

Recherche voyage

Publié le 20 avril 2011 à 15h20 | Mis à jour le 20 avril 2011 à 15h20

Un Québec fou de chocolat !



Les amoureux des gâteries Jouhaïna Lebel et François Paradis sont propriétaires de Choco-là, à Sherbrooke.

Photo fournie par Choco-là

La Presse

Les Québécois adorent le chocolat! Les nombreuses chocolateries artisanales qui ont vu le jour au cours des dernières années prouvent que nous avons également une réelle passion pour la confection de cette merveille gourmande. Voici quelques-unes des meilleures adresses pour se gâter, aux quatre coins de la Belle Province. À quelques jours de Pâques, partez à la découverte d'une nouvelle chocolaterie, comme dans les contes pour enfants!

QUÉBEC**Eddy Laurent**

Eddy Laurent est venu de Belgique s'installer à Québec il y a 20 ans, pour vivre sa passion du chocolat. Sa boutique est devenue une institution et un arrêt gourmand incontournable pour plusieurs. En tout temps,

on y trouve de grands classiques de pure tradition belge, comme le Manon, et tous les 15 jours, on peut savourer une de ses nouvelles créations du moment qui sera, pour la période de Pâques, un caramel d'érable avec crème fraîche, présenté dans un chocolat en forme d'oeuf. Pour les amoureux des arts de la table, il tient aussi de très belles collections comme Alessi, Ritzenhoff et Laguiole, ainsi que les bijoux de la collection allemande Leonardo et les bracelets de cuir Dimacci.

1276, av. Maguire, Sillery, 418-682-3005, [el-eddylaurent.ca](http://www.el-eddylaurent.ca) (<http://www.el-eddylaurent.ca>)

(- Natalie Richard, collaboration spéciale)

LANAUDIÈRE**Le Cacaoyer**

Depuis 2000, la chocolaterie le Cacaoyer fabrique des chocolats et des gâteaux, en plus de sorbets et de crèmes glacées artisanales. La maison offre aussi un centre d'interprétation du chocolat, animé par le propriétaire-chocolatier Narada Brind'Amour, qui, à travers histoires et dégustation, explique l'a b c du chocolat.

1111 boul. L'Ange-Gardien Nord, L'Assomption, 450-589-9990, [lecacaoyer.com](http://www.lecacaoyer.com) (<http://www.lecacaoyer.com>)

(- Natalie Richard, collaboration spéciale)

MONTÉRÉGIE**Le bar à Chocolat Grandbois**

Ouvert il y a deux ans dans le Quartier Dix30, le bar à chocolat de Geneviève Grandbois est un lieu de pèlerinage pour amateurs passionnés. D'abord, le lieu tout vitré est agréable - oui, même si l'on est au cœur d'un centre commercial. Ensuite, on y trouve sous un seul toit tous les produits Grandbois dont on peut rêver, incluant d'exquis carrés à la ganache au chai, piment ou huile d'olive, des pots de caramels au beurre salé et, évidemment, toutes les confections de Pâques: rainettes, hérissons, cocos et compagnie. Et, gros atout, tout en faisant les courses, on peut y faire une pause, s'asseoir au bar et déguster un chocolat chaud façon espresso, riche et crémeux avec brownies ou «aiguillettes» chocolatées. Attention: les prix sont parfois corsés. Normal: la qualité des produits et tout sauf bon marché.

9389, boul. Leduc - Place Extasia, Brossard, 450-462-7807, [chocolatsgg.com](http://www.chocolatsgg.com) (<http://www.chocolatsgg.com>)

(- Marie-Claude Lortie)

Boutique Corfias

Souvent, c'est d'abord dans une boutique de produits fins ou un hôtel de prestige qu'on découvre les perles de chocolat Corfias: de petits chocolats tout ronds, tout colorés (de façon naturelle!), tout élégants, avec en leur cœur des bleuets sauvages, des canneberges macérées dans une liqueur de fraise, des cassis marinés dans le cidre de glace... Mais c'est quand on va à la boutique mère Corfias, dans le beau Vieux-Boucherville, qu'on tombe amoureux des «Lunes de miel» de la



collection Anita et tous les autres chocolats créés sur place. Menoum...

576, rue Saint-Charles, Boucherville, 450-552-3025, [corfias.com \(http://www.corfias.com\)](http://www.corfias.com)

(- *Marie-Christine Blais*)

Le comptoir chocolat

Installé rue Victoria, en plein coeur du «village» de Saint-Lambert, le Comptoir chocolat offre du chocolat équitable et bio certifié, mais surtout, surtout, des produits façonnés par une graphiste dans l'âme, sa fondatrice Claudine Desnoyers. Casse-têtes chocolatés, alphabets tout noirs, carrés à la ganache décorés d'imprimés de toutes sortes, rouleaux de chocolat fourré au caramel parfumé qui se donnent des allures de Rolos réinventés... Les produits chocolatés du Comptoir sont beaux et créatifs en plus d'être bons. Pour Pâques, la maison a demandé à Claude Lafortune de dessiner des animaux, qui se retrouvent à côté de «whoopie pies», sandwichs de gâteau au glaçage, façon un peu Jos Louis artisanal. Pour faire ses emplettes de Pâques ou prendre, sur place, un sundae au 70%...

