



mmmmmmhhh chocolat

Son hâle, ses appétissantes plaquettes et son envoûtante présence sont un régal pour les yeux. En dépit des apparences, sous sa robuste coquille se trouve le plus souvent un cœur tendre à souhait. Doux ou corsé mais toujours de caractère, il s'adapte à nos humeurs et comble nos envies. Parfois d'ici, parfois d'ailleurs, il met à profit toutes les richesses de sa terre d'origine pour nous faire fondre de plaisir. Compagnon idéal des fins de repas, des petites envies de l'après quatre heures ou des matins douceur, il se goûte, s'apprécie, se déguste, se savoure, se désire... un peu, beaucoup, passionnément, à la folie !
Le CHOCOLAT !

Rendez-vous tendresse, entre arôme et onctuosité, au carrefour du goût : Namur...



QUI EST JEAN-PHILIPPE DARCIS ?

Jean-Philippe est à l'image de ses divines créations, subtil, généreux, gourmand, passionné. Un magicien des textures.

Si l'on trouve ses chocolats jusqu'en Asie, cet hédoniste des produits de bouche se qualifie encore et avant tout d'« artisan ». Un artisan qui allie brillamment classicisme et modernité, à l'âme vraie, et pour qui la pâtisserie relève aussi de la gastronomie... Un message qu'il ne cesse de vouloir transmettre.

Ce multi-médaillé international en pâtisserie et chocolats est constamment à la recherche d'innovations.

Jean-Philippe collectionne les titres, et est depuis 2001, lauréat du Prix International du chocolat belge, octroi à vie du titre d'« Ambassadeur du Chocolat belge »... Entre autre...

La Maison Jean-Philippe Darcis a été fondée en 1996. Elle présente un concept soigné et attractif de boutiques luxueuses, très modernes, offrant des pralines, des macarons ainsi qu'une sélection de thés, de tablettes d'origine, de biscuits...

Créé par l'Ambassadeur du Chocolat Belge, ce concept branché et artisanal offre un choix complet de chocolats et pâtisseries, des goûts les plus classiques aux plus osés.

"Seul, entre amis, pour offrir ou même faire la fête, le macaron coloré est le mets surprenant qui saura faire plaisir et titiller les papilles par ses textures et ses parfums..

Les Darcis « Concept » ou « Corner » sont des lieux à la décoration très design et élégante. Ils sont implantés dans les grandes villes ou dans les temples dédiés aux gourmets.

« Jean-Philippe Darcis Concept » veut transmettre le chic et la passion Belge qui s'est imposée au niveau international au travers de ses chocolats et pralines de luxe.

RECETTE

Guimauves coquelicot

- 6 cl eau
- 200 gr sucre
- 30 gr glucose
- 2 blancs d'œufs
- 20 gr de miel
- 10 gr gélatine trempée dans 50 gr eau
- Sucre cristal
- Qs : Arôme naturelle coquelicot
- Qs : colorant alimentaire rouge.

Dans un robot, versez les blancs d'œufs et le miel.

Dans une petite casserole, faites chauffer l'eau, le sucre et le glucose. Quand ils arrivent à ébullition, montez les blancs d'œufs en neige, à petite vitesse.

Montez le sucre à 117°C.

Incorporez la gélatine essorée dans le sirop et versez le tout sur la meringue pas trop ferme.

Ajouter le colorant et l'arôme naturel en quantité suffisante.

Accélérez le fouet durant 3 à 4 minutes.

Recouvrez une plaque à rebord huilée d'un papier sulfurisé.

Coulez la guimauve sur la plaque et étalez-la avec une spatule.

Le lendemain, saupoudrez la guimauve de sucre cristal ou de sucre glace selon votre envie.

Retournez la plaque et décollez le papier sulfurisé.

Coupez des petits carrés et enrobez-les de sucre.

Recette idéale pour fabriquer des petites brochettes de guimauve pour une fondue au chocolat.



Darcis
Rue Haute Marcelle 5
5000 Namur
081 41 47 41
www.darcis.com





Carrément Bon

Comme à son habitude, la pâtisserie fine ne fait rien à moitié. Pour les Fêtes de fin d'année, son équipe de virtuoses nous a concocté quelques trésors qui ne passeront pas inaperçu dans la rue des Croisiers où une nouvelle boutique s'ajoute à celle de Bouge et d'Eghezée.

