

OS MELHORES CHOCOLATES DE PARIS

A fama do chocolate francês nunca foi tão grande quanto a dos belgas e suíços.

MAS SEMPRE EXISTIRAM MARCAS FRANCESAS DE CHOCOLATE CLÁSSICAS E SILENCIOSAS

De uns anos para cá os chefs pâtissiers passaram a se interessar pelo chocolate, que passou a ser considerado um ingrediente nobre.



ALTO TEOR DE CACAU E MENOS DOCE:

ESSA É A TENDÊNCIA MAIS ATUAL E ADULTA DO CHOCOLATE FRANCÊS

AS MAIS HISTÓRICAS



À LA MÈRE DE FAMILLE

Desde 1761

Fundada em 1761 por Pierre Jean Bernard no endereço onde está até hoje.

35 rue du Faubourg Montmartre | 75009



DEBAUVE & GALLAIS

DEBAUVE ET GALLAIS

Pistoles de Marie Antoinette

Fundada em 1800 por Sulpice Debauve, farmacêutico de Louis XVI, e seu sobrinho Jean-Baptiste Auguste Gallais. Ele criou um bombom, em cujo interior havia remédio, que caiu nas graças da rainha Maria Antonieta. Ela o chamava de "Pistoles de Marie-Antoinette".

30 rue des Saints-Pères | 75007



FOUCHER

Mesma família desde 1819

Fundada em 1819. Uma das 10 mais antigas empresas francesas a pertencer a mesma família desde a fundação.

134 rue du Bac | 75007

A MAISON TRADICIONAL



O precursor dos chefs chocolateiros da atualidade

MAISON DU CHOCOLAT

Fundada por Robert Linxe em 1977. Sua ideia era modernizar e re-inventar o chocolate, tornando-o mais "adulto", com menos açúcar.

225 rue du Faubourg Saint Honoré | 75008

OS CHEFS CHOCOLATEIROS



ALAIN DUCASSE

O gigante da gastronomia francesa

O mais famoso chef cuisiner francês se aventurou no ramo do chocolate em 2013, depois de 30 anos de carreira, quando abriu sua fábrica de chocolates - La Manufacture du Chocolat - na região da Bastilha.

40 rue de la Roquette | 75011



PIERRE HERMÉ

O rei dos macarons

O mais famoso chef pâtissier francês é conhecido pelos seus macarons porém seus chocolates não são menos incríveis.

72 rue Bonaparte | 75006



JEAN-PAUL HEVIN

O melhor chocolate quente de Paris

Apaixonado por chocolate desde o início de sua carreira, Hevin ganhou em 1983, aos 26 anos, o primeiro lugar no concurso World Chocolate Masters. Seu chocolate quente é considerado o melhor de Paris.

231 rue Saint-Honoré | 75001



CHRISTOPHE MICHALAK

Popstar da confeitaria francesa

O popstar da confeitaria francesa e ex chef pâtissier do hotel Plaza Athénée, Michalak abriu sua primeira loja/ateliê em 2013.

60 rue du Faubourg Poissonnière | 75010



JACQUES GENIN

Chef cuisiner, pâtissier e chocolateiro

Depois de ter trabalhado como chef cuisiner e chef pâtissier, Genin se especializou no chocolate, seu ingrediente predileto.

133 rue de Turenne | 75003



PATRICK ROGER

O grande escultor de chocolate

Famoso por suas imensas esculturas de chocolate, Roger vende barras de chocolate 100% cacau, totalmente sem açúcar.

3 place de la Madeleine | 75008