463, rue Victoria, Saint-Lambert, 450-550-4503, [lecomptoirchocolat.com \(http://www.lecomptoirchocolat.com\)](http://www.lecomptoirchocolat.com)

(- *Marie-Claude Lortie*)

Caramel, bonbons et chocolat

On ne s'attendrait certainement pas à trouver une confiserie ici, dans ce garage de tôle qui fait face au parc à chien de Varennes, tout au fond d'une cour commerciale. Rien pour nous mettre en appétit, jusqu'à ce qu'on passe la porte de l'atelier boutique de Chantal Paquette. D'un côté, il y a les chocolats et bonbons, de l'autre les sorbets faits avec de la purée de fruits et le divin sucre à la crème. C'est le secret le mieux gardé de Varennes, c'est certain. Pour Pâques, la chocolatière a fait des poules et des canards en grande quantité, mais tant qu'à avoir fait le chemin, mettez donc la main sur son caramel et sa nouvelle pâte de fruits faits avec des ingrédients naturels et, autant que possible, bios. On adore!

199-B, chemin du Petit-Bois, Varennes, 514-918-8190

(- *Stéphanie Bérubé*)

CANTONS-DE-L'EST

Choco-là

En passant les portes de Choco-là, les effluves de cacao mettent immédiatement en appétit. Tenu par un jeune couple amoureux des gâteries, l'endroit est parfaitement situé, en plein centre-ville de Sherbrooke. Entre les quelques tables qui parsèment la chocolaterie, des enfants s'amuse, dans un coin qui leur est spécialement consacré, le visage taché de friandises. Outre des bonbons chocolatés aux saveurs aussi originales que lavande et miel ou curcuma et maniguette, on trouve également pâtisseries, gelato et cafés.

64, rue Wellington N., Sherbrooke, 819-822-1771, [1chocolat.ca \(http://www.1chocolat.ca\)](http://www.1chocolat.ca)

(- *Florence Turpault-Desroches*)

La chocolatière d'Hatley

Voici un gîte aménagé dans une maison centenaire, située à quelques pas du lac Massawippi, et qui offre, en plus du confort champêtre de ses cinq chambres, du chocolat confectionné sur place par la chocolatière et copropriétaire Marie-Josée Pelletier. Pour gâter ses clients, elle crée chaque semaine de nouvelles saveurs, inspirées du terroir ou de ses voyages. Ainsi, vous serez accueilli avec des gourmandises à la lavande, aux framboises épicées, aux pétales de rose, au beurre d'érable ou au poivre rose de Madagascar, selon son inspiration du moment. La maison organise aussi des moments poésie et chocolats. Le prochain accueille Monique Joachim, le 30 avril, de 16h à 18h.

985, rue Massawippi, North Hatley, 819-842-1604, [lachocolatieredhatley.com \(http://www.lachocolatieredhatley.com\)](http://www.lachocolatieredhatley.com)

(- *Natalie Richard, collaboration spéciale*)

La fête du chocolat

À mettre à votre agenda, chocophiles! Les 21, 22, 23, 28 et 29 mai à Bromont aura lieu la 11e Fête du chocolat qui célèbre en théâtre, musique, peinture et dégustations tous les aspects de ce précieux délice sucré auquel on ne peut résister. Pour toutes les informations, visitez le site [feteduchocolat.ca \(http://www.feteduchocolat.ca\)](http://www.feteduchocolat.ca)

(- *Natalie Richard, collaboration spéciale*)

OUTAOUAIS

ChocoMotive

ChocoMotive est l'une des seules chocolateries du Québec certifiées biologique et à offrir un chocolat exempt de lécithine de soya. C'est aussi l'Économusée du chocolat qui utilise un savoir-faire authentique pour sa production, que l'on peut apprécier et comprendre grâce à son atelier ouvert au public. On s'y régale de produits recherchés, confectionnés avec soin par l'artisan chocolatier Gaëtan Tessier et le chef cuisinier Luc Gielen, deux grands passionnés qui se sont donné comme mission... de faire les meilleurs chocolats du monde. Rien de moins! Et ce qui rend l'ensemble encore plus charmant est qu'il est situé dans l'ancienne et magnifique gare de Montebello, dont l'architecture s'apparente à celle du notoire Château.

502, rue Notre-Dame, Montebello, 819-423-5737, [chocomotive.ca \(http://www.chocomotive.ca\)](http://www.chocomotive.ca)

Miss Chocolat

Miss Chocolat, c'est Nathalie Borne (oui, oui, la soeur de Geneviève), maître chocolatier qui accueille les gourmands depuis 10 ans dans son repaire aux mille douceurs. Ses créations confirment un grand accomplissement dans l'harmonie des saveurs qui s'expriment autant dans sa série de Douceurs, comprenant mangue, jasmin, basilic, Masala, et même douceur à la bière, que dans Le Riopelle, à base du fameux fromage. Il y a aussi l'Aztèque, infusé de piment fort, de gingembre et de cardamome, en hommage aux premiers planteurs de cacaoyers. À noter: on y trouve toute une gamme de chocolats pour diabétiques. Miss Chocolat partage son savoir et sa passion dans des ateliers de fabrication offerts régulièrement aux adultes et aux enfants.

173, promenade du Portage, Gatineau, 819-775-3499, [misschocolat.com](http://www.misschocolat.com) (<http://www.misschocolat.com>)

Partager

Recommander

109

25

publicité

Annonces Google

Gagnez un forfait VIP

Gagnez le monde avec Air Canada est de retour. Participez !
AirCanada.com/Gagnezlemonde

Idées pour Fête des Mères

Nous Avons le Cadeau Idéal pour la Fête des Mères! Trouvez son Cadeau
www.ATrueBeauty.ca

Idées Recettes Chipits®

Découvrez les recettes Hershey CHIPITS pour toutes occasions.
HersheyCanada.com

© 2000-2011 Cyberpresse inc., une filiale de Gesca. Tous droits réservés.