



10

CHOCOLATERIES À FAIRE FONDRE L'HIVER

En février, il faut se gâter... et gâter ses proches. *par* CAROLINE FORTIN

1 MISS CHOCOLAT

Elle voulait devenir psychologue, mais ce sont ses exquises créations que soigne Nathalie Borne (sœur de Geneviève). Quiconque craque pour les saveurs indiennes ne pourra résister à sa Douceur Masala, ganache au cari et lait de coco. Mention spéciale au Riopelle, à base du fromage éponyme. 173, PROMENADE DU PORTAGE, GATINEAU.

2 LA MAISON CAKAO

Édith Gagnon est une magicienne. Croquer dans son chocolat au caramel à la fleur de sel, coulant en bouche, c'est est aller au paradis sans passer par le purgatoire. Suggestion aux audacieuses : optez pour le citron-romarin, tout frais. 5090, RUE FABRE, MONTRÉAL.

3 LE COMPTOIR CHOCOLAT

Ici, tout est beau et bon. Beau, parce que la proprio, Claudine Desnoyers, est graphiste de formation. Bon, car la qualité est

au rendez-vous (les « rolos » maison à la cardamome, miam...). Et tout est bio, sauf les Smarties dans les tablettes au choco blanc. 463, AV. VICTORIA, SAINT-LAMBERT.

4 CHOCOLAT PASCOT

Claire Pascot n'ajoute ni beurre ni crème dans ses chocolats, certifiés sans gluten. Une façon de faire qui n'enlève rien au goût... À preuve : le Praliné noir et la Chartreuse, à base de la liqueur du même nom. On peut commander en ligne (prévoir des frais de 25 \$ pour une livraison le lendemain). PLACE STE-FOY, QUÉBEC.

5 CHOCOLATERIE BELGE HEYEZ

Hubert Heyez y poursuit la tradition d'excellence de Charles, son père. Il sculpte les moules servant aux pièces originales, qui vont du gramophone au sac à main en passant par une ravissante poitrine tout chocolat... 16, CH. DE LA RABASTALIÈRE E., SAINT-BRUNO-DE-MONTARVILLE.

6 COULEURCHOCOLAT

Il ne craint pas d'innover, Carl Pelletier. Outre ses alliances inattendues du genre marron-céleri, le Gaspésien offre des chocolats... forestiers. Sapin, peuplier et myrique baumiers, champignons locaux sont ainsi mis à l'honneur dans de petites bouchées aux saveurs subtiles. 36, 2^E RUE O., SAINTE-ANNE-DES-MONTS. À MONTRÉAL : BOUTIQUE POINT G, 1266, AV. DU MONT-ROYAL E.

7 CHOCO-LÀ

Deux marchands de bonheur, Jouhaïna Lebel et François Paradis, ont créé des « ouipettes » de luxe qui émoustillent les papilles : biscuit sablé pur beurre, caramel au chocolat lacté, guimauve maison au caramel, recouvert de choco noir ou au lait. 64, RUE WELLINGTON N., SHERBROOKE.

8 BIRKS CAFÉ PAR EUROPEA

À la fois resto et salon de thé, c'est aussi une boutique avec

des produits d'un chic fou signés par le maître chocolatier français Christophe Morel. Les ingrédients proviennent en majorité de plantations et méritent de porter des noms de bijoux. 1240, RUE DU SQUARE-PHILLIPS, MONTRÉAL.

9 CHOCO-MANGO

D'origine guatémaltèque, Olga Coronado Mijangos confectonne, au cœur de l'Abitibi, des bouchées traditionnelles et d'autres plus inusitées. Mais ce sont le Dulce de leche (caramel au lait d'Argentine) et l'Érable, fait avec du sirop du coin, qui volent la vedette. On peut commander en ligne. 664, 3^E AV., VAL-D'OR.

10 LA CABOSSE D'OR

Un grand classique, fondé par la famille belge Crowin qui roule depuis un quart de siècle. Le meilleur vendeur à la Saint-Valentin ? Les plaques Kamasutra, quoi d'autre ? 973, CH. OZIAS-LEDUC, OTTERBURN PARK.