

# LE GUIDE

[ DES CROQUEURS DE CHOCOLAT  
[sélection France]

CÔTE-D'OR



**APPELLATION  
CHOCOLAT**

**Michel Dessolins**

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

[appellation-chocolat.fr](http://appellation-chocolat.fr)

Vente en ligne

#### **Bonbons de chocolat testés :**

**Lune de miel :** Ganache lactée origine Madagascar, miel bio de ronce du Morvan (Frédéric Delin à Saint Martin du Puy) et légère pointe de safran

**Praliné grenadille :** Praliné maison amandes et noisettes du Piémont broyées à la meule de pierre, acidulé avec un soupçon de fruit de la passion

**Tibétain :** Ganache pure origine Madagascar 64 %, infusion d'un thé noir du Tibet, enrobage Madagascar 70 %

**Le carabe :** Ganache pure origine Jamaïque 70 %

#### **Nos commentaires :**

*La boutique située au cœur de Pommard, village viticole de la Côte d'Or a fêté ses 5 ans cet été.*

*Installée dans un ancien cuveage, elle propose des chocolats travaillés à partir de fruits de bourgogne (framboise, cassis, pêche de vigne), de vins du terroir et des matières premières locales (miel bio de ronce du Morvan) ; ils sont servis dans des coupelles de dégustation. Poétique, bucolique, gastronomique : la dégustation peut commencer et s'apprécier. Car les chocolats de Michel Dessolins sont réussis. Les ganaches sont fines et délicates, l'équilibre des saveurs est respecté, les assemblages bien réalisés. **Tibétain** est un bon chocolat au thé puissant et aux notes florales en fin de bouche. La ganache est toutefois un peu grasse. On a également apprécié la légère acidité des notes camphrées du **Carabe** et le goût miel et safran de **Lune de miel**.*

EDITION 2019  
**LE GUIDE**  
[ DES CROQUEURS DE  
**CHOCOLAT**



LES MEILLEURS  
CHOCOLATIERS  
EN FRANCE  
ET À L'ÉTRANGER

LES AWARDS  
DU CLUB  
DES CROQUEURS  
DE CHOCOLAT

NOTRE SÉLECTION DE TABLETTES

WWW.CROQUEURSCHOCOLAT.COM • 10€