



Le retour du chocolat chaud !

Avec l'aide d'un chef pâtissier Meilleur Ouvrier de France, une jeune maison lyonnaise, Jeanne-Antoinette, s'est donnée pour mission de retrouver la saveur et l'onctuosité des chocolats chauds d'antan. Dans leur atelier grenoblois, les artisans ne se contentent pas de remplir des petits sachets individuels de 40g avec du chocolat finement broyé : ils proposent avant tout des grands crus d'une qualité exceptionnelle. Pasillo en Equateur, Coup de foudre à Lima, Souvenir d'Afrique, Jalousie malgache : des noms évocateurs pour des produits d'exception. **À partir de 11,70 € (6 x 40 g), Jeanne-Antoinette.**