

## LE TEMPS



2 minutes de lecture

UN JOUR UNE IDÉE

Les chocolats de chez Stettler.  
© FRANCK DURSIIN

🍷 Gastronomie 🍷 Genève

🍷 Un jour une idée

Edouard Amoïel

Publié mercredi 12 avril 2017 à

11:41, modifié mercredi 12 avril

2017 à 19:16.

### Chez Stettler à Genève, les œufs de Pâques sont chocolat

**L'artisan confiseur Edouard Morand revisite la tradition en allant chercher l'inspiration du côté de l'Asie**

Depuis l'arrivée d'Edouard Morand à la chocolaterie Stettler, la confiserie de la rue du Rhône, à Genève, n'est plus tout à fait la même. Toque bien vissée sur la tête, ce solide Vendéen à la barbe poivre et sel a modernisé toutes les créations de la maison. Un dépoussiérage en règle qui s'est accompagné d'une envie d'innover. A la manière d'un designer haute couture, il imagine alors des collections sucrées en fonction des saisons. Comment ne pas être tenté par sa perle de framboise, friandise chocolatée dans laquelle bat un cœur de fruit rouge rehaussé par un caramel au vinaigre de framboise?

Une fois n'est pas coutume: l'ancien disciple du chocolatier belge Pierre Marcolini réinvente l'art des douceurs pascales. «Je trouvais original d'imaginer quelque chose d'assez atypique à cette occasion», explique l'artisan-confiseur qui a renvoyé le traditionnel lapin à son terrier. Ses dernières créations s'inspirent donc de l'Asie. L'une d'elles rend hommage aux rizières en terrasse des Hani de Honghe. L'œuf en chocolat préalablement brossé est transpercé par un bambou chocolaté. «L'intérieur est garni de petits œufs en guimauve fourrés à la noisette et d'éclats d'amandes enrobés de chocolat noir», détaille Edouard Morand qui parachève son décor chinois avec des feuilles de bambou aux reflets vert bouteille.



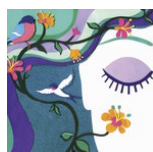
L'artisan et l'une de ses créations.  
FRANCK DURSIN

Avec l'œuf dragon, le chocolatier retombe en enfance: «les pattes, la queue et la tête du gentil monstre ailé sortent de l'œuf scalpé en dents de scie par un couteau chaud». Mais sa pièce maîtresse, ce sont ces quatre petites répliques colorées de poupées Kokeshi alignées sur une barrette en chocolat et délicatement fourrées de petits œufs. C'est joli, exquis et délicieusement nippon. «L'année prochaine, Pâques tombe un 1er avril», prévient déjà l'artisan. Tiens, ça sent la blague.

Chocolaterie Stettler, 69 rue du Rhône, Genève. 022 735 57 63.  
Du lu au ve de 7h00 à 19h00, sa de 10h00 à 18h00.

**Abonnez-vous à cette newsletter**

Votre adresse mail



Un temps pour soi

Deux fois par semaine, nos idées pour une vie plus saine et plus simple

exemple

S'INSCRIRE

A consulter: Crazy 4 Food, le blog culinaire d'Edouard Amoiel

Suivez toute l'actualité du Temps sur les réseaux sociaux

FACEBOOK TWITTER YOUTUBE INSTAGRAM

ENCORE 6 ARTICLES GRATUITS À LIRE

