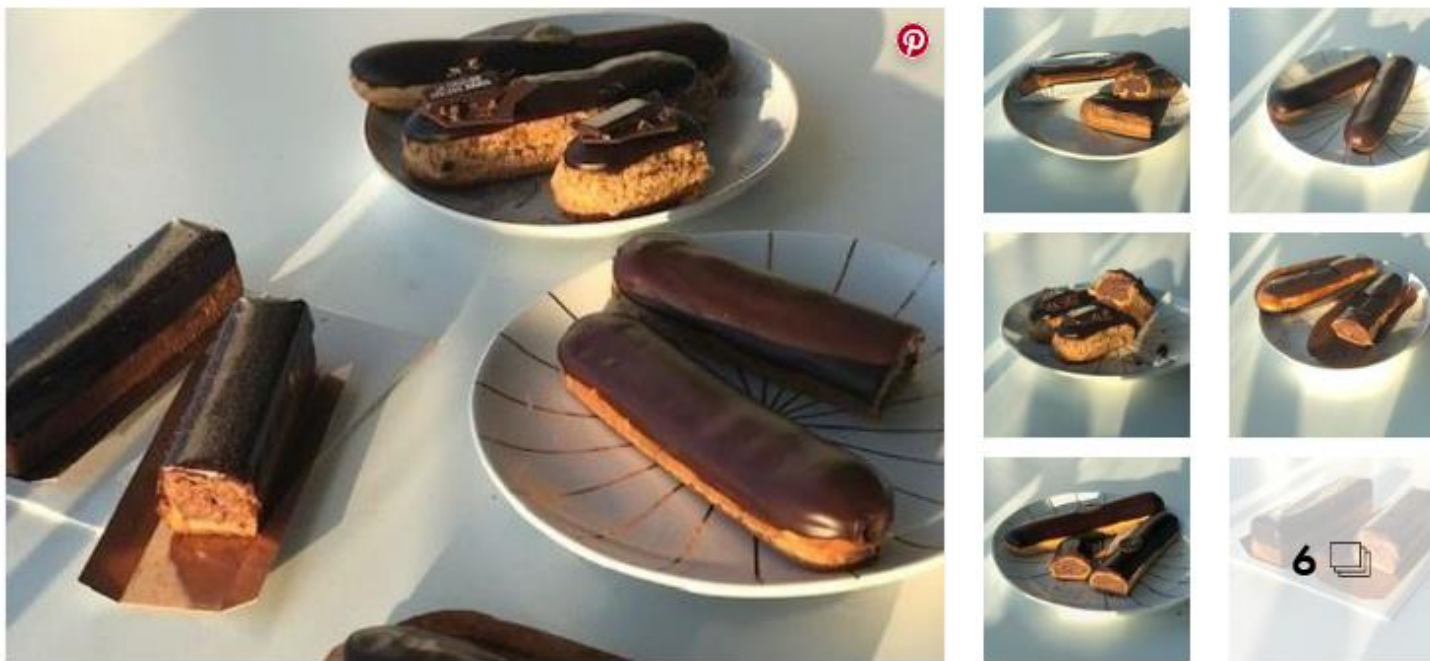


Elle > Elle à Table > Les dossiers de la rédaction > Dossier de la rédac

# Où trouver les meilleurs éclairs au chocolat de Paris ?

Publié le 22 mars 2019 à 17h55



Où trouver les meilleurs éclairs au chocolat de Paris ? © Marjolaine Daguerre

Pâtisserie chouchou des Français, l'éclair au chocolat conquiert des palais depuis 1850. C'est à cette date en effet que le célèbre pâtissier Antonin Carême aurait, en modernisant la duchesse, une pâte à choux en forme de doigt recouverte d'amandes, eu un éclair de génie en la garnissant d'une crème pâtissière (chocolat ou café) et en la recouvrant d'un glaçage au fondant. Foudroyant, son succès n'a jamais cessé depuis de buzzer.

Pour établir notre palmarès des meilleurs éclairs au chocolat de Paris, on a évalué à l'œil, au nez, et au goût chacune de nos bouchées. Régularité de la forme de la pâtisserie, qualité et texture de la pâte à choux mais aussi onctuosité de la crème pâtissière, équilibre et prix sont autant de paramètres qui sont entrés dans la balance pour déterminer nos 5 coups de foudre. Verdict.

## 1- LE PLUS RÉGRESSIF



© Marjolaine daguerre

### Eclair chocolat Sébastien Gaudard

**A l'œil :** C'est l'éclair gourmand de notre enfance glissé dans une caissette rétro en papier : pâte à choux fine, régulière et bronzée, taille standard, glaçage traditionnel lisse et brillant. Jolie couleur de chocolat.

**Au goût :** pâte à choux légère au délicieux gout de beurre. A la coupe, bonne quantité de crème de chocolat avec une intense et fondante ganache au chocolat. Equilibre parfait. Beaucoup d'émotion

Prix : 4.50 €