Dans la vitrine, les pâtisseries se transforment en un patchwork de formes et de couleurs pour émerveiller d'un seul regard. Pas loin, les pralines portent, elles aussi, la marque de la Maison. Pralines fines, chocolats, noisettes & amandes enrobées, financiers, truffes maison, sucettes inédites, spéculoos sont autant de réjouissances qu'il vous sera loisible d'apprécier ou de faire apprécier.

Carrément Bon propose une gamme de 18 pralines de caractère : de la gamme de pralinés maison aux ganaches d'origine et aromatisées. A découvrir les minis-barres chocolatés, une harmonieuse association de pralinés et de pâtes de fruits. Sous l'œil attentif du trio infernal composé par Florence, Myriam et Raphaël - médaillé de bronze à la Coupe du monde de pâtisserie 2009 - la collection automne-hiver de *Carrément Bon* évolue, s'enrichit pour devenir un régal pour tous les sens. Un plaisir à l'état brut. Un bonheur intense.

En tête d'affiche de cette audacieuse collection, les macarons de Paris ! Sucrés ou salés, ils s'accorderont à toutes les papilles. Chez *Carrément Bon*, les macarons se fourrent de Foie gras d'Upignac. Accompagnés de profiteroles à la mousse de foie gras et leur sauce au spéculoos, ils sont parfaits pour les Fêtes. Chaque jour, la gastronomie s'invite un peu plus dans les préparations sans cesse renouvelées de la Maison. Haut de gamme également et de circonstance, les bûches de Noël vous promettent de véritables moments d'échanges gustatifs. Parmi elles, la Bûche Cristal, proposée en édition limitée de 6 personnes, est présentée dans un véritable écrin et accompagnée d'une bouteille de Champagne. La collection macarons « Cristal violette09 » complètera l'ensemble à merveille.

Les Fêtes se préparent dès aujourd'hui, pensez-y pour vos colis cadeau...



RECETTE

Moelleux carrément chocolat

- Ingrédients 8 pièces :
- 200 g de chocolat 60 %
- 50 g de crème fraîche
- 75 g de beurre
- 5 blancs d'œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 20 g de farine
- Moules individuels en silicone

Préparer la ganache.

Porter la crème fraîche à ébullition et la verser sur 50 g de chocolat haché au préalable. Mélanger au fouet et réserver au froid.

Préparer le biscuit chocolat.

Fondre le reste de chocolat et le beurre au bain-marie.

Monter les blancs d'œufs et le sucre en neige.

Ajouter les jaunes d'œufs au chocolat fondu avec le beurre et mélanger.

Ajouter ensuite les blancs montés (en deux fois) ainsi que la farine en pluie. Mélanger très délicatement

Préchauffer le four à 220°.

Verser la moitié de la pâte, répartir un peu de ganache et terminer avec la pâte dans chaque moule individuel.

Enfourner 12 minutes. Démouler aussitôt et déguster accompagné d'une crème anglaise ou d'une boule de glace.



Carrément Bon

Rue des Croisiers, 9 - Namur

081/22.03.12

www.carrementbon.be

Découvrez aussi nos boutiques à
Bouge et Eghezée



de Hucone, La Maison des Desserts

La Maison des Desserts... Voilà bien un nom qui laisse rêveur ! Derrière la vitrine affriolante de la Rue Haute Marcelle, les desserts se parent de leurs plus beaux atours. Au second plan, la convivialité du magasin s'accorde à celui de l'accueil. A gauche, les chocolats, biscuits et autres délicatesses se délassent avec dédain. A droite, les pâtisseries font de l'œil à tout passant.

Depuis 1946, la famille de Hucone, alors installée à la Rue de Fer (leur actuelle chocolaterie) honore le savoir-faire artisanal. Etienne et Claire, représentants de la 3ème génération, travaillent avec leurs deux fils, Denis et Henry. Fiers du chemin parcouru et attachés à leur statut d'artisan, ils se refusent à toute exportation pour garder un œil sur la fabrication, conserver la qualité d'un travail artisanal et respecter les saveurs des produits riches.

Le chocolat y est maître. A longueur d'année, il s'y décline de toutes les façons. Aux différents pralinés et multiples ganaches préparés par les mains expertes du chocolatier, s'ajoutent désormais les « Grands crus ». Composés avec les meilleures fèves issues des différents continents, leurs saveurs incomparables feraient fondre n'importe quoi et n'importe qui.

