

Plaisirs gourmands



Fabrication du chocolat artisanal

Ces derniers temps, plusieurs magasins ont ouvert leurs portes à Budapest avec d'excellents chocolats "faits main". A côté des magasins les plus connus comme Gerbeaud et Szamos Marcipán, de belles découvertes vous attendent. Voici un petit panorama pour vous donner quelques idées de cadeaux de Noël.

chocoMe

"Personnalisez votre chocolat" dit le slogan de chocoMe qui a été créé dans le but de fabriquer du chocolat d'excellente qualité. Comme l'excellence signifie tout autre chose pour chacun, cette entreprise rend possible la création de plus de 60 millions de tablettes de chocolat différentes afin de satisfaire toutes les exigences individuelles. Dans le processus de fabrication du chocolat, seules les matières premières d'excellente qualité sont utilisées et chaque tablette est faite et emballée à la main. chocoMe (signifiant "chocolat unique comme je l'aime") a été fondé en 2010 par le maître chocolatier Gábor Mészáros. M. Mészáros a appris les bases et les ficelles du métier sous la direction de Philippe Vancayseele à l'Académie du chocolat Callebaut en Belgique. Dès le printemps 2010, l'atelier de chocolat de M. Mészáros s'est installé dans la rue Szent László du XIIIème

arrondissement de Budapest. Au début, 76 parfums étaient proposées aux amateurs de chocolat, 4 autres parfums ont vite complété cette longue liste. La majorité des ingrédients sont importés d'Allemagne, de France et d'Italie pour répondre aux plus hautes exigences de qualité mais aussi tout simplement parce qu'il est difficile de dénicher des fruits lyophilisés, des fleurs en sucrecandi et de l'or comestible en Hongrie.

Sur le site www.chocome.hu vous pouvez sélectionner à l'avance les nombreuses créations chocolatières qui vous sont proposées, mais les plus aventureux pourront également se lancer dans la création de leur propre chocolat en sélectionnant le type et le parfum du chocolat et en personnalisant son emballage avec un nom sorti tout droit de leur imagination. Ne résistez donc pas à la tentation !

A l'angle des rues Szent László et Kis Gömb

Ouvert : lundi-vendredi de 9 à 17 h 30

Cadeau Csokoládé

Au 8 rue Veres Pálné s'est ouvert le magasin Cadeau Csokoládé, propriété de l'atelier de chocolat de Gyula. Le magasin propose un choix unique en Hongrie avec plus de 80 sortes de chocolat fourré "faits main", préparés à partir de matières premières qui conjuguent la qualité du chocolat belge et le savoir-faire hongrois. Cadeau Csokoládé vous fait également découvrir des gâteaux délicieux ainsi que des spécialités chocolatières françaises, belges, italiennes, autrichiennes et anglaises. Les morceaux de chocolats à base de pétales de fleur ou de fèves de cacao provenant des plantations les plus célèbres du monde, sont également à découvrir.

<http://www.cukraszok.hu/edesseg.htm>

8 rue Veres Pálné, près de la place Ferenciek

Ouvert : lundi-vendredi de 10 à 18h, samedi de 10 à 14h

Rózsavölgyi Csokoládé

Dans l'atelier de Rózsavölgyi Csokoládé, la fabrication du chocolat a débuté en 2009. Cette année-là, l'atelier a commencé à importer de la fève de cacao des plantations du Venezuela. Grâce à la fève spéciale et à sa douce torréfaction, les chocolats créés par Rózsavölgyi Csokoládé se caractérisent par un goût prononcé de fève de cacao. Les chocolats fourrés sont également préparés à partir de cette fève. Deux sortes de chocolat typique de cet atelier chocolatier ont été récompensés des médailles d'argent et de bronze lors du concours du célèbre Academy of Chocolate de Londres.

Si vous vous rendez au magasin situé au 6 rue Királyi Pál, vous y trouverez tout un éventail de tablettes de chocolat, mais aussi diverses sortes de chocolat chaud en passant par des compositions et boîtes en chocolat, des chocolats fourrés et de la fève de cacao. Sans doute serez-vous amené à ouvrir votre porte-monnaie un peu plus que d'habitude mais quand on aime, on ne compte pas...

<http://www.rozsavolgyi.com>

6 rue Királyi Pál, Vème arrondissement

Ouvert : lundi-vendredi de 10 h 30 à 18 h 30, samedi de 12 à 18h

Máté Kovács

- 1 vue

Catégorie

Agenda Culturel