

BAZARCHICJusqu'à **-70%** en ventes privées**10€ OFFERTS
À L'INSCRIPTION****JE M'INSCRIS**

Accueil > Cuisine et recettes > Actu cuisine

Chocolats de Pâques : le thème bestiaire à l'honneur en 2017

La rédaction | Le 10 avril 2017



Les fêtes de Pâques sont l'occasion de se retrouver en famille autour de douceurs chocolatées. Et si, cette, année on délaissait œufs et cloches au profit d'animaux originaux ?

Cette année, les chefs pâtisseries ont rivalisé d'ingéniosité pour célébrer Pâques à travers des créations plus originales les unes que les autres. Si les cloches, les fritures et autres œufs en chocolat sont toujours des valeurs sûres en cette période pascale, en 2017, le thème bestiaire – complètement dans l'air du temps – semble avoir inspiré chocolatiers, pâtisseries et grandes maisons de chocolat, toujours désireux d'innover.

Pâques sera donc animal ou ne sera pas. Entre lapins, poules, chouettes, poissons, souris, ours ou bonhommes tout droit sortis de l'imagination de ces créateurs de talent, il va être difficile de faire un choix. De **Christophe Michalak** à la Pâtisserie des Rêves en passant par **Cyril Lignac**, **Jean-Paul Hévin**, Nicolas Bernardé ou encore la maison Cluizel, découvrez notre sélection très chocolatée d'animaux de Pâques à croquer.



Chocolats de Pâques : le thème bestiaire à l'honneur en 2017 - Terre Blanche

Le prestigieux resort Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort, situé sur la Côte d'Azur, célèbre Pâques avec Swingy, une souris spécialement imaginée pour l'occasion.

Swingy, création en chocolat en édition limitée, 40 €. En vente à l'Hôtel jusqu'au 16 avril 2017. Le programme des festivités est à retrouver sur www.terre-bleanche.com.



ARTS & GASTRONOMIE

ACTUS REPORTAGES RECETTES LIFESTYLE AGENDA

RECHERCHER...

ACCUEIL ACTUS

Pâques : les plus beaux chocolats de 2017

Pâques, la meilleure période de l'année pour les amoureux de chocolat ! En forme d'œuf, de poule, de lapin ou en version beaucoup plus originales, les chocolats de Pâques savent se démarquer et nous séduire. Voici une (petite) sélection des plus belles créations de cette année, par les plus grands chefs pâtisseries !



Le Bristol
Un œuf délicieusement poétique
Par Laurent Jeannin

Nid d'oiseau posé sur deux pattes en chocolat, et ses œufs couverts de poudre d'or. Sous une coque de chocolats manjari ou illanka, ils cachent un cœur de ganaches infusées à la mure, à la citronnelle, ou un divin praliné aux noix de pécan et fruits de la passion. Sur les fines branches de chocolat pure origine, deux petits oiseaux à croquer se sont posés.



Cyril Lignac
Chasse à l'œuf
par Cyril Lignac & Benoît Couvrand

Coque chocolat noir Caraïbe 66 % renfermant un duo crémeux chocolat noir-vanille de Bourbon, un croustillant de fruits secs caramélisés et un biscuit moelleux au cacao

Prix : 38 €



Peninsula
Trio d'œufs de Pâques

Tokyo : Création en chocolat noir, sur une base d'amandes et recouvert de poudre de cacao.

New-York : Création au chocolat au lait. La surface de l'œuf est subtilement habillée de fleurs printanières qui célèbrent la saison.

Paris : Réinterprétation poétique des symboles de l'hôtel, tous deux nichés dans un cœur cacaoté.

Prix : 128 €



13/88

Dalloyau
CHOCHIN OBAKE

Le CHOCHIN OBAKE est une lanterne de papier qui revêt une apparence humaine... Ici elle s'est transformée en chocolat noir pure origine Madagascar 72%

Prix : 55 €



31/88

Prince de Galles
La Ruche de Pâques

Par Stéphanie Le Quellec et Nicolas Paciello

Ruche suspendue tout en chocolat pur d'équateur aux notes florales et très cacaotées. En son cœur, se cachent six mini tablettes alvéolées garnies de miel coulant de trois variétés : un Miel d'acacia millésime 2015 de Fontainebleau, un Miel de Tilleul millésime 2015 de la Forêt de Chantilly et un Miel de Bruyère blanche millésime 2015 des Cévennes

Prix : 70 €



35/88

À la mère de famille
L'œuf ou la poule

Création mi-œuf mi-poule, disponible en chocolat noir « signature » 68% ou au chocolat au lait « signature » 36%, garni de fritures de Pâques et de petits œufs pralinés et papillotés

Prix : 72 €



51/88

Café de la paix
La poule quitte le nid !

œuf réalisé exclusivement en chocolat avec une dominante en chocolat noir à 70% de cacao. Les plumes et le nid ont été confectionnés à partir de chocolat blanc.

Prix : 75 €



67/88

Thierry Mulhaupt
ArtEggs

Cœuf design composé d'une coque de chocolat noir ou lait et garni de friture et de petits œufs fourrés praliné

Prix : 35,70 €



70/88

Alain Ducasse
L'œuf feuilleté - noir
Par Pierre Tachon

Plusieurs niveaux de chocolat noir, de crêpes dentelle et de praliné en superposition

Prix : 32 €



88/88

Terre Blanche
Swingy

Souris en chocolat

Prix : 40 €



TENDANCE GASTRONOMIE PAR EMILIE THEVENIN uk GOURMET TRENDS ru ТЕНДЕНЦИИ: ГАСТРОНОМИЯ ch 美食趋

Cette année encore, tradition oblige, à l'occasion des fêtes de Pâques, les maîtres chocolatiers rivalisent de créativité en imaginant et concevant des créations toutes plus étonnantes et gourmandes les unes que les autres. Voici un florilège des plus beaux œufs conceptuels, des plus originaux animaux de la ferme et autres pièces de chocolat revisitées que l'on va pouvoir déguster cette année.

Le chocolat dans tous ses états

uk Chocolate Forever

Once again this year for Easter, as tradition dictates, the master chocolatiers are out-doing each other in the creativity stakes, producing ever-more amazing and gourmet delicacies. Here's a selection of the best concept eggs, the most original chocolate Easter chicks, bunnies and other farm animals, plus more chocolatey treats you'll be able to taste this year.

ru Шоколад во всех своих проявлениях

В этом году в очередной раз, как нам велит традиция, по случаю праздника Пасхи лучшие шоколаты соревнуются в творчестве, придумывая и создавая удивительные и очень вкусные шоколадные творения. Представляем вам самые красивые и концептуальные пасхальные яйца, самых оригинальных животных на ферме и другие интересные изделия из шоколада, которые нам предстоит попробовать в этом году.

ch 琳琅满目的巧克力

复活节又一次到来，所有的巧克力制作师都竞相推出令人惊讶的美味创作。接下来就请您看看今年最美的巧克力蛋设计，最原创的农场动物巧克力设计，还有其他重新诠释过的巧克力产品。

”

Arnaud Larher Les Bolides

Le Pâtissier Meilleur Ouvrier de France a imaginé cette année de drôles de petits bolides colorés en chocolat noir à 70% de cacao sur un socle en chocolat au lait à 36% et fourrés de délicieuses fritures. PPC : 29,50 €

uk Arnaud Larher's Chocolate Racing Cars. This year, the Meilleur Ouvrier de France (MOF) award-winning pastry chef has come up with the fun idea of colourful miniature racing cars in 70% cocoa dark chocolate, on a 36% milk chocolate base, all filled with delicious little chocolate animal-shaped treats. RRP: €29.50

ru Болиды от Арно Ларера (Arnaud Larher). Обладатель награды «Лучший мастер Франции» кондитер Арно Ларер представил в этом году забавные маленькие цветные болиды из черного шоколада с 70% содержанием какао на подставке из молочного шоколада 36% с пасхальными шоколадными рыбками внутри. Рекомендуемая цена: 29,50 евро

ch Arnaud Larher 推出的Les Bolides赛车巧克力。荣获法国最优秀工人之称的法国甜品师为大家带来含有70%可可的黑巧克力制成的多彩的赛车巧克力。每块巧克力底下都有一块36%可可含量的牛奶巧克力底座。并且包含着美味的油炸食物。售价：29.50 欧元

**Mister Choco Christophe Roussel**

Une nouvelle fois le célèbre chocolatier de la Baule, revisite un univers plein d'histoires abracadabrantes, comme ce petit personnage hilare avec son ventre en chocolat au lait, mains et ses pieds en chocolat dulcey et son chapeau et son socle de chocolat noir. PPC : 22 €

uk Mister Choco by Christophe Roussel. Once again, the famous chocolatier from La Baule revisits the world of magic tricks, as with this fun little character, whose head/body is milk chocolate, has Dulcey chocolate hands and feet and a dark chocolate top hat and base. RRP: €22

ru Mister Choco от Кристофа Русселя (Christophe Roussel)

Знаменитый шоколятор из Боля в очередной раз представляет мир, полный ошеломляющих историй. Как вам, например, этот уморительный персонаж с животом из молочного шоколада, руками и ногами из шоколада dulcey и шляпой и подставкой из черного шоколада. Рекомендуемая цена: 22 евро

ch Christophe Roussel带来的Mister Choco巧克力

法国保勒市著名的巧克力制作师，此次将魔法世界重新改造，为大家带来各种快乐的巧克力小人。小人的肚子使用牛奶巧克力制作，其手以及脚使用的则是杜勒斯巧克力，帽子还有底座使用的则是黑巧克力。售价：22欧元

”

