parisienne: le carrelage à facettes du métro parisien. 5,80 € les 90 g - La Grande Épicerie de Paris et certaines épiceries fines



### CRAQUANT

Nomade, la barre façon mendiant de la Manufacture Ducasse, à Paris, cache un irrésistible praliné noisettes, des éclats de pistaches, des raisins secs et des écorces d'oranges confites...

Une tuerie! 8 € les 60 g - [lechocolat-alainducasse.com](http://lechocolat-alainducasse.com)

