

Pâques et chocolat : une histoire gourmande à célébrer

par Mélanie Sclafert

11 avril 2025, 8 h 00 min



Pâques et chocolat, une histoire d'amour qui traverse les générations ! Plus qu'un simple plaisir sucré, le chocolat pascal est une tradition gourmande qui mêle savoir-faire artisanal, créativité et innovation. Que ce soit sous forme d'œufs raffinés, de lapins croquants ou de desserts fondants, il s'impose comme l'incontournable de cette fête conviviale.

Et parce qu'on ne recule devant aucun sacrifice (vous en doutez ?), Scarlette a testé pour vous quelques douceurs chocolatées... Une mission délicieuse, on l'avoue ! Cette année, Scarlette Magazine a découvert deux chocolatiers d'exception, qui subliment le cacao avec passion : la maison Weiss, avec sa collection envoûtante L'arbre enchanté, et la maison Bonnat, qui revisite l'œuf de Pâques avec une prouesse chocolatée.

Mais Pâques, c'est aussi l'occasion d'explorer les dernières tendances chocolatées: bio, équitable, personnalisé... Le chocolat se réinvente pour séduire les amateurs de douceurs raffinées. Sans oublier l'art de le déguster autrement, avec des boissons chocolatées revisitées et une recette de gâteau irrésistible pour sublimer votre table de fête.

Prêts pour une immersion gourmande ? Suivez-nous dans ce voyage chocolaté et découvrez comment rendre votre Pâques encore plus savoureux !

Le chocolat de Pâques : une tradition gourmande

Pâques et chocolat sont liés par une longue tradition, qui remonte au 19^e siècle. Alors que les œufs étaient déjà associés à la fête pour symboliser la vie nouvelle, c'est avec l'arrivée du chocolat que la tradition a pris un tournant gourmand. En 1814, le chocolatier français Jean Neuhaus a été l'un des premiers à créer des œufs en chocolat, une idée rapidement adoptée par d'autres maîtres chocolatiers. Depuis lors, ces petites merveilles en forme d'œufs, de lapins, de poules ou autres animaux sont devenues les stars du week-end de Pâques.

Aujourd'hui, de nombreuses marques artisanales et des créateurs spécialisés dans le chocolat proposent des collections exclusives à cette occasion...

La maison Weiss, "L'arbre enchanté"

Scarlette a pu tester la collection de Pâques de la maison Weiss, « L'arbre enchanté ». Composée de trois créations uniques – dont une recette exclusive – cette collection embarque les gourmands (petits et grands) dans un voyage enchanté, sur les routes du chocolat, torréfié et transformé par la Chocolaterie Weiss depuis 1882.

Depuis 140 ans, la maison Weiss fabrique intégralement ses chocolats, pralinés et confiseries, régaland ainsi tous les amateurs de gourmandises. Pour célébrer Pâques, la chocolaterie dévoile une collection en édition limitée, signée **Elisa Caroli**. Parmi les créations phares, on retrouve une tablette de chocolat noir 67 %, subtilement relevée par des éclats de citron acidulés, ainsi que le coffret Enchantement Cacaoté, un véritable trésor pour les passionnés de chocolat et de praliné (comme moi !) – un coup de cœur absolu. Les amateurs de traditions succomberont au ballotin Forêt Enchantée, garni de lapins et de cloches de Pâques, déclinés en pralinés aux saveurs exquises. Une collection aussi élégante que délicieuse, disponible dès maintenant sur le [site de la maison Weiss](#), avec la possibilité de se faire livrer directement à domicile.



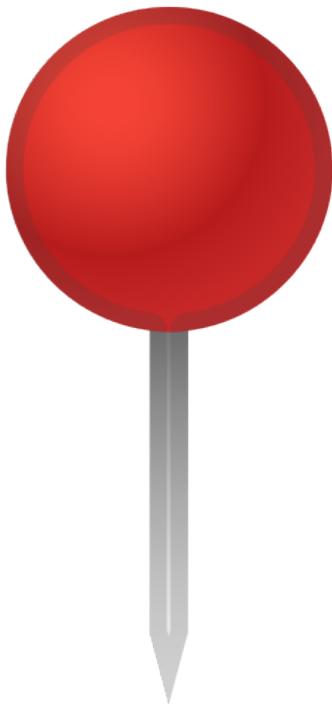
La maison Bonnat

Scarlette a également eu la chance de goûter à l'œuf coquille de la maison Bonnat que vous pouvez retrouver en exclusivité en Auvergne chez [Monsieur Aurélien au Mont-dore](#), un chef-d'œuvre chocolaté qui ravit les gourmets depuis plus d'un siècle.