Les Samouraïs de Pâques du Buddha Bar Paris

Le Chef Pâtissier Nicolas Jaulmes revisite le traditionnel Oeuf de Pâques en 2 supers héros nippons : un en 70% de chocolat noir Kalapaia de Papouasie au goût légèrement grillé et un en chocolat blond Orelly's au sucre muscovado caramélisé. PPC : 64 € l'unité

uk Buddha Bar Paris Easter Samurai. Pastry chef, Nicolas Jaulmes, has transformed the traditional Easter egg into two Japanese superheroes, one in 70% dark kalapaia chocolate from Papua New Guinea, with a slightly grilled taste and the other in Orelly's blonde chocolate with caramelised muscovado. RRP: €64 each

ru Пасхальные самураи в Buddha Bar Paris. Шеф-кондитер Никола Жюльме (Nicolas Jaulmes) представил традиционное пасхальное яйцо в виде 2 японских супергероев: один из 70%-го черного шоколада калапаия родом из Папуа — Новой Гвинеи со слегка обжаренным вкусом, а второй — из белого шоколада Orelly с карамелизированным сахаром мусковато. Рекомендуемая цена: 64 евро за 1 шт.

ch 巴黎Buddha Bar Paris 推出的复活节日本武士巧克力。甜品主厨Nicolas Jaulmes 将传统复活节蛋，重新诠释成两个日本武士：一个使用70%来自于印尼帕普地区卡拉帕亚黑巧克力，有点烘烤的味道。另一个使用金色奥利巧克力，有点赤砂糖的味道。售价：64欧元一个



”

La cochonne de Christian Camprini

Pour ces fêtes pascales, le Chocolatier Meilleur Ouvrier de France a imaginé des créations gourmandes plus fraîches et pleines d'humour les unes que les autres, comme cette Cochonne en chocolat noir ou lait garnie de fritures. 11 Avenue de la République à Valbonne.

uk Christian Camprini's Easter Pig. For the Easter festivities, the MOF-winning chocolatier has created delicious characters and fun-themed eggs, like this pig, which comes in either dark or milk chocolate and is filled with Easter treats. Available from his shop at 11 avenue de la République in Valbonne.

ru Свинка от Кристиана Камприни (Christian Camprini). К пасхальным праздникам «Лучший мастер Франции» в области кондитерского искусства создал оригинальные и очень забавные фигурки, например, эту Свинку из черного или молочного шоколада с пасхальными рыбками. 11 Avenue de la République à Valbonne (Вальбонн, Франция).

ch Christian Camprini制作的母猪巧克力。巧克力制作师Christian Camprini，作为法国优秀工人，为大家带来最新的复活节新品。他的作品充满情感，比如这个使用黑巧克力或者是牛奶巧克力制作的母猪里面还有油炸食物。请来瓦尔博纳共和国大道11号来。

**Les Moutons Duvernet et les Poules au carré de Choco²**

Le pâtissier-chocolatier Jean-Pierre Rodrigues a revisité les animaux traditionnels de la ferme en version carrée au chocolat noir ou au lait, symboles de la chocolaterie parisienne. PPC : 20€ pièce

uk Square Chickens and Sheep by Choco². The pastry chef and chocolatier, Jean-Pierre Rodrigues, has designed square-shaped Easter animals in dark and milk chocolate, in the Parisian chocolate shop's trademark style. RRP: €20 each

ru Барашки и курочки в виде кубиков от Choco² на улице Мутон-Дюверне. Кондитер-шоколаты Жан-Пьер Родригес (Jean-Pierre Rodrigues) представил традиционных пасхальных животных из черного или молочного шоколада в виде кубиков — фирменный стиль парижской шоколатерии. Рекомендуемая цена: 20 евро за одну фигурку

ch Les Moutons Duvernet 与使用 Choco² 巧克力制作的方形母鸡巧克力。巧克力制作师以及甜点师Jean-Pierre Rodrigues将复活节的传统动物，使用黑巧克力或者牛奶巧克力，制作成方形的甜品，一展这家巴黎巧克力制作商的传统表现形式。售价：20欧元一个

”

Poule en Choc' et Poussins Chics Michel Cluizel

Pour Pâques, le chocolatier nous offre une version épurée et chic d'une poule et de ses poussins sublimés en chocolat au lait, blanc et noir. PPC : 29,50 €

uk Easter Hen and Chicks by Michel Cluizel. This Easter, the chocolatier has created an understated version of a hen and her chicks in milk, white and dark chocolate. RRP: €29.50

ru Poule en Choc' и Poussins Chics от Мишеля Клуизеля (Michel Cluizel). К Пасхе шоколаты представляет курочку с цыплятами в изысканном и роскошном образе из молочного, белого, черного шоколада. Рекомендуемая цена: 29,50 евро

ch Michel Cluizel带来的巧克力母鸡还有优雅的小鸡们

这位巧克力制作大师为了复活节给我们带来简约优雅的巧克力母鸡，还有使用牛奶巧克力、白巧克力还有黑巧克力制作的小鸡。售价：29.50 欧元





Chocolat Alain Ducasse La cocotte de la Manufacture

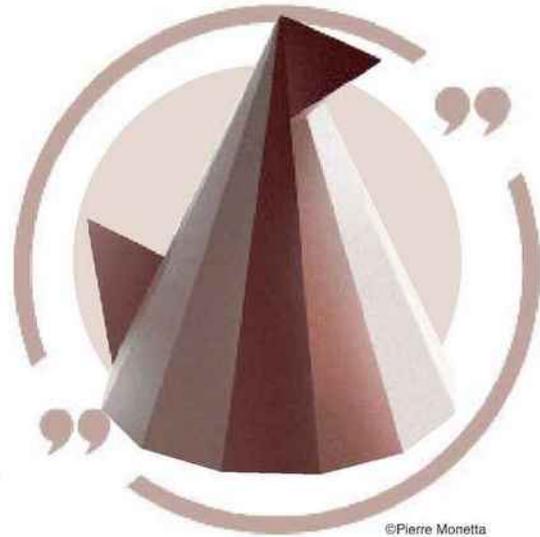
Avec ses lignes pures, simples, géométriques, la Cocotte semble avoir été taillée à la main. Sa silhouette stylisée rappelle le caractère artisanal du Chocolat Alain Ducasse.
PPC : à partir de 20 €

uk Alexandre, at the head of Fouquet's laboratory, has created an elegant lace egg that opens to reveal a jewel dusted in a golden powder – all in 72%-cocoa dark chocolate. RRP: €35

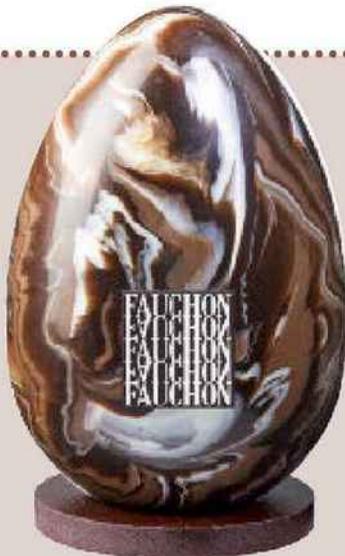
ru Курочка от парижской мануфактуры Chocolat Alain Ducasse
Благодаря четким, простым, геометрическим формам создается впечатление, что курочка полностью создана вручную. Ее стилизованная фигурка напоминает о крафтовом характере Chocolat Alain Ducasse. Рекомендуемая цена: от 20 евро

ch Easter Hen by Alain Ducasse

The chocolate hen has clean, simple, geometric lines and looks like it been hand-chiselled. Its stylised silhouette is typical of Alain Ducasse's hand-made chocolates.
RRP: from €20



©Pierre Monetta



L'Oeuf Melting Choc par Fauchon

Pour Pâques, Fauchon revisite la noblesse du marbre en parant un Oeuf d'Exception d'un décor marbré et savoureux sur une base de chocolat noir à 67 % de cacao aux notes de noisette, réglisse et fève tonka. PPC : à partir de 18 €

uk Fauchon's Melting Choc Easter Egg

This year, Fauchon have chosen to decorate their egg with a marbled look. The base is 67% cocoa dark chocolate with a hint of hazelnut, liquorice and tonka bean. RRP: from €18

ru Пасхальное яйцо Melting Choc от Fauchon

По случаю Пасхи FAUCHON представляет нам благородство мрамора, украшая уникальное пасхальное яйцо напоминающими мрамор узорами на основе аппетитного черного шоколада с содержанием какао 67%, где чувствуются нотки орехов, лакрицы и бобов тонка. Рекомендуемая цена: от 18 евро

ch Fauchon 推出的融化鸡蛋巧克力。著名品牌FAUCHON 为了迎接复活节，将大理石蛋糕的概念重新利用，制造了一颗像大理石蛋糕一样的鸡蛋巧克力，使用67%可可含量的坚果黑巧克力，融合甘草以及香豆的美味。售价：18欧元

L'Arbre Printanier de Fouquet

Sur un arbre en chocolat noir 72% de cacao, découpé et travaillé à la main, de petites fleurs en fondant ont été déposées et collées une à une par les artisans de la Maison.
PPC : 65 €

uk Springtime Tree by Maison Fouquet

On a 72% dark chocolate tree which has been hand-made, there are little fondant flowers, which have been hand-placed by one of the house artisans. RRP: €65

ru Весеннее дерево от Fouquet

На шоколадном дереве из черного шоколада с 72% какао, вырезанном и обработанном вручную, цветут цветы из помадки, которые были помещены на дерево по одному мастерами дома. Рекомендуемая цена: 65 евро

ch Fouquet巧克力点推出春天的树

这颗使用72%可可含量的黑巧克力制成的树，完全使用手工制作，配上一朵朵手工种上的巧克力鲜花。售价：65欧元





T'Choupi Hugo&Victor

Hugues Pouget, l'artisan créateur de la Maison Hugo & Victor et Thierry Courtin créateur de T'choupi unissent leurs talents pour faire de l'attachant pingouin aimé des enfants le héros des créations de Pâques 2017. PPC : à partir de 5 €

uk T'choupi Egg by Hugo & Victor. Maison Victor & Hugo artisan, Hugues Pouget, and Thierry Courtin, the creator of the T'choupi character, have joined forces to make the delightful little penguin into the hero of their Easter collection for 2017. RRP: from €5

ru Пингвин Чули от Hugo&Victor

Юг Пуже (Hugues Pouget), кондитер шоколадного дома Hugo & Victor, и Тьерри Куртен (Thierry Courtin), создатель Чули, объединили свои таланты, чтобы милый пингвиненок, любимец детей, стал героем пасхальных сладостей в 2017 году. Рекомендуемая цена: от 5 евро

ch Hugo&Victor公司推出T'Choupi 企鹅巧克力

Hugues Pouget作为Hugo & Victor巧克力品牌的手工巧克力制作师, 还有T'choupi漫画企鹅的作者Thierry Courtin合作为大家带来巧克力制作的孩子们的英雄企鹅, 庆祝2017年的复活节。售价: 5欧元。



