

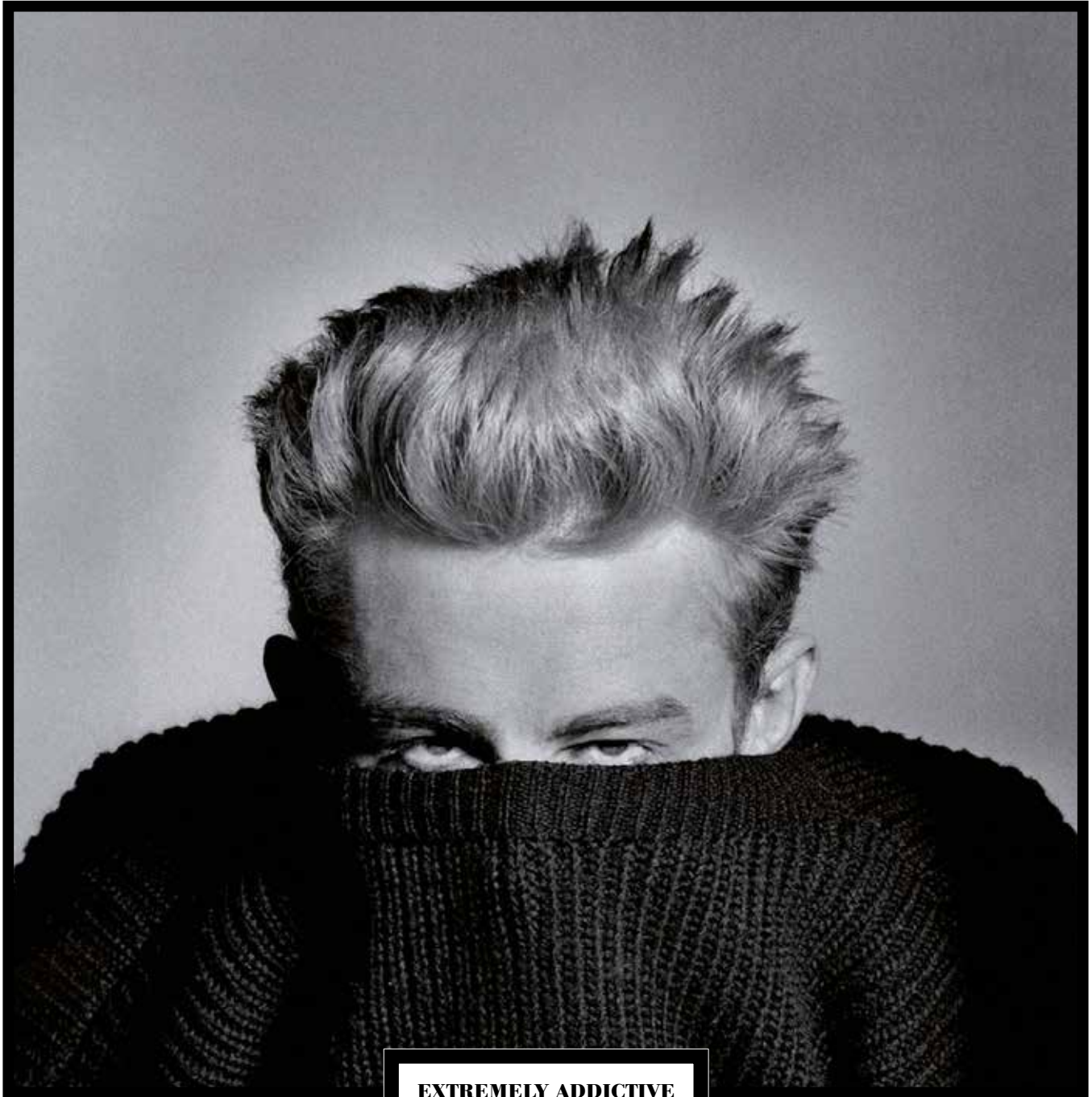
COTE

M A G A Z I N E

LIMITED EDITIONS

BEAUTY COLLECTORS - INTERVIEWS ILS EN PARLENT
COTE'S SELECTION - COLLABORATIONS TRÈS LIMITÉES

**HEURE D'HIVER, BY PATEK PHILIPPE - THE OTHER JASON - L'ART DU TEMPS - ARTGENÈVE
EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE - MESURE DE L'EXCELLENCE - UBER COOL - KIDS**



EXTREMELY ADDICTIVE



N° 85 - DÉCEMBRE 2016 / JANVIER 2017 - CHF 8.50

GENÈVE - NYON - LAUSANNE - MONTREUX - VEVEY - NEUCHÂTEL - GSTAAD - CRANS - MEGÈVE - COURCHEVEL

www.cote-magazine.ch

SHOW-COLAT

Auréolée de son prix du Jury du Rallye du Chocolat genevois en octobre dernier, l'enseigne Stettler, sous la houlette du chef pâtissier Edouard Morand, fait cette saison encore souffler un vent gourmand et nouveau sur ses créations chocolatières et pâtisseries.

