

GOURMANDISES PASCALES

## Noirs désirs exquis

Le chocolat se prête à tous les exercices gourmands. Croquez donc!

**Pâques est à nos portes. Avec ses œufs, ses cloches, ses lapins, ses poules. Mais le**

**chocolat se décline en 1.001 variations, toutes plus succulentes les unes que les autres. Morceaux choisis...**

À Mont-sur-Marchienne, la pâtisserie-boulangerie "La Dacquoise" a ajouté une nouvelle corde à son arc.

Depuis novembre 2008, Dimitri Salmon, le maître des lieux, officie aussi dans un atelier de chocolaterie bio.

Les traditionnels sujets pascals sont de sortie dans les vitrines de l'artisan carolo.

Ils y voisinent avec d'autres délicates-

ses chocolatées qui feront craquer les plus fins palais.

Dimitri Salmon est un des rares artisans wallons à proposer des pralines bio.

Le Carolo a mis près d'un an à maîtriser et à affiner cet art délicat. Car le bio ne souffre pas les agents conservateurs. Il a donc fallu mettre au point une méthode qui assure la longévité des pralines bio.

### DITES TRENTE-DEUX!

Aujourd'hui, elles se déclinent en 32 variétés.

Elles marient de subtiles nuances et d'audacieuses combinaisons.

Croquez donc "l'arabesque" lait, une ganache chocolat noir et marshmallow, ou le "matelassé", une ganache chocolat noir et huile essentielle basilic. "Le faux bois", un praliné cacahuète et morceau d'olive noir, vous surprendra... avant de vous faire fondre.

Dans la "Ligne lait", l'huile essentielle de géranium parfume délicatement la

ganache chocolat.

La gamme bio a aussi ses classiques comme le "damier noir" (chocolat blanc et infusion de vanille), "la noisette noire", "le madras" (au café)...

### RENDEZ-VOUS AU SALON

Légers comme une plume, ces petits carrés de 8 gr à peine se dégustent sans modération. On vous fait grâce de la valeur énergétique, cela gâcherait le

plaisir...

En quelques mois seulement, ces pavés exquis ont trouvé un public fidèle. Pour mieux rayonner, ils se verraient bien jouer les guest stars dans un salon de dégustation. "On y réfléchit" confie Dimitri Salmon.

Avis aux gourmands gourmets: un choco à tartiner est aussi en préparation... «

M.G.D.



Les pralines aussi se mettent au bio...

■ D.GAUVAIN

D. Salmon est tombé dans le chocolat. ■ D. GAUVAIN