L'œuf de Pâques Henri Le Roux « Vagues Infinies »

Symbole de paix, de tranquillité et de stabilité dans la culture japonaise, le décor des vagues qui se prolongent à l'infini, est également un clin d'œil à la Bretagne, région maritime et berceau de la Maison Henri Le Roux. PPC : 33 €

uk Infinite Waves Easter Egg by Henri Le Roux. The design of waves disappearing into infinity is a Japanese symbol of peace, tranquillity and stability – but it is also a nod to the shores of Brittany, where the headquarters of the Maison Henri Le Roux is located. RRP: €33

ru Пасхальное яйцо Vagues Infinies от Henri Le Roux

Символ мира, спокойствия и стабильности в японской культуре, бесконечные волны — это также и намек на Бретань, морской регион и место, где появился шоколадный дом Henri Le Roux. Рекомендуемая цена: 33 евро

ch Henri Le Roux « 无限波浪 »带来复活节鸡蛋

无限的海浪装饰在日本文化中象征着和平, 宁静以及稳定。这和布列塔尼的风景很像。那是一个在海边的地区, 而Henri Le Roux巧克力品牌就是从那里来的。售价: 33欧元



Chouette parisienne de Jean-Paul Hévin

Garnie des célèbres pralinés de Jean-Paul Hévin, cette chouette a tout pour voir la vie en rose! PPC : 37 €

uk Jean-Paul Hévin's Parisian Owl Egg. Adorned with Jean-Paul Hévin's famous pralines, this owl is certainly not turning a blind eye. RRP: €37

ru Парижская сова от Жан-Поля Эвена (Jean-Paul Hévin)

У совы со знаменитыми пралине от Жан-Поля Эвена есть все, чтобы смотреть на жизнь в розовом цвете! Рекомендуемая цена: 37 евро

ch Jean-Paul Hévin 制作的巴黎猫头鹰巧克力

这只猫头鹰披上 Jean-Paul Hévin著名的坚果外衣, 立刻让世界变得美好。售价: 37欧元



Œuf l'Effet Papillon Karamel Paris

Comme l'éclosion d'une chrysalide, l'œuf schématise subtilement la naissance des papillons prenant des forces en butinant les caramels à l'intérieur. PPC : à partir de 45 €

uk Butterfly-effect Easter Egg by Karamel Paris

This chocolate egg is like a chrysalis, symbolising the emergence of butterflies, who gain their strength by foraging on the caramels on the inside. RRP: from €45

ru Пасхальное яйцо Effet Papillon от Karamel Paris

Пасхальное яйцо символизирует процесс превращения куколок в бабочек, которые набирают силу, собирая карамель внутри яйца. Рекомендуемая цена: от 45 евро

ch Karamel Paris推出蝴蝶效应巧克力蛋

就好像蝴蝶破茧而出一样。这个鸡蛋展现的就是蝴蝶吸取蔗糖获得力量的场景。售价：45欧元



© Julien Hesry Photographie



Œuf Partie de Campagne de la Maison du Chocolat

Œuf en chocolat constitué, côté face, d'une accumulation de 40 sujets en chocolat noir, lait etivoire, (lapin, poule, vache, mouton, de 6cm x 6cm x 2cm) et côté pile, d'une face lisse de chocolat noir. PPC : 1800 € la pièce géante de 6 kg

uk Countryside-themed Egg by La Maison du Chocolat

On one side of this egg are 40 little chocolatey Easter animals (bunny, chick, cow and sheep, each one 6 cm x 6 cm x 2 cm), whilst the other side is smooth dark chocolate. RRP: €1,800 (giant 6-kilo egg)

ru Пасхальное яйцо Partie de Campagne от Maison du Chocolat

Шоколадное яйцо, которое с лицевой стороны украшают 40 персонажей из черного, молочного и белого шоколада (кролики, курочки, коровки, барашки размером 6 x 6 x 2 см), а с другой стороны находится черный шоколад с гладкой поверхностью. Рекомендуемая цена: 1800 евро за огромный экземпляр весом 6 кг

ch Maison du Chocolat巧克力商店推出乡村复活蛋

这颗巧克力复活蛋的正面堆积了40中不同的小物件，使用黑巧克力、牛奶巧克力还有乳白巧克力。（体积为6cm x 6cm x 2cm，兔子、母鸡、奶牛、绵羊），复活蛋的另一面，则是光滑的黑巧克力。售价：6公斤的巨型款为1800欧元



L'œuf Poulailler de l'Atelier du Chocolat

Un interprétation originale de la maison des petits poussins, fabriquée artisanalement à partir de chocolat pur beurre de cacao dans la chocolaterie-mère de Bayonne. PPC : 45€

uk Easter Chick Egg by Atelier du Chocolat

Here is an original interpretation of Easter chicks, hand-made in pure dark cocoa chocolate at the house chocolate factory in Bayonne. RRP: €45

ru Пасхальное яйцо Poulailler от Atelier du Chocolat

Оригинальное видение домика для маленьких цыплят, созданного вручную из шоколада с какао-маслом без примесей в старейшей шоколатерии Байонны. Рекомендуемая цена: 45 евро

ch 巧克力工厂推出的鸡舍与蛋。巧克力工厂诠释出独特的、纯可可油巧克力手工制作的小鸡。所有这些小鸡都是在拜约内的巧克力工厂母公司制作的。售价：45欧元



« Théodore au décor » de Lenôtre

Cette année la grande maison rend hommage à son héritage pâtissier comme avec cette pièce composée d'une pyramide de boules en forme de choux en chocolat au lait et chocolat au lait aux éclats d'amandes, et surmontée d'un sujet en chocolat noir (750g). PPC : 290 €

uk Théodore by Lenôtre. This year, the well-known house pays tribute to its pastry-making past, as shown in this pyramid, composed of milk and almond chocolate balls in the shape of choux pastries, topped with a dark chocolate chef character. RRP: €290 (750 g)

ru Шоколадная фигурка Théodore au décor от Lenôtre

В этом году дом воздаёт должное кондитерскому искусству: например, в этой композиции на пирамиду из шариков в виде пирожных из молочного шоколада, а также из молочного шоколада с миндалем создатели посадили фигурку кондитера из черного шоколада (750 г). Рекомендуемая цена: 290 евро

ch Lenôtre巧克力推出「泰奥多尔装饰」巧克力金字塔

今年，著名的巧克力品牌向自己的甜品传统致敬，推出这款使用不同巧克力球堆积出来的金字塔，牛奶巧克力、杏仁牛奶巧克力，还有金字塔顶部的一个黑巧克力制作的物件（750克）。售价：290欧元。



© TDHellemes

Pierre Hermé Les œufs Tagli en édition limitée d'après Lucio Fontana

Le pâtissier rend ici hommage à cet artiste italien majeur du XXème siècle pour lequel il se passionne avec cette collection d'œufs colorés comme grillés en Chocolat Pure Origine Belize. PPC : 130 €

uk Pierre Hermé Limited Edition Tagli Easter Egg d'après Lucio Fontana

This collection of eggs was inspired by the work of the major Italian 20th century artist admired by the pastry chef. The coloured, pure origin Belize chocolate looks as if it has been lacerated. RRP: €130

ru Пасхальные яйца Tagli в коллекции ограниченного выпуска на основе произведений Люцио Фонтаны (Lucio Fontana) от Пьера Эрме (Pierre Hermé) Кондитер выражает восхищение творчеством крупнейшего итальянского художника XX века, создав коллекцию цветных пасхальных яиц, на которых словно оставлены царапины, из шоколада без примесей из Белиза. Рекомендуемая цена: 130 евро

ch Pierre Hermé 推出 向Lucio Fontana致敬的限量Tagli巧克力复活蛋 甜点师借用复活节良机，向20世纪著名的意大利艺术家 Lucio Fontana致敬，推出了这个使用来源于贝里兹的纯巧克力制作的彩蛋系列。售价：130欧元



La Ruche du Prince de Galles Hôtel

Stéphanie le Quellec et son chef pâtissier Nicolas Paciello se sont inspirés du travail passionné d'un caviste en Miel Alain Coutant pour imaginer cette ruche toute en chocolat pur d'équateur garnie de chocolats aux miels. PPC : 70 €

uk The Beehive by the Hotel Prince de Galles. Stéphanie Le Quellec and her pastry chef, Nicolas Paciello, were inspired by honey specialist, Alain Coutant, when they created this Easter beehive in pure equatorial chocolate, decorated with honey-flavoured treats. RRP: €70

ru Пасхальный улей Ruche de Pâques от Galles Hôtel. Стефани ле Келлек (Stéphanie le Quellec) и шеф-кондитер Николя Пасиелло (Nicolas Paciello) вдохновились работой специалиста по меду Алена Кутана (Alain Coutant) для создания этого висящего улья, полностью выполненного из экваториального шоколада без примесей, с начинкой из разных сортов меда. Рекомендуемая цена: 70 евро

ch 加勒酒店的王子蜂巢

主厨Stéphanie le Quellec 以及他的甜点主厨Nicolas Paciello从蜂蜜管理师Alain Coutant充满激情的工作中获得灵感，设计出这款使用纯厄瓜多拉巧克力，以及蜜汁巧克力制作的蜂巢。售价：70欧元



© Benoit Liner



”



©Romeo Balancourt

L'œuf Megapixel du Shangri-La Hôtel

Une fine coque de chocolat au lait Jivara 40% doublée d'une fine couche de chocolat blanc et proposée en vert, jaune, et corail. PPC : 48 €

uk The Shangri-La Hotel's Megapixel Egg

This Easter egg is made from 40% jivara chocolate, with a thin layer of white chocolate and comes in different colours including green, yellow and coral. RRP: €48

ru Пасхальное яйцо Megapixel от Shangri-La Hôtel

Тонкая скорлупа яйца из молочного шоколада живара 40% со слоем белого шоколада. Яйца выполнены в зеленом, желтом и коралловом цветах. Рекомендуемая цена: 48 евро.

