



de gids.



HET GEHEIM VAN PARIJS

Chloé Doutre-Roussel geeft chocoladeproeverijen en workshops. Zij is de grootste chocoladeliefhebber van Parijs. Haar tip: 'Patrick Roger is een van onze grootste talenten!'

of chocolade van mindere kwaliteit (zoals Callebaut). Pralus is de enige die een eigen plantage bezit op Madagaskar. In Frankrijk noemen ze hem een chocoladereiziger. Als wij in Parijs zijn, zit François net op Madagaskar. In de kleine winkel draait een fascinerende film. François is met veel enthousiasme bezig op de plantage en ook zien we het proces van cacao boon naar chocolade (de rauwe boon wordt twee dagen gefermenteerd, gedroogd, gebrand, gezeefd, gemalen tot cacao poeder en geperst tot cacao boter). De tabletten van zijn eigen cacao bonen worden wijd en zijd genoemd. Zo ongeveer alle erg goede chocolatiërs (Hermé, Ladurée, Hévin, Chapon, Roger) gebruiken zijn couvertures om hun eigen melanges te maken. Of gebruiken de couvertures voor hun tabletten of bonbons. Naast zijn fabuleuze chocolade zijn er daarnaast ook nog de Pralulines, briochedeeg met daardoorheen fijngehakte praline rose (specialiteit uit Lyon), die als warme briochebroodjes de winkel uitvliegen. Goddelijk voer en een must als je bij Pralus bent. Wil je chocolade in zijn beste en

puurste vorm proeven? Sla je slag en koop een mooie selectie van zijn tabletten. Zijn Madagaskar van eigen plantage is subliem, evenals zijn tablet 100% cacao!

François Pralus, 35 rue Rambuteau (4e arr.)
+33 1 48 04 05 05 www.chocolats-pralus.com

MEESTERKENNER 18

Chloé Doutre-Roussel is zonder twijfel een meesterkenner op het gebied van chocolade. Als zij het niet weet, weet niemand het! Sinds haar jeugd proeft ze chocolade. Niemand heeft zoveel verschillende chocoladetabletten geproefd als Chloé; ze kon op haar twintigste al talloze tabletten blind onderscheiden! Ze was chocolade-inkoper bij Fortnum & Mason in Londen, schrijfster van een echte must-have voor chocoladeliefhebbers (The Chocolate Connaisseur) en geeft nu advies aan chocolatiërs en chocolademakers hoe ze hun proces en marketing kunnen verbeteren. Zo heeft ze net een Boliviaans chocolademerk geholpen met de ontwikkeling van een tablet van hoge kwaliteit (El Ceibo, sinds het najaar ook in Nederland te koop!). Chloé leert ons wat echte chocolade is: 'Hoge kwaliteit cacao bonen die met zorg verwerkt worden met een productie-methode die zoveel mogelijk smaak aan de boon onttrekt. Met als resultaat een hoog percentage cacao in plaats van suiker of andere smaakmakers.'

Ze geeft interessante cursussen voor liefhebbers, in groepen van maximaal twintig personen. Elke cursus start met blind proeven. 'Dan pas ga je echt snappen wat de verschillende cacao bonen en soorten chocola inhouden.' Als je bij Hermé tablet Chloé ziet, met een chocolade ganache met framboos, dan weet je wie voor de inspiratie zorgt. Juist: zijn goede vriendin Chloé Doutre-Roussel! Mail voor meer informatie over chocoladeproeverijen en -cursussen, naar Chloé (in het Frans of Engels).

email: chloe@chloechocolat.com
www.chloechocolat.com

MODERN FAMILIEBEDRIJF 17, 20, 22, 23

Hoe prachtig ouderwets en traditioneel La

Mère de Famille er ook uitziet (het pand is uit 1761), de familie Dolfi is pas sinds 2001 de nieuwe eigenaar (vader Etienne, zoon Steve en dochters Sophie en Jane; grappig genoeg doet alleen de moeder niet mee). En ze doen het goed. Sindsdien zijn er acht winkels door heel Parijs bijgekomen. En is het traditionele assortiment vergroot met eigen bonbons, huisgemaakt ijs (te zien naast de winkel aan de rue de Faubourg Montmartre), ijstaarten, cakes, veertien soorten karamel (zoals gezouten boter, citroen of pistache!) en de beroemde palets de Montmartre. Dit zijn flinterdunne chocoladecirkels (zoals After Eight) gevuld met een heel dun laagje vulling: karamel of amandel nougatine, of amandel-hazelnoot. Zalig. En wacht tot je het goddelijke chocoladesorbets proeft. Wow! Steve & Jane's enthousiasme werkt aanstekelijk. Als Steve ons de gekonfijte kastanjes uit de Ardèche laat proeven (anders dan de 'normale' uit Italië: met een lichte, gerookte, niet zo zoete smaak) die alleen in 't decemberseizoen verkrijgbaar zijn, zijn we verkocht. Deze familie weet precies waar ze mee bezig is en toute la famille heeft dezelfde passie.

La Mère de Famille, 33 + 35 rue Faubourg du Montmartre (9e arr.)

(Ook in het 2e, 6e, 7e, 16e en 17e arr.)

+33 1 47 70 8369 www.lamerdefamille.com

MACARON-JUNK 16

Al was deze strooptocht een zoektocht naar chocolade, toch kwam ik ze geregeld tegen, mijn geliefde macarons. Voor mij blijft Pierre Hermé heer en meester. Maar volg vooral je eigen macaronsmaak! De macarons van het instituut Ladurée zijn het referentiekader voor menig macaron en gewoon heel goed, Hévin is prima, Gérard Mulot doet zijn best en die van Arnoud Larher zijn ook erg goed (op basis van of een vulling van ganache, confiture of praline) qua structuur en als opbouw in smaak. Favorieten in zijn wintercollectie: cassis violette, vijf-kaneel en pain d'épices (kruidkoek).

Arnoud Larher, 53 rue Caulaincourt (18e arr.)
+33 1 42 57 68 08 www.arnoud-larher.com