

# Top Ten

## Genève: prêts pour la chasse aux oeufs!

Les artisans genevois mesurent leur talent à coups de gourmandises de Pâques aussi jolies que délicieuses.

Nouhad Monpays |  
20 mars 2021



# 1

## Chocolaterie du Rhône – Temps passé

La chocolaterie emblématique de la rue du Rhône poursuit dans sa lancée créative autour d'une gamme toujours aussi élégante. Cette année, le confiseur se distingue avec des propositions de lapins romantiques et mignons à l'allure d'antan, ainsi qu'une sublime déclinaison d'oeufs, ornés, dorés, brossés, sculptés, colorés, en dentelle de chocolat ou encore garnis de pop-com. De toutes les tailles et pour tous les goûts, le choix sera difficile à faire pour nous autres gourmands!

**Chocolaterie du Rhône**  
Rue François-Versanex 11  
1207 Genève



## Stettler & Castrischer – Temps des fêtes

Après une collection très enfantine l'an passé, l'enseigne connue pour ses incroyables forêts-noires revisite les classiques: un lapin calin au chocolat au lait, des oeufs scintillants garnis de caramel et de praliné aux cacahuètes ou de très beaux oeufs mendiants qui décoreront à merveille vos tables de fêtes. Et pour les fans de gâteau, il y a la «Forêt de saisons», parfumée au praliné et aux noisettes.

**Stettler & Castrischer**  
Rue du Rhône 69, 1207 Genève  
Avenue Blanc 49, 1202 Genève  
Rue de Berne 10, 1201 Genève

# 2

# 3

## Pâtisserie Mr & Ms Renou – Temps des fleurs

L'énergique pâtissier carougeois Christophe Renou propose des créations en hommage à un symbole de la Cité de Calvin: la célèbre horloge fleurie. Découvrez ainsi l'Œuf en Fleur, disponible en trois coloris: jaune, orange et bordeaux. Cette sculpture gourmande est composée de chocolat noir 75% du Mexique et d'un socle croustillant à la noisette du Piémont. Elle pèse 415 grammes et coûte 60 francs.

**Mr & Ms Renou**  
Rue Saint-Joseph 39, 1227 Carouge  
Chemin du Daru 11, 1228 Plan-les-Ouates



# 4

## La Bonbonnière – Cent ans

Cette année, La Bonbonnière nous présente un nouvel œuf, chic et moderne: l'Œuf diamants. Il est disponible en trois formats, composé de chocolat 52% du Venezuela, décoré de fines feuilles d'or 23 carats. L'artisan confiseur fête cette année son siècle d'existence et ouvrira un troisième point de vente genevois sous peu. Pour cette occasion, le traditionnel lapin de Pâques arbore une tenue beige et orangée qui rend hommage à celle des chocolatiers de l'enseigne. Adorable!

**La Bonbonnière**  
Rue Pierre-Fatio 15  
1204 Genève  
022 311 61 96

# 5

## Pâtisserie Berger-de-Faletans – Temps du jardin

L'élégante boulangerie-chocolaterie de la plaine de Planpalats se la joue ludique avec son thème animalier dans le jardin. Lapins jardiniers, moutons pâtisseries, cochons golfeurs et poules super-héros se déclinent en chocolat au lait ou noir 70%. Pour les plus classiques et les puristes du chocolat de Pâques, il y a l'Œuf pure origine: en chocolat bio mexicain 68% et nougatine dans la coque, il est garni de petites tablettes de chocolat péruvien 70% et de feuilles de chocolat du Cameroun.

**Pâtisserie Berger-de-Faletans**  
Avenue Henri-Dunant 16  
1205 Genève  
022 329 12 02



## Mandarin Oriental Geneva – Passe-temps

Michaël Perrichon, chef pâtissier du Mandarin Oriental, aborde le thème du temps qui passe à travers la symbolique du sablier. Cette allégorie chocolatière fait référence à la situation actuelle, qui bouleverse notre quotidien et modifie notre rapport au temps. Invitation à savourer l'instant, le sablier du Mandarin Oriental est en vente sur le site de l'hôtel et à récupérer sur place.