ch 香格里拉酒店的超级像素巧克力复活蛋

使用40%的 Jivara 牛奶巧克力制作的蛋壳，配上一层白巧克力。这款复活蛋有不同的颜色比如绿色、黄色、还有珊瑚色。售价：48欧元。

La poupée éventail de Pierre Marcolini

Corps en chocolat au lait Maison et éventail en chocolat blanc. Assortiment de mystérieux petits œufs de Pâques aux quatre pralinés différents: pistache chocolat blanc, noisette chocolat au lait, amande chocolat blanc, nougat chocolat lait. PPC : 80 €

uk The Fan Dolly Egg by Pierre Marcolini. With a house chocolate body and a fan in white chocolate, plus an assortment of colourful little Easter egg pralines in four different flavours, white pistachio chocolate, hazelnut milk chocolate, white almond chocolate and nougat milk chocolate. RRP: €80

ru Кукла с веером от Пьера Марколини (Pierre Marcolini)

Фигурка из фирменного молочного шоколада, а веер — из белого. Набор из маленьких загадочных пасхальных яиц с четырьмя разными начинками: белый шоколад с фисташками, молочный шоколад с орехами, белый шоколад с миндалем, молочный шоколад с нугой... Рекомендуемая цена: 80 евро.

ch Pierre Marcolini推出的扇形小人

这款扇形小人的身体使用自制牛奶巧克力制作，扇子的部分使用白巧克力制作。配上各种奇妙的小型巧克力复活蛋撒上不同的坚果：配上花生的白巧克力，配上核桃的牛奶巧克力，配上杏仁的白巧克力，还有牛轧糖牛奶巧克力。售价：80欧元



”

« Swingy » à Terre Blanche

Pour Pâques, le resort golfique Terre Blanche a imaginé une gourmande création chocolatée inédite : la souris « Swingy » qui s'initie pour le plus grand bonheur des plus jeunes au golf. PPC : 40 €

uk Terre Blanche's Swingy. The golf resort, Terre Blanche, has created a delicious chocolate version of their mascot, Swingy the mouse, which will appeal to young fledgling golfers. RRP: €40

ru Swingy от Terre Blanche. По случаю Пасхи мастера курортного комплекса на берегу залива Terre Blanche создали вкусное и необычное пасхальное произведение: мышь Swingy, которая, к радости детей, играет в гольф. Рекомендуемая цена: 40 евро

ch 白色大地酒店推出的快乐巧克力老鼠

著名的白色大地酒店借由复活节之际，为大家带来这款独特的巧克力美食，那就是叫做“快乐”的老鼠，为喜欢高尔夫的年轻人带来快乐和幸福。售价：40欧元



”

RESEAUX SOCIAUX – Madame Figaro

Twitter, le 10 avril 2017



Madame Figaro  @Madamefigaro · 11 h

#Chocolats de #Pâques : le thème bestiaire à l'honneur en 2017 #animaux
>> bit.ly/2oY5tft



RESEAUX SOCIAUX – Madame Figaro

Facebook, le 10 avril 2017



Madame Figaro

12 h · 🌐

Les oeufs, c'est hasbeen, place aux animaux !



Chocolats de Pâques : le thème bestiaire à l'honneur en 2017

MADAME.LEFIGARO.FR

👍 J'aime

💬 Commenter

➦ Partager



👍❤️ 66

Chronologique ▾

13 partages



L'ÉCUREUIL
ET SA NOISETTE

Un écureuil à croquer... littéralement. Pour sa toute dernière création, à découvrir à Pâques, Ferrero Rocher propose un écureuil chez lequel on retrouve le goût si particulier du chocolat au lait aux éclats de noisettes. Un cadeau de choix à s'offrir ou à partager. Moulage Ferrero Rocher Écureuil 90 g. Disponible en moyennes et grandes surfaces. Prix conseillé : 3,19 €.

SWINGY,
LA SOURIS GOLFEUSE

Pour célébrer Pâques, le Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort *****, à Tourrettes dans le Var, mise sur l'originalité en mettant à la vente une souris en chocolat nommée Swingy. Et le dimanche de Pâques, une chasse aux œufs ouverte à tous est organisée sur le domaine.

Swingy, création en chocolat, édition limitée en vente à l'hôtel jusqu'au 16 avril. Prix : 40 €.



SAVEURS : C'EST BIENTÔT PÂQUES !



COUP DE CŒUR : LES ŒUFS
À PERSONNALISER SOI-MÊME

Poussin coquin, petite souris grise ou lapin aux grandes oreilles, les possibilités pour personnaliser son œuf en chocolat sont multiples. Pour cela, il suffit de faire fondre le chocolat dans le récipient à eau chaude. Une fois les moules remplis, il ne reste plus qu'à les placer dans le réfrigérateur et laisser, ensuite, libre cours à son imagination.

Atelier œufs à personnaliser Lansay. Prix conseillé : 14,99 €.



ANANAS ET MONSTRE GENTIL

Si au premier coup d'œil on pourrait penser à un objet de décoration, cet ananas est bel et bien à déguster. Une création en chocolat au lait signée Des Lis, pour Monoprix, chez qui on peut également retrouver quatre œufs en chocolat monstrueusement drôles qui régaleront petits et grands.

En exclusivité chez Monoprix.

Ananas Des Lis (200 g) 19,90 €. Gentil monstre Daniel Mercier (110 g - quatre modèles différents) 10,99 €.



TOURNEZ MANÈGE !

Les amateurs de chocolat n'ont qu'à bien se tenir, le Manège de Pâques s'invite sur les tables familiales. Blanc, au lait ou noir, chacun pourra se délecter du chocolat qu'il affectionne. Œufs, sucettes et animaux se joignent eux aussi à la fête et permettront de diversifier les plaisirs.

En vente dans les boutiques De Neuville.

Mon manège de Pâques (2,3 kg) 180 €.

Sucette (16 g) 3,90 €.



GATSBY, LE CANARD Baigneur

Pour satisfaire les petits gourmands, Jeff de Bruges a enrichi sa collection de jolis moulages avec l'irrésistible canard Gatsby. S'il peut faire un excellent compagnon, il est aussi possible et surtout conseillé de le croquer pour savourer le chocolat qui le façonne.

En vente dans les boutiques Jeff de Bruges. Liste des points de vente sur www.jeff-de-bruges.com. Le canard Gatsby (75 g) 7,90 €.

LA FAMILLE
DES LAPINS

Quatre nouveaux lapins débarquent chez Milka : Confetti et ses petits vermicelles à l'intérieur, Duo Choc avec son mélange ultra gourmand lait et blanc, Croustillant et son riz soufflé et enfin Daim avec ses savoureux éclats de caramel.

Milka. Disponibles en moyennes et grandes surfaces.

Lapins 100 g (Confetti ou Duo Choc) 2,59 €. Lapins 50 g (Croustillant ou Daim) 1,69 €.

Terre Blanche – 13 April 2017

My Baba – PCL Generated

MY BABA

THE DAILY SCOOP ON FAMILY, FOOD & LIFESTYLE

Last Minute Activities For Families This Easter Weekend

 Lauren Hyland  13 April, 2017  Activities and Days Out, Living

Further afield: [Easter At Terre Blanche Golf And Spa](#)

If you're wanting to escape the city this weekend, the Terre Blanche hotel in Provence is the perfect getaway. This year the resort is providing an excellent array of Easter activities to keep the little ones entertained including an Easter egg hunt, miniature golf and a beekeeping workshop. Indulge yourself in a few rounds of golf or relax in the infinity pool. Regroup as a family at lunch and enjoy Easter Sunday brunch or gourmet dinner at the Michelin-starred La Faventia restaurant.

WHEN: This weekend

WHERE: Provence Côte d'Azur, France

GREAT FOR: All the family





Instant parent-enfant à Terre Blanche



hoteletlodge.fr
Pays : France
Dynamisme : 4



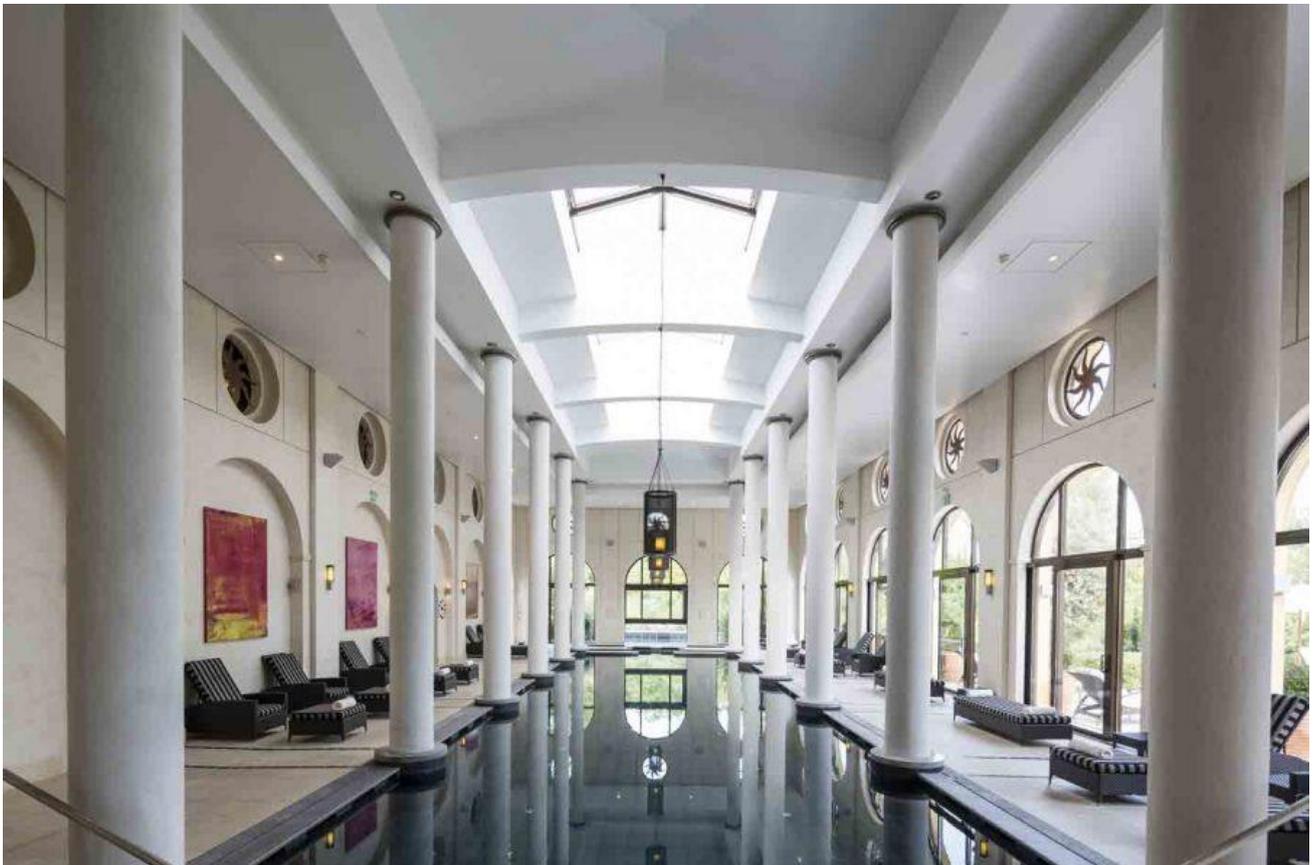
[Visualiser l'article](#)