Comme chaque année, les Fêtes de décembre annoncent de bien agréables nouveautés qui s'ajoutent aux autres propositions. L'inévitable « Biétrumé » - le bonbon namurois créé par la Maison en 1957, les bâtons de chocolats, les cougnous... Cette année, la Maison nous conseille les mini plaquettes de grands crus... effet immédiat sous le sapin. La table de fête, par contre, opte pour les bûches de Noël ! Elevée pour un temps au rang des favoris, la bûche de Noël présente un petit nouveau : le Navan. Mousse au chocolat d'Amérique du Sud, crémeux chocolat fondant, crémeux chocolat blanc, biscuit sésame, croustillant framboise.

Intimement liées, la fabrication du chocolat et de la pâtisserie font naître de belles créations qui, toutes, s'épanouissent auprès des véritables gourmands.



RECETTE

Recette des truffes au spéculoos (de la Maison des desserts)

Préparer une ganache :

- Porter 5 dl de crème fraîche à ébullition, ajouter 650 grammes de chocolat cru en petits morceaux
- Mélanger le tout et laisser refroidir à température ambiante.
- Ajouter 100 grammes de beurre pommade.
- Bien mélanger délicatement
- Laisser épaissir à bonne consistance
- Façonner de petites truffes et les rouler dans du spéculoos écrasé.

De Hucone
Rue de Fer, 5
5000 Namur
Tel : 081/22 23 72

Rue Haute Marcelle, 17
5000 Namur
Tel : 081/22 74 51



Chocolatier Bertrand

Ici aussi, la réussite de la chocolaterie Bertrand est une histoire de famille. Lancée en 1960 par Christiane et André, le flambeau a été repris en 1989 par Max et Anne. A la veille de la Saint-Nicolas, l'effervescence emplissait chaque coin de l'endroit. Dans l'arrière boutique, la cuisine voit défiler des pralines par plateaux entiers. De toutes les formes, grandeurs, saveurs, elles se déclinent à l'infini dans la jolie petite boutique de la rue des Croisiers. Leur force ? Le choix, incontestablement. Tous articles confondus, vous ferez votre choix parmi plus de 100 propositions sucrées.

Directement vendues du fabricant au consommateur, les produits proposés par la Maison Bertrand se veulent de première qualité, sans conservateurs et 100% cacao.

Artisans à part entière, les chocolatiers Bertrand jouent de leur talent et de leur créativité pour créer sans cesse de nouvelles saveurs. Max l'affirme « *toutes les préparations sont uniques et bénéficient d'un travail rigoureux, tant au niveau de la conception que de la présentation* ». Ainsi, cet hiver voit apparaître de nouveaux pralinés travaillés à base de noisettes italiennes qui relèvent le goût du chocolat. Si vous ne savez que choisir, demandez les nouveaux pralinés à base de nougatine ou feuilletine. En bouche, leur onctuosité parlera pour eux, tandis que leur originalité s'exprimera en petites touches croquantes.

Très appréciés, les macarons s'inviteront volontiers sur les tables de Fêtes. Qu'ils soient traditionnels, exotiques (fruits de la passion) ou aromatiques (violette, jasmin, gingembre,...) leurs couleurs s'allieront à leurs saveurs pour un plaisir intégral. En vogue également, les pâtes d'amandes, boules de neige et spéculoos font l'objet de bien des convoitises dans les yeux des « palais sucrés ».

Présentées dans leur emballage de lumière, les créations Bertrand sont un trésor tant à offrir qu'à recevoir. Usez de leur magie !



RECETTE

Ganache au chocolat lait Origine fève de Java

- 250 g de crème
- 1 gousse de vanille
- 50 g de sucre inversé
- 500 g couverture de chocolat lait java
- 30g de beurre de cacao

Porter la crème et le sucre inversé à ébullition avec la gousse de vanille fendue. Vider l'intérieur de la gousse dans la crème et verser immédiatement ce mélange sur la couverture java.

Homogénéiser la ganache dans le Robot Coupe jusqu'à obtention d'une masse lisse. Laisser refroidir à température ambiante et insérez à la poche la ganache dans les coquilles de chocolat moulées en couverture java. Laissez refroidir avant de fermer les coquilles.

Chocolatier Bertrand

Rue des Croisiers 30
5000 Namur
Tel: 081 22 34 35
Fax: 081 22 35 35

