



MÉTIER

SAINT VALENTIN

« Cette année, la Saint-Valentin sera coquine... »

Leonidas ravive la flamme de la passion

Finis les mots doux et les minauderies, cette année la Fête des Amoureux s'annonce chez Léonidas comme l'expression aphrodisiaque du chocolat. C'est un incroyable pouvoir de séduction à utiliser sans modération.

Léonidas donne le ton du plaisir à deux au cours d'une dégustation coquine. Avec ses bouchées épicées, enfouies au cœur d'un coffret aguichant, Léonidas signe le cadeau idéal pour satisfaire la quête des plaisirs gourmands.



Le coffret boudoir est à l'image des poupées russes pour aller de surprises en surprises.

La Maison du Chocolat joue la vertu

Les premières associations - poivrées, vanillées ou fruitées en provenance des bateaux chargés de fruits et d'épices d'Inde et d'Afrique - ont inspiré des mélanges moins innocents à destination des cœurs épris ou à prendre. La Maison du Chocolat s'inspire de ces associations originelles, chargées de plaisir et de promesse, pour révéler cinq recettes enivrantes à déguster à deux, en amoureux.



Les vertus énergisantes, voire aphrodisiaques du chocolat placent ce plaisir gourmand en tête des philtres d'amour.

Ces recettes enivrantes sont contenues dans des coffrets rouges en forme de livres, contenant 15 ou 28 chocolats. Leurs noms, selon les assortiments, sont : Vertu Tonifiante, Vertu Envoûtante, Vertu Enivrante, Vertu Aphrodisiaque. Cette dernière permet de prolonger le plaisir de la dégustation à l'infini.

Catherine Cluizel invente « Choclove »

C'est une oeuvre d'art gourmande. Sur un socle de chocolat, deux cœurs se rapprochent pour protéger un petit cœur rose issu sans doute de l'amour.

Joli symbole. Cette composition tendre et savoureuse, en forme de



L'alliance de trois cœurs en chocolat aux éclats de caramel au beurre salé séduira les amoureux les plus gourmands !

déclaration, séduira les amoureux qui apprécieront de succomber à la tentation.

Lovée dans un élégant coffret, la création de Catherine Cluizel allie un chocolat noir à 63% de cacao à un chocolat au lait à 45% de cacao. Chaque cœur célèbre un subtil mariage d'éclats de caramel au beurre salé, pour décupler le plaisir.

Dolphin offre un festival de cœurs romantiques

Le chocolatier belge Dolphin, créé en 1989, est maintenant dirigé par Jean-Jacques de Gruben. Pour la Fête des Amoureux, Dolphin célèbre l'amour universel et invite à croquer avec passion dans ses 24 carrés de chocolat. Chacun d'eux est habillé d'un dessin de cœur pittoresque qui invite à la découverte.

Les goûts des carrés de chocolat sont variés, alliant du chocolat noir à l'orange, du chocolat noir à la nougatine, du chocolat au lait, du chocolat au lait au café, du chocolat au lait à la nougatine. Toutes les facettes de l'amour et du plaisir...



Dolphin vous invite à croquer avec passion dans ses 24 carrés de chocolat.

Weiss : des bijoux pour la Saint-Valentin



Cœur Diablotin, chocolat bio Ceiba 64% pur République Dominicaine, et framboise acidulée.

Avec Weiss, le dessert devient bijou, le sucré devient joyau, la gourmandise devient cadeau.

Contours épurés, volumes structurés, formes parfaites, le dessert imaginé par le chocolatier stéphanois pour la Saint-Valentin se pare d'un éclat précieux. Désiré comme un rubis, il se décline en deux harmonies : deux mariages subtils de fruits et de chocolat aux textures moelleuses et fondantes qui transformeront le plaisir en instant rare...

Patrick Roger interprète la Saint-Valentin avec gourmandise et... érotisme

Cette année, pour la Saint-Valentin, les boutiques Patrick Roger se parent d'une création inédite. Exotique et évocatrice, elle provoque les esprits coquins. Tout en chocolat, elle ne manque surtout pas d'émoustiller nos papilles ! Décorant les vitrines avec la malice qui caractérise le chocolatier, elle joue avec

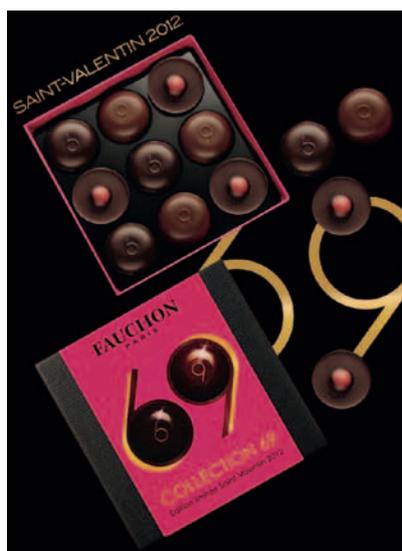


Reproductions gourmandes de deux coco-fesses et d'un bâton de pluie...

notre esprit. Mais à y regarder de plus près, on découvre les reproductions gourmandes de deux coco-fesses et d'un bâton de pluie. Un voyage, une évasion, un hommage à la sensualité des îles...

Fauchon propose un écrin chocolaté « 69 » pour une dégustation à deux

En 2012, la Saint-valentin sera coquine ou ne sera pas ! À l'occasion de la fête des amoureux, FAUCHON, en complicité avec Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France, propose un Ecrin 69 très câlin, pour une dégustation à deux.

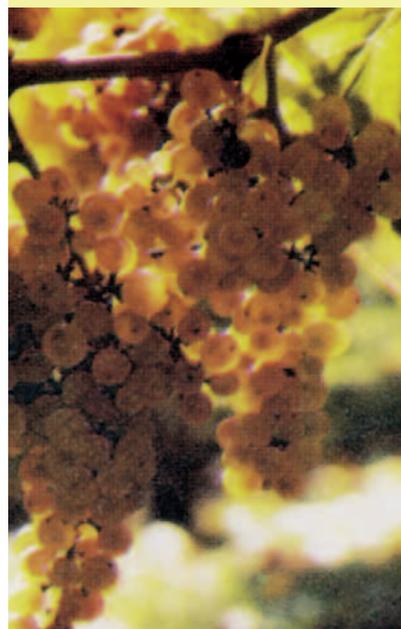


FAUCHON, en complicité avec Pascal Caffet, propose un Ecrin 69 très câlin.

Accord parfait entre le numéro 6, corsé, et le numéro 9, croustillant, la ganache framboise violette ajoute son grain de folie à ce mélange déjà étonnant et détonnant de saveur. Issu de la collection « Choc, made in F » - made in FAUCHON, made in France - l'écrin 69 invite à partager une nouvelle vision du chocolat « à la française » par FAUCHON en associant délicatesse des formes et des saveurs pour une Saint-Valentin coquine et gourmande à la fois. ■

Nota : en vignette « Toi & Moi », une création Jadis & Gourmande.

LE RAISIN Doré



Raisins blonds macérés, aux grands vins de France, enrobés de chocolat

Catalogue et Tarifs sur demande

BONBONS VERDIER

Chemin de Pau - Allée de Brannes
64121 Serres-Castet

Tél. 05 59 72 70 30
Fax 05 59 72 70 31

E-mail : bonbons.verdier@wanadoo.fr
www.chocolats-verdier.com