hoteletlodge.fr
Pays : France
Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



hoteletlodge.fr
Pays : France
Dynamisme : 4

[Visualiser l'article](#)

L'arrivée du printemps annonce les beaux jours et entraîne l'envie d'évasion, mais pas que. Avec lui, suivent de nombreuses journées spéciales, dont les fêtes des mamans et des papas. Ces jours si spéciaux soulignent et renforcent la sincérité des sentiments et de l'attachement porté à la personne. En cette occasion, l'hôtel de luxe Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort***** met les parents à l'honneur ces 28 mai et 18 juin prochains, et propose deux offres aux choix afin de leur dédier cette fête d'amour et de tendresse ; les journées mère-fille et père-fils.

Ongles manucurés, trempette dans la piscine intérieure chauffée, relâchement au sauna, bien-être à la fontaine de glace et délasserement sur des lits de bulle... Pour Mesdames, rien de mieux qu'un moment de relaxation et complicité au spa, suivi d'un brunch spécial au Gaudina, autour d'une coupe de champagne. Parce que les pères aussi méritent qu'on les célèbre, Terre Blanche a imaginé une journée sportive dans un premier temps, pour finir dans un état de détente ultime ; un massage prodigué par des experts thérapeutes avec un accès libre au Spa. Stretching, « resort run » ou circuit training, ces messieurs décompresseront avec l'aide d'un coach sportif.

Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort *****

hoteletlodge.fr
Pays : France
Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

3100 Route de Bagnols-en-Forêts

83440 Tourrettes

Tél : 04 94 39 90 00

EN SAVOIR PLUS

Photos : DR



Sortir Côte d'Azur

Le guide des sorties et bonnes adresses sur la Côte d'Azur

AGENDA ▾

BONNES ADRESSES ▾

VISITER ▾

BONS PLANS

CONTACT

IDÉE CADEAU: LA FÊTE DES MÈRES ET LA FÊTE DES PÈRES À TERRE BLANCHE HÔTEL SPA GOLF RESORT*****

Rebecca | 13 avril 2017 | Bons Plans, Cannes et environs, Escapades depuis la Côte, hôtels | Pas de commentaire

Partager    



POUR LA FÊTE DES MÈRES LE 28 MAI 2017 ET LA FÊTE DES PÈRES LE 18 JUIN 2017, OFFREZ UNE JOURNÉE DE PURE DÉTENTE À VOS CHERS AU DOMAINE DE TERRE BLANCHE HÔTEL SPA GOLF RESORT*** À TOURETTES DANS LE VAR!**

Comme vous le savez, Sortir Côte d'Azur a eu le plaisir de passer une journée à l'hôtel 5 étoiles Terre Blanche et son magnifique spa (relisez notre article [ici](#)). Un magnifique domaine qui vaut absolument le détour, avec des offres très intéressantes pour se reposer au calme et dans une ambiance unique.

Pour la Fête des Mères et la Fête des Pères, Terre Blanche Hôtel Spa Resort***** propose des offres spéciales pour offrir à ses chers des moments de pure détente. Et qu'en diriez-vous de les accompagner pour en profiter en même temps?

FÊTE DES MÈRES – JOURNÉE MÈRE-FILLE À 295€ POUR 2 PERSONNES

- Massage relaxant ou tonifiant de 45 minutes en duo
- Manucure express et pose de vernis en duo
- Accès aux installations du Spa
- Un jus de fruits ou une infusion par personne

Valable le dimanche 28 mai ou Bon cadeau à offrir (valable 1 an)

BRUNCH SPÉCIAL FÊTE DES MÈRES LE DIMANCHE 28 MAI AU GAUDINA AVEC COUPE DE CHAMPAGNE À 89€ PAR PERSONNE.

FÊTE DES PÈRES – JOURNÉE PÈRE-FILS À 295€ POUR 2 PERSONNES

- Massage de 45 minutes en duo
- Coaching sportif au choix : stretching, resort run ou circuit training
- Accès aux installations du Spa
- Un jus de fruits ou une infusion par personne

Valable le dimanche 18 juin ou Bon cadeau à offrir (valable 1 an)

ACCÈS ET RÉSERVATIONS

Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort *****

3100 Route de Bagnols-en-Forêts

83440 Tourrettes

Tél : 04 94 39 90 00

Email : reservations.hotel@terre-blanche.com

www.terre-blanche.com

RECHERCHER

Search the site



SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM



@SORTIRCOTEDAZUR

Le blog des sorties et bonnes adresses sur la Côte d'Azur 🌴 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 #SortirCotedAzur 📧 contact@sortircotedazur.com



GET NEW POSTS BY EMAIL

Enter your email

Subscribe



Journées spéciales pour les parents à Terre Blanche



Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort***** imagine deux instants en duo parent-enfant à l'occasion de la fête des mères et des pères. Les 28 mai et 18 juin prochains les parents seront à l'honneur.

monacomadame.org

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



A cette occasion, le resort Varois a sorti le grand jeu en proposant deux offres au choix à saisir soit le jour J ou à offrir en bon cadeau : les journées mère-fille et père-fils. Moments de détente et de complicité au Spa pour mesdames, journée sportive et relaxante pour messieurs, tout est mis en oeuvre pour célébrer ces fêtes comme il se doit. En complément, un brunch spécial pour les mamans sera servi le dimanche 28 mai, de quoi régaler les épicuriennes. Une journée complicité mère-fille

La fête des mères annonce l'arrivée des beaux jours, l'envie d'évasion et de bien-être. Au sein du somptueux Spa de 3200m2 baigné de lumière, mères et filles apprécieront l'élégance du lieu : piscine intérieure chauffée, piscine vitalité extérieure à 35°C avec lits de bulle et jets revigorants, sauna, hammam, laconium, fontaine de glace, douche tropicale, et salles de relaxation. Pour que leur journée soit unique elles pourront profiter de massages relaxants ou tonifiants et d'une manucure express avec pose de vernis. Jolies jusqu'au bout des ongles !



En complément, dimanche 28 mai sera proposé un brunch spécial au [Gaudina](#), dans une ambiance conviviale et feutrée autour d'une coupe de champagne.

Un moment de divertissement père-fils, parce que les pères aussi ont bien mérité que l'on s'occupe d'eux, [Terre Blanche](#) a concocté une journée à la fois relaxante et sportive. Père et fils se verront offrir un coaching sportif au choix : stretching, « [resort run](#) » idéal pour découvrir le [domaine](#) de 300 hectares lors d'un footing, ou encore circuit training. Place ensuite à la détente avec un [massage](#) de 45 minutes prodigué par des experts thérapeutes et un accès libre aux installations du Spa toute la journée. De quoi retrouver vitalité et équilibre ! [Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort*****](#) offre un cadre authentique et exceptionnel, propice aux moments de détente et de bien-être, des moments inoubliables à partager en famille.

monacomadame.org

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



A propos de Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort *****

Bénéficiant d'une situation exceptionnelle, Terre Blanche est à seulement 35 minutes de Cannes et 45 minutes de Nice. Ce luxueux Resort de 300 ha est la destination idéale pour partir à la découverte de la Provence, ses loisirs (villages perchés, randonnées, festivals, musées...), sa gastronomie ainsi que du littoral animé de la Côte d'Azur.

www.terre-blanche.com

TARMAC NEWS

TERRE-BLANCHE

Getting away from it all



Nestled in the back hills of Provence, Terre Blanche is close to the bustling Côte d'Azur, with Cannes-Mandelieu and Nice airports less than an hour away and with direct access by helicopter.

The famed golf resort is set on a 300 ha/ 741 acre private estate, home to Le Château and Le Riou, two 18-hole Dave Thomas-designed courses. The latter is open to residents only, while 'Albatros', the state-of-the-art performance centre, is dedicated to golfers of all levels. Designed as a Provençal village the five-star hotel offers 115 suites and villas each with a private terrace and a unique view over the surrounding nature. Overlooking the resort, the infinity pool is a good place to relax and observe the expanding views over the hills and across to the perched villages of Callian, Tourrettes and Fayence. There are four restaurants in season, including a Michelin-star one, and a variety of activities from biking around the countryside, playing tennis or rowing on nearby Saint Cassien Lake.

For golfers and non-golfers alike, the multi-award winning Spa is a peaceful haven, the true jewel of this remarkable resort. Its soothing and intimate atmosphere covers 3200sqm, and offers the tranquillity needed to relax, unwind and get pampered. Membership is open to non-residents, giving locals (some as far away as Monaco) a chance to enjoy this temple of luxury set in lush unspoiled nature and authentic part of Provence. A luxury destination for true nature's lovers!