C'est un trompe-l'œil incroyable, la coquille est chemisée d'un délicieux chocolat noir et il est garni d'un extraordinaire praliné maison. Un délice croquant et fondant à la fois, qui fait revivre la magie de Pâques avec une touche d'authenticité et d'élégance. Une tradition à (re)découvrir pour le plaisir des petits et des grands gourmands !

La boutique concept store de Monsieur Aurélien propose les œufs à l'unité ou par six depuis le début du mois d'avril, ainsi que d'autres spécialités de la maison Bonnat : fritures, figures de Pâques, bonbons chocolatés.

Le coup de cœur de votre rédactrice, l'œuf coquille et la friture pralinée.



Monsieur Aurélien : Ancien Palace le Sarciron, 7 rue Ramond, 63240 Le Mont-Dore



Recette : Le chocolat au cœur du repas de Pâques

Si le chocolat est avant tout associé aux œufs et aux lapins de Pâques, il trouve aussi sa place à table, dans les desserts et en accompagnement du repas festif. En effet, après un plat principal comme l'agneau rôti ou des légumes printaniers, rien de tel qu'un dessert chocolaté pour clore le repas sur une note douce et savoureuse.

Voici une idée de dessert chocolatée parfait pour Pâques:

Gâteau au chocolat et ganache fondante

- 200g de chocolat noir
- 150g de beurre
- 200g de sucre complet
- 4 œufs
- 150g de farine T65
- 200g de crème liquide entière
- 50g de chocolat pour la ganache

Préparation:

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, puis ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
3. Incorporez les œufs un à un puis ajoutez la farine tamisée.
4. Versez dans un moule beurré et fariné, et faites cuire 25 minutes.
5. Pendant ce temps, préparez la ganache : faites chauffer la crème et versez-la sur le chocolat haché. Mélangez jusqu'à obtenir une texture lisse.
6. Une fois le gâteau refroidi, nappez-le de ganache et laissez reposer au réfrigérateur avant de servir.

Ce gâteau au chocolat, fondant et généreusement recouvert de ganache, fera l'unanimité lors de votre repas de Pâques. Vous pouvez également le personnaliser en ajoutant des fruits frais comme des framboises ou des éclats de noisettes pour un peu de croquant.



Les tendances chocolatées de Pâques

Cette année, le chocolat se réinvente avec des tendances qui font fureur dans le monde gastronomique. Parmi elles, le chocolat bio et équitable séduit de plus en plus de consommateurs soucieux de la provenance de leurs produits. Les marques artisanales privilégient des méthodes de production respectueuses de l'environnement et des producteurs, en utilisant des fèves de cacao provenant de plantations durables.

De plus, la tendance des chocolats personnalisés bat son plein : faire graver un prénom ou un message sur un œuf en chocolat ou une tablette de chocolat devient une manière originale et intime de marquer l'événement. Ces créations uniques ajoutent une touche personnelle à vos célébrations de Pâques, tout en régaland vos proches.

Le chocolat dans les boissons : une tradition à repenser

Pourquoi ne pas rehausser votre célébration de Pâques avec des boissons chocolatées ? Si la traditionnelle tasse de chocolat chaud est un incontournable, n'hésitez pas à revisiter ce classique avec des variantes plus créatives. Le mocha au café ou le chocolat épicé à la cannelle ou à la fève tonka apporteront une touche chaleureuse et aromatique à votre journée.

Autre idée gourmande : des cocktails au chocolat, comme un chocolat martini ou un chocolat chaud épicé avec une pointe de chili, pour surprendre vos invités avec des saveurs inédites.

Pâques c'est l'occasion parfaite pour laisser libre cours à votre créativité en cuisine, en mettant le chocolat à l'honneur sous toutes ses formes. Que ce soit avec des œufs en chocolat, comme ceux de la maison Bonnat, des desserts gourmands ou des boissons chocolatées, cette fête est une véritable célébration du cacao et de ses arômes envoûtants. Alors, cette année, osez l'indulgence et offrez-vous une explosion de saveurs chocolatées pour un Pâques encore plus délicieux.

Bonnes fêtes de Pâques, chocolatées et gourmandes !