



SHOW CHOCOLAT

Les meilleurs artisans chocolatiers de la région préparent des Pâques de rêve. Notre best of.

SUBTIL

Dites-moi tout. On ne présente plus Sébastien Mahier. Le jeune pâtissier-chocolatier fait fureur et il ne fait que ce qu'il veut. Toute l'année, il propose du macaron mais produit aussi des tonnes d'éclairs, remplit sa boutique de chocolats, et crée des verrines. L'espace chocolat prend alors toute la place. Côté matière première, il fait lui-même ses assemblages, avec du cacao en provenance de Côte-d'Ivoire, de Guinée, de São Tomé...
Pour Pâques : il sort une collection rayée. Des œufs entièrement zébrés noir-lait, noir-orange, blanc-noir, blanc-lait...
 33, boulevard Phillipon, Marseille 4^e. Tél. : 04 91 62 01 73.

LE CHOCOLATIER BIO

Arts Eynard. Ivoirien de cœur et d'adoption, avec un père, Daniel Eynard s'est toujours passionné pour le chocolat. Il a créé sa propre chocolaterie à Abidjan. Après les événements de 2004, Daniel et sa famille ont quitté le pays. Mais il a continué l'aventure. Ils travaillent à la mise en place d'une activité agricole en Côte-d'Ivoire et, depuis un an, transforment le cacao en chocolat, à Venelles. Un chocolat contenant seulement du cacao de canne et aucune trace de lécithine de soja est produit en chocolat biologique sans l'appellation, qui croque en bouche et qu'il ne contient aucune matière grasse ajoutée.

Pour Pâques : des moulages traditionnels en fer des années 60, des figurines et des figurines peints à la main et enrubannés.
 13, avenue des Logissons, Venelles 13. Tél. : 04 42 59 32 45.

LE BUREAU

Arts. Bienvenue dans la famille Maino, père, fils et belle-fille. Passionnés de chocolat avec une boutique qui ressemblerait à une bijouterie. On y trouve des classiques très bien réalisés et de très admirables ganaches. Notamment la spéciale Artisan pour l'admirables ganaches. Notamment la spéciale Artisan pour l'admirables ganaches. Notamment la spéciale Artisan pour l'admirables ganaches. Notamment la spéciale Artisan pour l'admirables ganaches.

Pour Pâques : des figurines incroyables, des masques africains, des nouilles, des petites voitures, le tout en chocolat Valrhona.
 14, rue de la République, Marseille 2^e. Tél. : 04 91 90 22 91.

LE CHOCOLAT À L'HUILE D'OLIVE...

Nouvelle spécialité marseillaise créée pour les 2600 ans de la ville : le chocolat à l'huile d'olive. La recette est à base d'huile d'olive, d'amande et de chocolat, le tout enveloppé dans une feuille d'olivier. Elle est vendue en branche ou en boîte de quatre feuilles enveloppées dans un papier, vert olive pardi !
 15, rue des Vignerons, Marseille 6^e. Tél. : 04 91 53 32 83.

SAVOUREUX

Villedieu. Claude Villedieu, pâtissier et meilleur ouvrier de France, a repris tout naturellement la maison familiale présente depuis 1952. Spécialistes des cornes d'abondance en nougatine, des pièces montées, des voiliers et des carrosses en sucre, les Villedieu réalisent aussi à la perfection du chocolat en tablettes, des rochers, des ganaches... Le chocolat noir vient de São Tomé, directement livré par le consulat et issu du commerce équitable.
Pour Pâques : des œufs, lisses ou craquelés, remplis de friture.
 99, boulevard Baille, Marseille 5^e. Tél. : 04 91 48 21 09.

GRANDS CRUS

Maison Zeppini. Jean-Paul Vanroy, formé à l'école Robuchon, a repris la maison Zeppini. En chocolat, sa préférence va aux grands crus, des chocolats de chez Valrhona, mais aussi aux ganaches, qu'il émulsionne différemment pour obtenir toutes sortes de textures et qu'il aromatise selon les saisons.

Pour Pâques : 1 500 pièces, dont les deux tiers d'œufs et de cloches. Au total 800 kilos de chocolat !
 182, avenue du 24-Avril-1915, Marseille 12^e.
 Tél. : 04 91 93 57 17.