Sortir Côte d'Azur

Le guide des sorties et bonnes adresses sur la Côte d'Azur

AGENDA ▾

BONNES ADRESSES ▾

VISITER ▾

BONS PLANS

CONTACT

UNE JOURNÉE À TERRE BLANCHE – DÉTENTE AU SPA ET MOMENT GOURMAND AU RESTAURANT

Rebecca | 24 mars 2017 | Bonnes Adresses, Bons Plans, Cannes et environs, Escapades depuis la Côte, hôtels, Restaurants, Toulon et environs | Pas de commentaire

Partager    

Terre Blanche à Tourrettes dans le Var, vous en avez certainement déjà entendu parler, n'est-ce pas ? Ce grand domaine qui abrite **2 parcours de golf, un hôtel 5 étoiles avec 115 suites et villas, un spa de 3200 m2, 4 restaurants dont un étoilé et une piscine extérieure à débordement** ? Vous allez probablement dire que ce type d'établissement de luxe n'est pas pour vous, que c'est trop onéreux ou pas accessibles aux clients extérieurs. Mais nous vous dévoilons quelques offres qui pourraient vous faire changer d'avis...

Sortir Côte d'Azur a passé une journée à Terre Blanche, et vous allez être surpris des offres que propose ce magnifique domaine dans le Var, en pleine nature !



UNE JOURNÉE DE PURE DÉTENTE...

Hôtel 5 étoiles oblige, le voiturier nous attend à notre arrivée sur le parvis de l'hôtel. Un accueil chaleureux, malgré notre voiture qui ne ressemble en rien à une Audi, moins encore à une Porsche. Nous faisons alors un tour dans le domaine. Le bâtiment principal abrite la conciergerie et la réception de l'hôtel, ainsi que deux des quatre restaurants : **Le Gaudina avec l'espace bar et le restaurant gastronomique, le Faventia**. A quelques mètres de là, nous découvrons l'immense piscine extérieure à débordement avec une **vue imprenable** sur les villages perchés de Callian et Montauroux... On s'imaginerait bien une journée farniente au bord de la piscine ! Le **restaurant d'été Tousco Grill** propose un buffet dès lors que les beaux jours arrivent, avec même un **espace dédié aux enfants**, le restaurant Pitchoun.

Nous poursuivons notre visite en **voiturette électrique** avec chauffeur, disponible pour tous les clients de Terre Blanche et très apprécié dans un domaine aussi vaste. Nous descendons alors les petits chemins entre les suites et villas, situés en contrebas du bâtiment principal. En effet, toutes les suites et villas se trouvent à l'extérieur, chacune avec sa propre terrasse et à l'abri des regards dont certaines avec leur propre piscine ou jacuzzi...

Arrivés au Clubhouse où se trouve non seulement le proshop pour les golfeurs, mais aussi le **bar et restaurant Les Caroubiers avec vue sur le vaste parcours de golf** implanté dans une nature verdoyante.

Cela tombe plutôt bien, car il sonne midi et une petite pause pour profiter de ce joli cadre est la bienvenue 😊

Face aux grandes baies vitrées, nous sommes confortablement installés et scrutons avec grand intérêt le menu. Surprise : des **menus aux tarifs tout à fait abordables** et loin de nos attentes d'un hôtel 5 étoiles sont proposés. 19€, 29€ et 39€ pour la suggestion du jour avec soit café, entrée au choix ou entrée et dessert au choix. Puis arrivent nos plats, les uns plus délicieux que les autres ! Le saumon extrêmement frais, la salade du berger avec du poulet tendre et des champignons savoureux, le thon et le loup exquis avec une présentation bien travaillée. Et les desserts... succulents !

RECHERCHER

Search the site 



SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM



@SORTIRCOTEDAZUR

🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Le blog des sorties et bonnes adresses sur la Côte d'Azur 🌴🌴🌴🌴🌴🌴 #SortirCotedAzur 📧 contact@sortircotedazur.com



GET NEW POSTS BY EMAIL

Enter your email

Subscribe

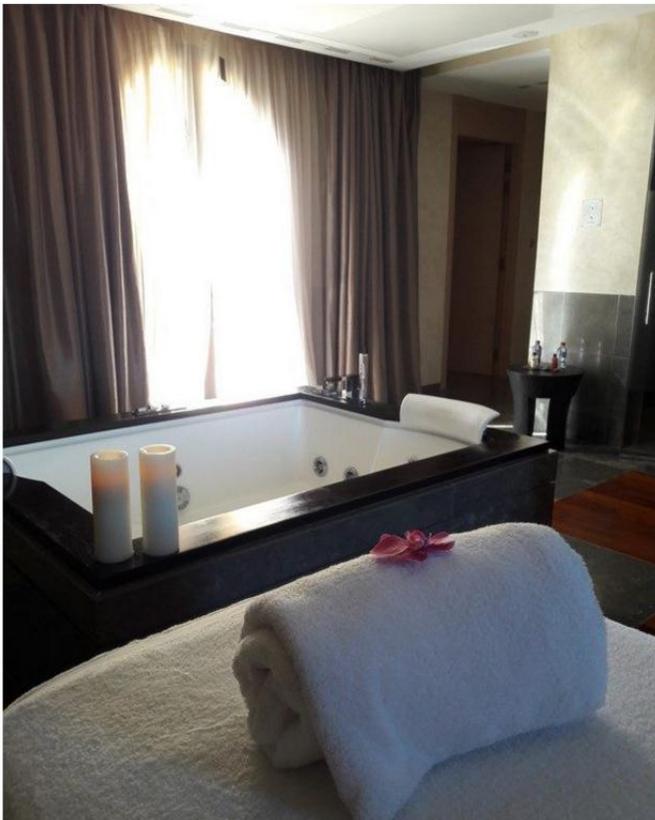


Pour vous donner une idée des tarifs à la carte, ceux-ci varient entre 10€ pour les desserts et 30€ pour les plats.

Après cet encart gourmand, nous remontant le domaine en voiturette électrique jusqu'au **spa**. Là encore nous sommes agréablement surpris par la taille : en effet, avec ses **3200 m²** le spa de Terre Blanche est très spacieux et abrite 12 salles de soins, 2 suites privées pour des soins en couple avec terrasse privée, un studio de manucure et pédicure, un salon de coiffure, une salle de fitness, un salon de thé, sauna, hammam et laconium, et au centre de tout cela la grande piscine intérieure de 20 mètres adjacente au jacuzzi extérieur avec différentes buses de massage et bulles pour aller jusqu'au bout de la détente... Vous l'avez compris, la relaxation est au centre de Terre Blanche 😊

Nous commençons notre après-midi spa par un **gommage** – un moment de pure détente ! Le gommage est doux et agréable, nous nous sentons vraiment au petit soin et la musique de fond accompagne ces instants de bien-être.... Après une douche rapide, une huile aux arômes de jasmin donne la touche finale pour une peau extrêmement douce. Du bonheur !

Quelques instants dans la salle de relaxation avec infusion et fruits secs pour profiter du calme et nous faire oublier la vie turbulente en ville...



Il est alors temps de descendre à la **grande piscine** pour continuer notre journée wellness. Enveloppés en peignoir et les tongues aux pieds, nous nous allongeons sur les transats au bord de la grande piscine. Une petite sieste et quelques tours dans la piscine font un bon mélange ! Dans l'espace sauna, nous alternons **hammam, sauna et laconium** (un mélange entre le sauna sec et la hammam humide) et nous rafraîchissons à la fontaine de glace. Et hop, un saut dans le **jacuzzi extérieur** pour se faire masser le dos avant de retourner bouquiner tranquillement. Dans le Spa de Terre Blanche, tout est fait pour se sentir pris au petit soin : des bouteilles d'eau à disposition, des serviettes de rechange, peignoirs et tongues dans les vestiaires... Rien n'est laissé au hasard, un vrai **havre de paix** !

Notre journée détente se termine par une bonne douche et un dernier tour en voiturette pour retrouver notre propre voiture. 45 minutes plus tard, nous sommes de retour à Nice, complètement détendus, avec une peau douce comme jamais, et les souvenirs d'une **journée extraordinaire**...



Nous aimons Terre Blanche, parce que...

- ... on s'y sent en vacances même si on ne reste qu'une journée !
- ... le service est au top !
- ... les plats au Restaurant les Caroubiers sont délicieux !
- ... le spacieux Spa est un lieu de détente garanti !
- ... à seulement 45 minutes de Nice, on peut facilement y passer une journée !

Nous n'avons pas aimé à Terre Blanche que...

- ... on ne peut pas y rester éternellement !

NOS COUPS DE CŒUR DE TERRE BLANCHE

Terre Blanche nous a décidément conquis ! Le domaine propose en effet des offres très intéressantes pour une journée merveilleuse en couples, entre copines ou en famille. Que ce soit pour une occasion spéciale ou tout simplement pour se faire plaisir, un moment de total détente est garanti !

Voici nos coups de cœur parmi toutes les offres de Terre Blanche :

PURE DÉTENTE...

JOURNÉE DÉTENTE

- Accès au Spa, incluant piscine et fitness
 - Déjeuner au Restaurant les Caroubiers ou à l'Infusion, au Spa (deux plats, hors boissons)
- Tarif : 99€/ personne

JOURNÉE ÉVASION

- Accès au Spa, incluant piscine et fitness
 - Modelage au choix d'une heure
 - Déjeuner au Restaurant les Caroubiers ou à l'Infusion, au Spa (deux plats, hors boissons)
- Tarif : 175€/ personne

JOURNÉE PISCINE

Mai, Juin et Septembre :

- Accès piscine, drap de bain et parasol
 - Déjeuner plat et dessert à la carte légère du Tousco (hors boissons ; plat et dessert de la carte enfant pour les enfants)
- Tarif : 59€/ personne (39€ pour les enfants de 5 à 12 ans)

Juillet & Août :

- Accès piscine, drap de bain et parasol
 - Déjeuner 2 plats à la carte du Tousco (hors boissons ; plat et dessert au buffet Pitchoun pour les enfants)
- Tarif : 89€/ personne (79€ pour les enfants de 5 à 12 ans)



LA GOURMANDISE D'ABORD...

