



2. Crêperie

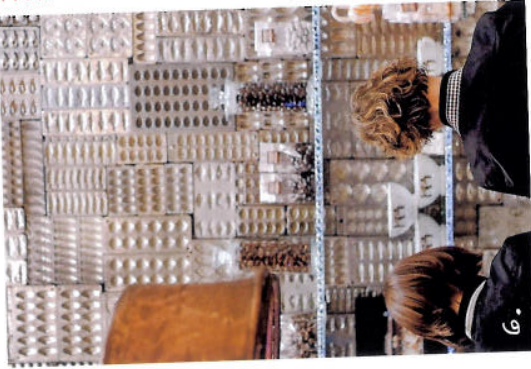
Een modern Bretons crêpe-restaurant midden in de Marais in Parijs: bij **Breizh Cafe** schuif je aan voor een *salée* (hartige boekweitcrêpe) of een zoete *sucrée*. En als je er dan toch bent: probeer de *crêpe au chocolat* met *caramel* of *beurre salée*-ijs. Te lekker!

• 109, rue Vieille du Temple, 3e arr., T +33 (0)1 42721377, www.breizhcafe.com

4.

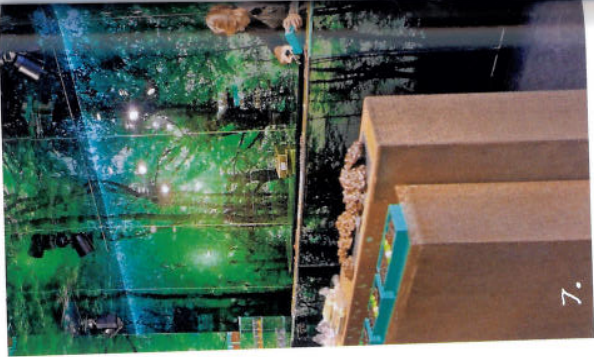


In Frankrijk, en in het bijzonder in Parijs, weten we wat lekker is. En dan hebben we het even niet over de wereldberoemde Franse keuren, maar over de net zo beroemde liefde voor zoetheid. Zoet in de vorm van chocolade, karamel, macarons, taarten, bombons en ijs. Het maakt niet uit in welk arrondissement je je bevindt, in Parijs kun je snoepen tot het je oren uit komt.



3. Zoete familie

Bij elk van de negen winkels van familiebedrijf **A la Mère de Famille** koop je bijzondere bombons, huisgemaakt ijs, ijsaarten, cakes, allerlei soorten karamel en de beroemde *palets de Montmartre* (flinterdunne gevulde chocolade-cirkels). • 33+35 rue Faubourg du Montmartre, 9e arr., T +33 (0)1 47708369, www.lamerdefamille.com



7.



5.

6. Voor de mousse

Chapon is hét adres voor chocolade-mousse, om mee te nemen of direct uit een bekertje op te lepelen. Eigenaar Patrice Chapon maakt zijn mousse van verschillende cacao-bonen en zonder crème of slagroom. Trouwens, zijn spannende bombons (violette, lychee, karamel PX sherry) zijn net zo geweldig.

• 69, rue du Bac, 7e arr., T +33 (0)1 42229598, www.chocolat-chapon.com

7. Eigenzinnig

Hij wordt omschreven als een supertalent, beeldhouwer en als een eigenzinnig man. Chocolatier **Patrick Roger** doet het op zijn manier en anders niet. En met succes, want hij bedenkt en maakt bombons zoals je ze nog nooit hebt geproefd. Wij roepen: *chapeau!*

• 45, avenue Victor Hugo, 16e arr., T +33 (0)1 45016671

4. Verslaved

Pierre Hermé is volgens de kenners dé chocolatier en pâtissier van Parijs. Zijn bombons en macarons zijn zo lekker, dat – als je eenmaal van zijn zaligheden geproefd hebt – een verslaving op de loer ligt.

• 4, rue de Cambon, 1e arr., T +33 (0)1 43544777, www.pierreherme.com

5. Eigen!

Even wat anders dan chocolade, karamel, ijs en macarons: bij **Coco & Co** draait alles om het ei.

Gebakken, gekookt, gepocheerd, uit de oven... Voor de brunch op zondag moet je reserveren, doordeweeks schuif je zo aan.

• 11, rue Berbard Pailly, 6e arr., T +33 (0)1 45440252, www.cocoandco.fr

8. Proeverij

Skip die middag struinen langs de boulevards en door de Marais, volg een chocoladeproeverij of -cursus bij **Chloé Doutre-Roussel**.

Zij weet alles van chocola. En dan bedoelen we ook écht alles. Tijdens zo'n bijeenkomst (in groepen van maximaal twintig personen, in het Engels of Frans) maak je kennis met de wereld van cacao en chocolade. Doen! • www.chloehochocolat.com

9. Gewoon lekker

Misschien iets minder uitgesproken, maar als je de winkel van **Pascal Caffet** passeert, loop dan toch even binnen voor de bombons en zijn patisserie. • 4, rue Jacob, 6e arr., T +33 (0)1 40209047, www.pascal-caffet.com



8.