-/ Awarded the Jury's Prize at the Chocolate Rally of Geneva last October, Chocolaterie Stettler, under the leadership of pastry chef Edouard Morand, has once again brought a tasty new inspiration to its chocolate and pastry creations this season.



-/ Chef Edouard Morand - who has recently collaborated with the French artist Tilt for the creation of a giant bitten apple - won this prize with a chocolate that goes by the lovely name of 'Renaissance': a Grand Cru Venezuela ganache lined with candied raspberry in raspberry vinegar, on a cacao nib nougatine.

An original and subtle delight which has joined Stettler's range of seasonal creations. This winter, grand cru cacaos are in the limelight, with rare cacaos from four countries: Bolivia, Sao Tome and its full-bodied cacao, Java and its smoky-flavoured beans, and the inevitable Venezuela. Lovers of the terroir will rejoice at the 100% Swiss DNA of a milk chocolate produced with the milk of Schwyz cows, while lovers of new sensations will let themselves be tempted by the infused ginger or red fruit tea chocolates, and those with a sweet tooth will fall for the peanut and salted butterscotch praline and the chocolates with winter fruits or those with walnut and chestnut-flavoured almond pastes... Hard to resist these wonders that combine the delights of taste and refined aesthetics.

Another novelty to set on the table at the end of a meal, these mini-truffle style chocolate balls, with caramel speculoos, salted butterscotch or chocolate marshmallow flavours... And as Christmas is just around the corner, this is the place to go for its famous Black Forest, with milk, black, white or chestnut-flavoured chocolate, not to mention its illustrious Yule log, including a gluten-free version that will take your breath away - a soft biscuit with hazelnuts and a praline heart, accompanied by a Paris-Brest cream, all nestled on almond shortbread... And for those who like to honour the Escalade of Geneva, you will love Stettler's incredible 'marmites', a sublime reinterpretation of the traditional cooking pot, set here on a meringue wood pile. A feast for the eyes... and taste buds!



©imag-e-motion

C'est avec un chocolat joliment nommé « Renaissance » que le chef Edouard Morand - qui a récemment collaboré avec l'artiste français Tilt pour la réalisation d'une pomme croquée géante - a remporté ce prix : une ganache grand Cru du Venezuela, doublée d'un confit de framboise au vinaigre de framboise, sur une nougatine de grué de cacao.

Un délice original et subtil, qui a intégré les créations saisonnières de Stettler. Cet hiver, les grands crus de cacao sont à l'honneur, des cacaos rares en provenance de quatre pays, la Bolivie, Sao Tomé et son cacao corsé, Java et ses fèves au goût fumé, et enfin l'incontournable Venezuela. Les amoureux du terroir se réjouiront de l'ADN 100% suisse d'un chocolat au lait produit avec le lait des vaches de Schwyz, tandis que les amateurs de sensations nouvelles se laisseront tenter par les chocolats au gingembre infusé ou au thé de fruits rouges, et les gourmands par un praliné cacahuète et caramel beurre salé, par les chocolats aux fruits d'hiver, ou ceux aux pâtes d'amande parfumées noix et marrons... Difficile de résister à ces merveilles qui associent délices du goût à une esthétique épurée.

Autre nouveauté à poser sur la table en fin de repas, ces billes de chocolat façon mini-truffes, aux saveurs de caramel speculoos, de caramel beurre salé, ou encore de guimauve chocolat... Et comme Noël n'est plus loin, c'est ici qu'on viendra chercher sa fameuse Forêt-Noire - chocolat au lait, noir, blanc ou parfum marrons - et surtout sa bûche, dont une version sans gluten à tomber par terre - biscuit moelleux aux noisettes et cœur fondant de praliné, assorti d'une crème Paris-Brest, le tout posé sur un sablé à l'amande... Et pour ceux qui aiment à honorer l'Escalade genevoise, craquez sur les incroyables marmites de Stettler, une réinterprétation sublime de la marmite traditionnelle, posée ici sur un bûcher de bois en meringue. A dévorer des yeux en premier !



Chocolaterie Stettler - Avenue Blanc 49, Genève. + 41 22 738 17 20 - Rue de Berne 10, Genève. + 41 22 732 44 67
Rue du Rhône 69, Genève. + 41 22 735 57 63 - Service commercial : + 41 79 102 18 84 - www.chocolaterie-stettler.ch