BRUNCH

- Déjeuner-Brunch au Restaurant Le Gaudina
(Hors brunchs spéciaux)

Tarif : 59€/ personne

Dates des brunchs : du 19 mars au 21 mai et du 24 septembre au 19 novembre

Et si on rajoute une demi-journée de Spa au Brunch, cela devient un...

SPRUNCH

- Accès au Spa 1/2 journée à partir de 14h
- Déjeuner-Brunch au Restaurant Le Gaudina
(Hors brunchs spéciaux)

Tarif : 99€/ personne

Dates des brunchs : du 19 mars au 21 mai et du 24 septembre au 19 novembre

DÉJEUNER AU RESTAURANT LES CAROUBIERS

- Formule Birdie à 19€ : Suggestion du jour et café
- Formule Eagle à 29€ : Entrée au choix et suggestion du jour ou suggestion du jour et dessert au choix
- Formule Albatros à 39€ : Entrée au choix, suggestion du jour et dessert au choix



POUR LES GOLFEURS...

PRACTICE & PAUSE GOURMANDE

- Accès journée à l'Albatros Golf Performance Center avec balles de practice illimitées
 - Déjeuner au Restaurant Les Caroubiers
(deux plats, hors boissons)
- Tarif : 45€/ personne

GREEN FEE & PAUSE GOURMANDE

- Accès journée à l'Albatros Golf Performance Center avec balles de practice illimitées
 - Green fee sur le parcours du « Le Château »
 - Voiturette avec GPS
 - Déjeuner au Restaurant Les Caroubiers
(deux plats, hors boissons)
- Tarif : à partir de 130€/ personne



INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort*****

3100 route de Bagnols en Forêt

83440 Tourrettes

Tél : 04 94 39 90 00

Spa : reservations.spa@terreblanchehotelspa.com

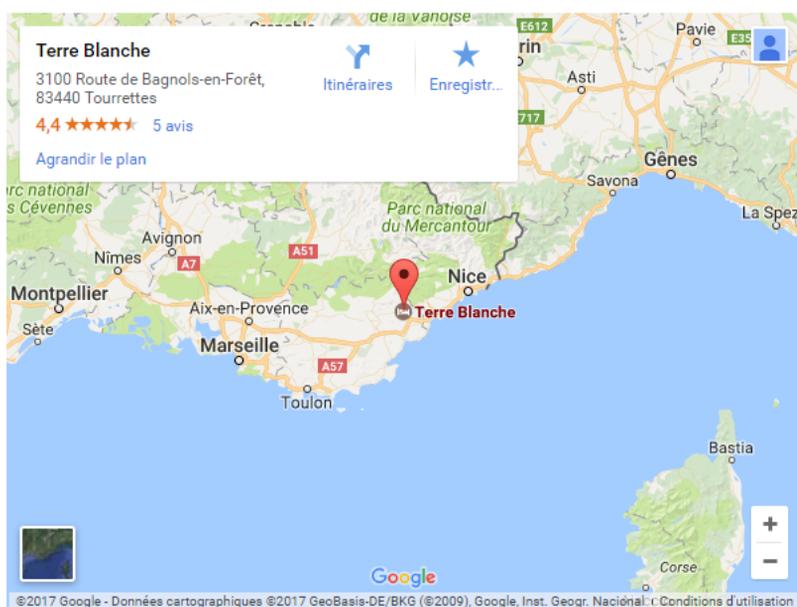
Golf : proshop@terreblanchehotelspa.com

Hôtel : reservations.hotel@terre-blanche.com

www.terre-blanche.com

ACCÈS

Autoroute A8, sortie n°39 en direction de Fayence/ Les Adrest de l'Estérel





Hôtel

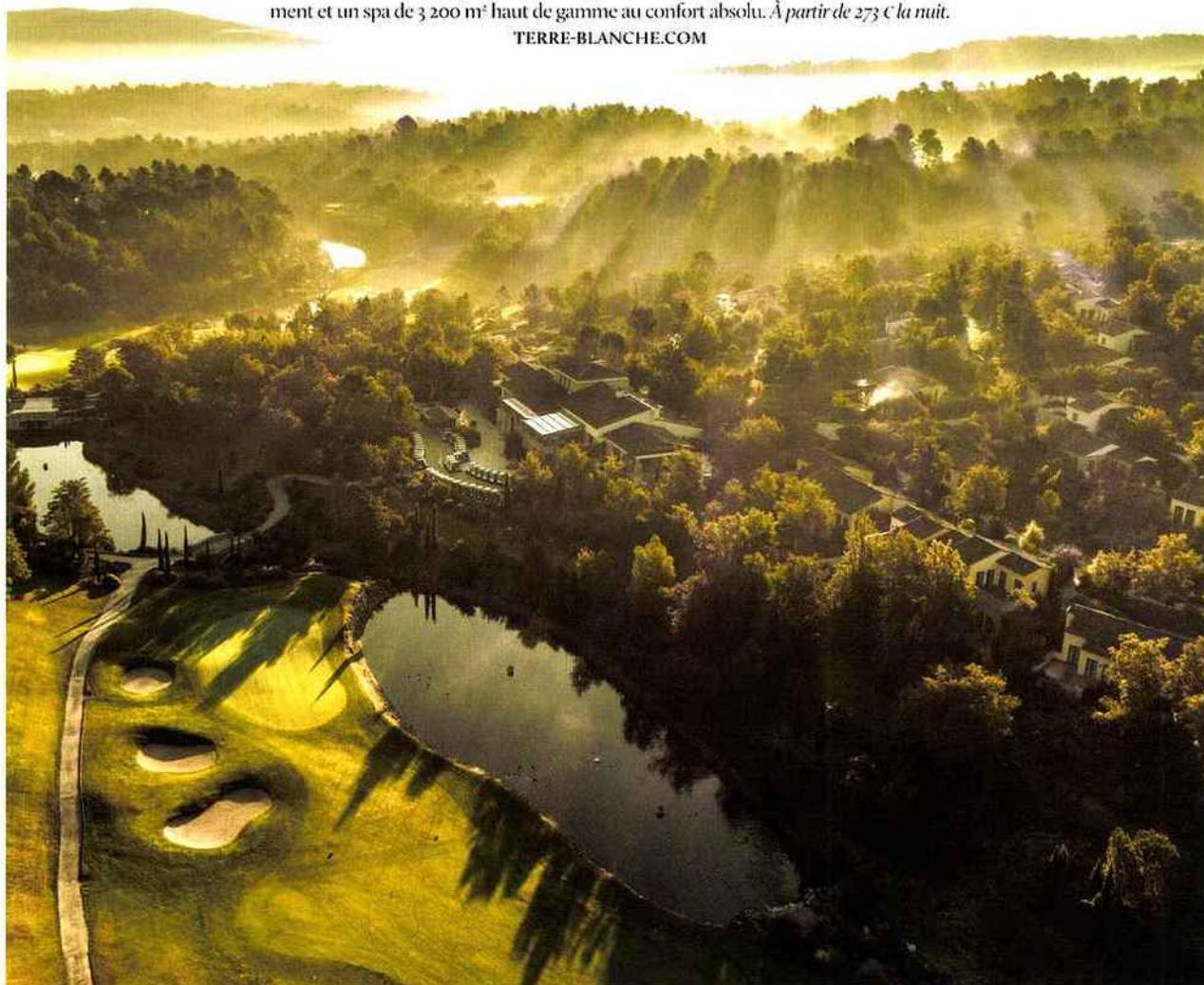
GOLF

TERRE BLANCHE HÔTEL SPA & GOLF

VAR

Membre de The Leading Hotels of the World, l'hôtel Terre Blanche convie les amateurs de golf à profiter de deux parcours d'exception de 18 trous où la nature est omniprésente. Forêts, lacs, cascades, vallées... La richesse du paysage et la qualité des installations a valu à ce 5-étoiles d'être désigné, en 2017, le Meilleur Resort golfique en Europe continentale par le magazine *Golf World UK*. Vous souhaitez parfaire votre swing ? Direction le centre d'entraînement, l'Albatros Performance Center, où novices et confirmés peuvent bénéficier d'une technologie de pointe et s'améliorer aux côtés de professionnels. Niché au cœur du Pays de Fayence, à 45 minutes de l'aéroport international de Nice, Terre Blanche se veut une véritable parenthèse bucolique. Pensé comme un village provençal, le resort dispose de 115 chambres et villas, 4 restaurants – dont un étoilé tenu par le chef Philippe Jourdin –, 4 piscines chauffées dont une à débordement et un spa de 3 200 m² haut de gamme au confort absolu. *À partir de 273 € la nuit.*

TERRE-BLANCHE.COM





Terre blanche hotel spa golf resort *** à Tournettes. Alain Mourgues nommé nouveau directeur de l'hôtel et du spa**



Ce passionné de l'hôtellerie prend ses fonctions au sein du prestigieux resort varois, le 18 avril prochain, succédant ainsi à Gilles Fouilleroux.

En ouverture : Alain Mourgues

PARCOURS. Diplômé de la prestigieuse école hôtelière de Lausanne, Alain Mourgues débute sa carrière en 1992 au sein de la chaîne Starwood hotels and resorts sous l'enseigne Le Méridien pour les deux grandes unités parisiennes, pour lequel il occupe les fonctions respectives de duty manager et de directeur de nuit.

Très rapidement, ses choix le conduisent vers une hôtellerie de luxe avec des établissements familiaux plus orientés sur l'expérience client. Il prend ainsi en 2004 la direction Grand hôtel de Saint Jean-de-Luz (SLH), étape importante de son parcours, où le challenge a été de gérer une activité saisonnière, une restauration gastronomique récompensée par une étoile au guide Michelin en 2006, ainsi que la création et la commercialisation d'un spa marin.



