

ÉDITION 2018

LE GUIDE

[DES CROQUEURS DE
CHOCOLAT



LES MEILLEURS
CHOCOLATIERES
EN FRANCE
ET À L'ÉTRANGER

LES AWARDS
DU CLUB
DES CROQUEURS
DE CHOCOLAT

NOTRE SÉLECTION DE TABLETTES

WWW.CROQUEURSCHOCOLAT.COM • 10€



CHOCOLAT
ET CONFISERIE
GLACE

CÔTE D'OR



APPELLATION
CHOCOLAT

Michel Dessolins

• 5 place de l'Europe
21630 Pommard
03 45 63 85 89

appellation-chocolat.fr

Vente en ligne

Bonbons de chocolat testés :

Fraîcheur : Ganache noire
Venezuela 72 %, infusion de
feuilles de menthe fraîches

Cœur framboise : Ganache noire
Madagascar 68 %, gelée de
framboises de Bourgogne

Douceur : Croustillant praliné
maison aux noisettes et amandes
du Piémont, ganache au chocolat
Dulcey

Sarments au Marc de Pommard :
Caramel au chocolat blanc, Marc
de Pommard de 20 ans d'âge,
enrobage chocolat noir 64 %

Nos commentaires :

Michel Dessolins sait se rendre indispensable. Avec du vin ou pour le goûter, à partager ou en privé, de toutes les façons et de tous les instants, il aura pour vous un chocolat. En hiver, ce seront des saveurs marron-figue, mandarine-épices. Au printemps, de la fraise-basilic. En été, de la fraîcheur avec de la lavande et de l'abricot et en automne de la poire-cannelle. Une belle farandole de saveurs dans cette incontournable boutique née au cœur des vignobles voilà

23 ans. Douceur est appétissant. Ce joli pavé lait joue sur deux textures crémeuses, le caramel et le croustillant noisette. Le sucré l'emporte sur le cacao mais il porte tout de même bien son nom. Les Sarments au Marc de Pommard mettent en avant la star de la région, le Pommard. Jolie forme, jolie invitation. Le parfum léger se révèle un arôme agréable une fois en bouche. Testez également le Cœur framboise dont la décoration est déjà une belle promesse. A la dégustation, le goût acidulé du fruit, voire un peu trop, ferait presque oublier le goût du cacao.