

## Plus de Nouveautés



D. R.

CHRISTOPHE ROUSSEL

Coupe Glam'Amour, pour 2 personnes

12 €



11.02.2008

ET SI CETTE ANNÉE, VOUS ATTENDIEZ LE DESSERT POUR VOUS DÉCLARER ? HEUREUSEMENT, LES PLUS TALENTUEUX PÂTISSIERS ONT PLANCHÉ POUR VOUS AIDER À LANCER VOTRE SÉRÉNADE SUCRÉE.

Par Lucile Escourrou

Que diriez-vous, pour clore le plus amoureux des dîners, d'un aérien tiramisu à la framboise caché dans une sphère de chocolat blanc ? Cerise sur cet ovni baptisé **Attraction** et signé Lenôte : il nécessite un rapprochement des corps pour se déguster à deux cuillères...

Délicieusement graphique, **Le Love Cube** d'Arnaud Delmontel s'habille de pétales de roses et recèle au centre de sa mousse au chocolat et à la rose un petit cœur fondant à offrir aux papilles de votre moitié.

Pour une déclaration en gants blancs, misez sur **Mon Cœur**, du pâtissier japonais Sadaharu Aoki, un bijou de simplicité en mousse au chocolat.

D'humeur ludique ? Vous pouvez compter sur l'humour des pâtissiers. **Christophe Roussel** abandonne ainsi le sempiternel gâteau pour la **Coupe Glam'Amour**, une verrine au champagne rosé plantée d'une forêt de bonbons.

Carrément adulescent, le feuilleté **Mon P'tit Cœur** de La Grande Épicerie de Paris joue, lui, la carte – un brin régressive – des saveurs Chamallow et cheesecake.

Enfin, pour ceux que la passion laisse sans voix, comptez sur la boîte **Please Love Me** de Ladurée.

Après qu'un sonore et surprenant

« I love you » se soit échappé du couvercle, les deux macarons croustillants iront droit au cœur de votre Valentin(e)... Touché !

Lenôte, [www.lenote.fr](http://www.lenote.fr)

Arnaud Delmontel,

[www.arnaud-delmontel.com](http://www.arnaud-delmontel.com)

Sadaharu Aoki, [www.sadaharuaki.com](http://www.sadaharuaki.com)

Christophe Roussel,

[www.rousseau-chocolatier.com](http://www.rousseau-chocolatier.com)

La Grande Épicerie de Paris,

[www.lagrandeepicerie.fr](http://www.lagrandeepicerie.fr)

Ladurée, [www.laduree.fr](http://www.laduree.fr)