**Mandarin Oriental Geneva**  
Quai Turretini 1  
1201 Genève  
022 909 00 00

# 6

# 7

## Tuppi Bakery – Trois temps

La nouvelle pâtisserie créative de Plan-les-Ouates, consacrée aux douceurs sans gluten, sans lactose et qui n'utilise pas de sucre raffiné, a créé pour Pâques une très gourmande collection d'oeufs garnis. L'Œuf gourmand se décline au pain d'épices, à la pistache ou au chocolat. Les trois demi-coques sont garnies de biscuits fondants et goûteux. Ces douceurs se commandent par avance en ligne et seront à retirer sur place les 25 et 26 mars, puis les 1er et 2 avril. Comptez 54 francs par œuf et 22 francs pour la trilogie en version mini.

**Tuppi Bakery**  
Chemin du Pré-Fleuri 5  
1228 Plan-les-Ouates  
022 551 51 50



## Coffola – Temps du café

Cette toute nouvelle marque locale travaille le café comme le chocolat pour proposer des créations de café à manger. Aux produits des Pères-Colateurs, qui existent déjà en pastilles, en pâte à tartiner et en tablettes, s'ajoute un bel œuf broché de 450 grammes pour les célébrations pascales. Le Coffola allie la puissance du café, l'énergie de la caféine et la douceur du chocolat.

Voir sur le site internet.

# 8

# 9

## Grace Fully Cakes – Temps de la chasse (aux oeufs)

La créative Grace nous propose avec de jolis coffrets de Pâques dont les décors sont réalisés en partenariat avec Atelier Complice. Ils seront parfaits pour organiser la traditionnelle chasse de Pâques en famille. Les paniers garnis se composent de nombreuses figurines en chocolat noir ou au lait aux décors en chocolat blanc. On y trouve, par exemples, des pâtes de lapin en chocolat au lait garnies au praliné, des demi-oeufs en chocolat ou des fritures en chocolat (plus de détails en ligne). Le Prix? Entre 55 et 75 francs selon la taille choisie.

**Grace Fully Cake**  
Le retrait des commandes se fait dans le quartier des Grottes.  
Rue Louis-Favre, devant l'Immeuble "des Schtroumpfs".  
079 684 17 38



# 10

## Paganel – Temps modernes

Dans son atelier de la rue de Carouge, David Paganel nous a habitués à de très jolies créations saisonnières. Cette année, il joue la carte de l'originalité avec une collection pascale d'adorables paniers en chocolat et d'indémolissables lapins des champs. Tel un Gappetto des temps modernes, cet artisan du goût sait nous surprendre et nous ravir.

**Paganel**  
Rue de Carouge 71  
1203 Genève  
022 320 49 12

**Mots-clés:** Du Rhône Chocolatier, Stettler & Castrischer, Paganel, Coffola, Intercontinental Geneva, Christophe Renou, Mr & Mrs Renou, La Bonbonnière, Christophe Berger de Faletans, Tuppi Bakery, Pâques, Chocolat, oeufs de pâques

### ARTICLES SIMILAIRES



TOP 10

#### Genève: 10 adresses d'ailleurs à la livraison

Voyager sans bouger de chez soi? Rest possible grâce à ces quelques restaurants exotiques à tester.



TOP 10

#### Genève: dix restaurants du guide à l'emporter

Voici dix restaurants notés au Gault&Millau qui proposent de la gastronomie pour chez soi.



NEWS

#### Pour Pâques: la colombe d'Edgard

Signé Bovier! Après le panettone, voici la colombe: légère comme une plume et gourmande à tomber.

Gault&Millau



Impressum

Contact

Les recettes

Newsletter

Politique de confidentialité

GaultMillau.com

Map

Shop

Termes et conditions