

L'EXPRESS

www.lexpress.fr

N° 2890 semaine du 23 au 29 novembre 2006

Ségolène
Royal-
Nicolas
Sarkozy

COMMENT
ILS VEULENT
VOUS
SÉDUIRE



SPÉCIAL Brest

De l'aube au bout de la nuit,
pour faire vos courses ou sortir,
les 50 meilleures adresses de votre ville

M 05322 - 2890 - F: 3,00 €



LES RENDEZ-VOUS DU MATIN

Commerçants

L'art de la nouvelle ganache

Ce jeune artisan présente une gamme de chocolats exceptionnelle

Il fallait oser ! Un décor ultracontemporain, un design décoiffant à la fois élégant et original, des lignes épurées, des couleurs et des lumières vives (du rose, du vert, du blanc...), un laboratoire vitré en prise directe avec le public... Il fallait une bonne dose d'audace, à 26 ans, pour secouer le petit landerneau de la chocolaterie. Pierre-Yves Hénaff a relevé le défi et, vu les compétences de sa jeune maison, il a bien fait ! Et pourtant, plutôt pâtissier de métier (comme son père et son grand-père), il s'est formé au chocolat quasi tout seul, sans passer par le giron de grands noms pour apprendre. De la volonté, des bouquins, de la passion à revendre, du talent sous la toque et plein d'idées dans la tête, voilà ce qui guide ce jeune



PHOTOS: M. LIBERT/ASA/PICTURES

Pâtissier de formation, Pierre-Yves Hénaff s'est converti avec bonheur au culte du cacao.

artisan vers un sillon plus que prometteur. Tout est déjà d'un excellent niveau. En vedette, bien sûr, un très attirant (et très bon !) éventail de chocolats, à l'image du Guanaja, du Grand Couva (superbe chocolat de domaine infusé à la vanille bourbon), du délicieux Belle-Ile (praliné aux amandes, sous une ganache au caramel au

beurre salé), ou encore du Menton (ganache au citron jaune et au basilic). En impeccables seconds rôles, des tablettes, des mendiants, des amandines, des confitures et quelques gâteaux et verrines d'un « rayon » pâtisserie d'exception. Juste en face des halles Saint-Louis, C. Chocolat a transformé le périlleux essai

d'allier la forme et le fond : un décor superbe, une signature élégante, un graphisme moderne et, au moins tout aussi important, des produits de belle qualité.

● Pierrick Jégu

● **C. Chocolat**
6, rue Duquesne.
➤ 02-98-80-66-78