

# Le Guide des Croqueurs de Chocolat

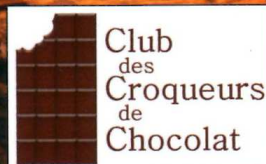
édition 2012/2013

Nos 150 adresses  
des meilleurs chocolatiers

Notre sélection à l'étranger

Nos Awards  
du Salon du Chocolat

9 €



150 meilleurs 150 MEILLEURS CHOCOLATIER(S)

## Chocolaterie Duceau



Jean-Christophe Crosnier  
18, place de l'Hôtel de Ville  
16000 Angoulême - 05 45 95 06 42  
[www.chocolaterie-duceau.com](http://www.chocolaterie-duceau.com)

### Bonbons de chocolat testés

**Palet or** : ganache noire amère, pointe de vanille de Madagascar, enrobage extra bitter.

**Tananarive** : ganache lactée de Madagascar, enrobage 41 %.

**Praliné noix** : praliné amande et noix de pécan.

### Spécialités testées

**St Simon** : ganache noire mi-amère et raisin macéré au cognac.

**Châtelaine** : praliné aux noisettes du Piémont et amandes hachées caramélisées.

### Nos commentaires

Voilà un chocolatier amoureux de ses bonbons, qui nous fait partager sa passion au premier coup d'œil. Il les peaufine soigneusement, leur donne toute l'amplitude des saveurs que requièrent nos papilles en éveil. Un travail remarquable qui donne un équilibre savamment dosé de l'amertume du cacao de la Grande Ile, et s'épanouit pleinement dans son Palet or.

## Fink Chocolatier



1, bis rue du Marché Notre Dame  
86000 Poitiers - 05 49 88 74 75  
[www.fink-chocolatier.commerces-poitiers.fr](http://www.fink-chocolatier.commerces-poitiers.fr)

### Bonbons de chocolat testés

**Fink** : ganache noire nature à 74 % de cacao.

**Lacmée** : ganache lait au miel.  
Praliné à l'ancienne : praliné noisettes et amandes cuites dans des chaudrons en cuivre.

### Spécialité testée

**Grèlon** : ganache whisky.  
Châtaigne : pur praliné amandes.

### Nos commentaires

Issue de la tradition artisanale créée par Ernest Fink, le père fondateur, et perpétuée par ses successeurs, la gamme actuelle confirme l'importance du travail sur les saveurs, particulièrement agréables dans la ganache au lait avec un séduisant goût de miel et un équilibre exemplaire. Le Grèlon au whisky est excellent, mais déconseillé à ceux qui n'aiment pas "le jus de treille de la vieille Ecosse" ! Encore que l'équilibre entre la puissance du chocolat et l'alcool, en proportion quasi homéopathique, soit plus séduisant qu'enivrant.

Poitou-Charentes

chocolatiers