



Craquez pour l'un des 60 moulanges du Diamant Noir

1 **DIAMANT NOIR** Depuis 1990, la chocolaterie indépendante Le Diamant Noir propose toutes sortes de confiseries fabriquées dans leur atelier attenant. Depuis plusieurs années, Rodolphe Bascou parcourt le monde pour découvrir les secrets du cacao et en faire des œuvres gourmandes. « On privilégie les produits nobles, le pur cacao », assure-t-il. Et en passant devant la devanture du 23 rue Saint-Guilhem, rares sont ceux qui arrivent à ne pas s'arrêter. « on est à l'ancienne, où l'on voit les vitrines pleines ». Au centre de cette dernière, La Poule aux Œufs d'Or trône fièrement pour la fête pascale. « Nous avons plus de 60 moulanges différents pour Pâques », explique l'artisan chocolatier. Œufs en forme d'automobile, de vaches ou encreux aux couleurs des JO, c'est un véritable travail d'orfèvre que propose le Diamant Noir. Le petit plus : les arômes de leurs ganaches proviennent tout droit de l'herboristerie située dans la même rue.

> Le Diamant Noir, 23 rue Saint-Guilhem. Ouvert du mardi au samedi de 10 h à 19 h.

5 Œufs de Pâques Chocolat

Les chocolatiers de Montpellier et alentours ont encore fait preuve d'imagination, d'inventivité et de créativité afin de satisfaire les yeux des gourmands, petits et grands, mais aussi leurs papilles. Voici une liste non exhaustive des chocolats proposés pour Pâques 2024...

Toute en délicatesse, la magnifique création façon mendiants



2 **MAISON BONNAIRE** Un véritable bonheur visuel et gustatif. L'un des nouveaux chocolatiers de la Maison Bonnaire s'est lancé dans une création raffinée façon mendiants pour cette édition

de Pâques. Sa création est magnifique. Et pour parfaire cet œuf, le travail est minutieux et se réalise « en plusieurs étapes et en plusieurs jours », explique-t-on dans la petite chocolaterie du centre-ville. La composition présente des fruits secs tant à l'extérieur qu'à l'intérieur, chacun disposé avec soin et délicatesse. Même si on culpabilise presque à le croquer, c'est un véritable délice à déguster.

> Chocolaterie Maison Bonnaire, 17 boulevard Ledru-Rollin, à Montpellier.

Les Jeux Olympiques chocolatés avec de jolis lapins sportifs

3 **YVES THURIÉS** Lapins sportifs, lapins sur la piste, lapins sur le podium, lapins supporters... Les Jeux Olympiques sont à l'honneur. La scène constituée entièrement en chocolat est impressionnante au vu des détails. « Ce sont des heures et des heures de travail. Chaque élément est confectionné avec soin et le résultat vaut le coup d'œil », confie Clara et son équipe. Dans quelques jours, la sculpture sera démontée et donnée à des associations pour être dégustée.

> Yves Thuriés, 13 rue du Faubourg de la Saunerie, à Montpellier.



Des œufs loufoques mais bon pied bon œil chez Rêves et Tentations

4 **RÊVES ET TENTATIONS** Pour cette Pâques-là, Richard Moquet et son acolyte, Serge Cékianowski, ont décidé de reprendre la (bonne) recette de l'année passée en organisant une tombola. Cinq lots (forcément chocolatés) sont ainsi à gagner jusqu'au tirage au sort prévu, ce dimanche 31 mars en fin de matinée. Pour les gourmands tout court, œufs comme tout droit sortis d'un livre de Michel Rio, automobile tout aussi loufoque (enroulée) ou lapins en deux dimensions garnissent les vitrines de la délectable enseigne du quartier des Beaux-Arts.

> Rêves et Tentations au 5, rue Lunaret.



Les saveurs du cacao d'Équateur travaillées par un chef pâtissier

5 **VERCHANT** Pas de demi-mesure au domaine de Verchant. Au cœur d'une adresse Riels et Château, le chef pâtissier, Alain Lainé mélange ses « souvenirs d'enfance et les chasses aux œufs chez mes grands-parents » avec la qualité du « chocolat noir Guayaquil 64 % cacao, venant d'Équateur, avec ses notes audacieuses de café et ses nuances grillées.

Enveloppé de feuille d'or pour évoquer l'élégance hivernale, cet œuf incarne mon amour pour le chocolat et la nature environnante du parc où se niche notre restaurant gastronomique. » Une chasse à l'œuf donc, pour un nouveau trésor en chocolat à l'intérieur enveloppé dans une feuille d'or, voilà qui promet. Cette création mesure environ 20 cm et coûte 60 €. Elle est à réserver par téléphone au 04 67 07 26 08 ou par mail (restaurant@verchant.fr).

> Domaine de Verchant, 1 boulevard Philippe-Lamou, à Castelnaud-le-Lez.