En 2010, il est nommé adjoint de la direction générale pour le Grand hôtel de Bordeaux, établissement emblématique de la ville, afin d'accompagner l'hôtel dans son développement, avec notamment l'intégration de l'établissement à la prestigieuse collection « Leading hotels of the world » en 2011. Suit l'ouverture et la commercialisation de son spa de plus de 1 000 m², élu plus beau spa d'Europe dès la première année. En 2015, il prend la direction de l'hôtel et supervise la réouverture de son restaurant gastronomique « Le pressoir d'argent » avec le chef emblématique Gordon Ramsay, rapidement récompensé par une étoile au guide Michelin. Il accompagne également l'établissement vers son changement d enseigne pour rejoindre le groupe InterContinental en 2016.

Sa vision de l'hôtellerie : « *Je recherche l'exceptionnel pour nos clients. Au-delà de l'excellence de service, mon souhait est de parvenir également à susciter l'émotion. Avec les équipes, il s'agit avant tout d'une aventure humaine : savoir fédérer, partager et transmettre* ».

(photo X)



[Visualiser l'article](#)

Changement de direction pour le resort de luxe Terre Blanche dans le Var



Alain Mourgues (photo) succède à Gilles Fouilleroux et prend la direction de Terre Blanche Hôtel et Terre Blanche Spa, situés à Tourrettes dans le Var. Le resort occupe un site de 300 hectares ce qui en fait l'un des plus vastes sur la Côte d'Azur. L'établissement emploie entre 300 et 450 personnes pour un chiffre d'affaires de 18 millions d'euros.

Diplômé de la célèbre école hôtelière de Lausanne, Alain Mourgues a débuté sa carrière en 1992 au sein de la chaîne Starwood Hôtels and Resorts sous l'enseigne Le Méridien à Paris.

www.laquotidienne.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)



En 2004, il est nommé à la direction du Grand Hôtel de Saint Jean-de- Luz puis devient adjoint à la direction générale du Grand Hôtel de Bordeaux, avant d'en prendre la direction en 2015 au sein du groupe InterContinental.

« *Outre l'excellence du service, je souhaite susciter l'émotion chez nos clients* » a-t-il indiqué en rappelant que Terre Blanche a été élu récemment meilleur resort golfique en Europe continentale avec ses 115 suites et villas, sa restauration gastronomique, son vaste spa de 3.200 m² et de ses deux parcours de golf.



Alain Mourgues, nouveau directeur de Terre blanche Hôtel & spa

Alain Mourgues succèdera à **Gilles Fouilleroux** le 18 avril à la direction de Terre blanche (Tourrettes Var). *C'est le début d'une belle aventure et je me réjouis de rejoindre une équipe passionnée. Ensemble nous*



Alain Mourgues.

pourrons explorer toutes les opportunités de cette destination d'exception a déclaré Alain Mourgues suite à sa nomination. Diplômé de l'école hôtelière de Lausanne, il a débuté sa carrière en 1992 dans les deux hôtels Méridien à Paris. En 2004, il prend la direction du Grand Hôtel de Saint Jean de Luz (SLH), puis il est nommé adjoint de la direction générale pour le Grand Hôtel de Bordeaux en 2010, dont il prend la direction en 2015.



LA CABRE D'OR (13)

Un 1^{er} Grand Prix jeunes prometteur

Maylis Lamoure (Marseille La Salette) chez les U12 filles Timothee Fallu Labruyere (Aix-Marseille) chez les U12 garçons Adela Cernousez (Cannes Mougins) chez les benjamines Dylan Allen (Terre Blanche) chez les benjamins Marie Larretche (Mionnay) chez les minimettes et Antoine Biegle (Aix Marseille) chez les minimettes garçons sont les lauréats du 1^{er} Grand Prix jeunes PACA 2017 au golf de La Cabre d'Or 78 joueurs étaient au rendez-vous Le prochain Grand Prix jeunes aura lieu les 10 et 11 juin à Aix-en-Provence (Set Golf)



Les lauréats du 1^{er} Grand Prix jeunes PACA de la saison



Divers sportifs



Trophée Hassan II et Coupe SAR la Princesse Lalla Meryem

La 44ème édition du Trophée Hassan II et la 23ème édition de la Coupe SAR la Princesse Lalla Meryem de golf se dérouleront du 10 au 16 avril sur les parcours du Royal Golf Dar Es Salam de Rabat, sous le Haut patronage de SM le Roi Mohammed VI, a annoncé l'Association du Trophée Hassan II de golf (ATH).

Le Trophée Hassan II, en tant qu'événement incontournable de l'European Tour, rassemblera, dans sa 44ème édition, 144 joueurs qui s'affronteront sur le parcours rouge du Royal Golf Dar Es Salam, dont le tenant du titre, le Sud-Coréen Jeunghun Wang, âgé de 21 ans seulement et déjà auteur de 3 victoires sur le circuit européen. La Coupe SAR la Princesse Lalla Meryem réunira, de son côté, 126 joueuses et verra la participation de la tenante du titre, Nuria Iturrrios, et de la star norvégienne Suzanne Pettersen qui détient, à ce jour, 20 titres professionnels entre le LPGA et le LET.

La perf de Maha Haddioui

A l'approche de l'entame de la Coupe Lalla Meryem qui se disputera sur le Royal Golf de Dar Es Salam à Rabat du 10 au 16 avril courant, Maha Haddioui a signé une excellente performance en se classant dans le Top 10 du *Terre Blanche Ladies Open* qui s'est disputé dernièrement sur le Golf de Terre Blanche.

En effet, la championne marocaine s'est classée 8ème de ce tournoi remporté par la Française Valentine Derrey qui a joué 204 (-12) devant Sophie Gicquel Bettan 212.

Maha Haddioui a joué 75-68-71 214 -2, nul doute qu'elle aura à cœur de maintenir ce niveau de performances.

Senior Tour de la FRMG

Les golfeurs Alaoui Abdellaoui Moulay Rachid et El Baroudi Abderrahim ont remporté respectivement les épreuves Brut et Net comptant pour la 3ème épreuve du senior Tour organisée les 1er et 2 avril par la Fédération Royale marocaine de golf (FRMG) au Palm Golf de Marrakech.

En seniors hommes Brut, Alaoui Abdellaoui (FRMG) a signé un score de 158, alors qu'en seniors hommes net, El Baroudi (Tony Jaecklin Casa) a signé un score de 119, indique mardi un communiqué de la FRMG.

En seniors dames brut, Pollet Chantal (Palm Golf Marrakech) a pris la première place créditée d'un score de 180, alors qu'en seniors dames net, c'est Basic Lentja Licence qui s'est imposée (142), ajoute la même source. Une centaine de golfeuses et de golfeurs ont disputé cette compétition, poursuit la FRMG, notant que cette 3ème étape confirme "l'excellente santé du golf marocain dans toutes les catégories d'âge".



7ème Trophée Finance et gestion de la Côte d'Azur : le 30 Mai au domaine de Terre Blanche

À l'instar du Trophée du Directeur Financier de l'année, décerné par la DFCG au niveau national depuis 17 ans, et comme 10 autres régions, l'association des Directeurs Financiers et de Contrôle de Gestion de la Côte d'Azur (DFCG) organise la 7ème édition de son Trophée Finance & Gestion.

La cérémonie de remise des trophées se déroulera, cette année, dans le cadre prestigieux du Domaine de Terre Blanche, le 30 mai 2017 à partir de 14H30.

Le Trophée récompense un dirigeant de la fonction Finance ou Contrôle de Gestion d'une entreprise de la région Côte d'Azur pour la pertinence de ses méthodes de gestion, ses initiatives innovantes et les performances que ses vactions lui ont permis d'atteindre.

Le concours est ouvert aux Directeurs Financiers et/ou Contrôleurs de Gestion ayant plus de 3 ans d'expérience professionnelle dans la fonction au sein de leur entreprise.

L'entreprise ou l'établissement doit avoir un effectif d'au moins 20 personnes ou générer un chiffre d'affaires d'au moins 5 millions d'euros, et avoir son siège en région Côte d'Azur.

Trois candidats ont été nommés par le jury

Alexandra Cittadini – Directrice Administrative et Financière de Polyclinique Saint Jean

Raphaël Flipo – Directeur Administratif et Financier de TxCELL

Bernard Reymann – Directeur Administratif et Financier de Median Technologies

Christophe Sarlot, président DFCG Côte d'Azur : " Une des clés du succès du Trophée Finance et Gestion, qui se confirme d'année en année, repose sur un triptyque : un lieu de prestige, un conférencier de qualité, un président du Trophée, dirigeant d'une entreprise azurienne, qui incarne le dynamisme économique de la région. Les trois candidats nommés cette année sont issus d'entreprises intervenant dans le domaine de la santé. Ce choix vient consolider notre projet de créer un pôle Santé au sein de la DFCG Côte d'Azur à la rentrée 2017. Nous avons choisi cette année la thématique d'ouverture à l'international, abordée par un conférencier de renom, Joël de Rosnay, qui nous fait l'honneur de sa présence. Il donnera une conférence "L'entreprise 2030 : Numérisation, Intelligence Artificielle et intelligence humaine augmentée" suivie d'une table ronde. Cette thématique nous est apparue comme primordiale, dans un monde en profonde mutation, dans lequel la numérisation, l'ubérisation, la digitalisation ou encore l'émergence de l'intelligence artificielle remettent en cause nos paradigmes : Quel est l'avenir de nos sociétés et de nos organisations ? Quels sont nos atouts et nos faiblesses ? Autant que questions qui seront débattues lors de la table ronde.

Les directeurs financiers ont toujours un regard tourné vers l'avenir et nous savons que notre avenir se joue dans notre capacité à innover et à adapter nos organisations. Joël de Rosnay fait référence en matière de prospecter l'avenir, il nous apportera sa vision sur les tendances, les innovations en cours, et comment tout cela pourra servir nos entreprises françaises".

La cérémonie de remise du Trophée, aura lieu au Domaine de Terre Blanche à partir de 19H00, en présence d'Anny Courtade, Présidente de Lecasud, et Présidente du Jury, et de Christophe Sarlot, nouveau président de la DFCG Côte d'Azur.

Comme chaque année, elle sera précédée d'une conférence et d'une table ronde. Joël de Rosnay, donnera une conférence à 15H30, « « L'entreprise 2030 : Numérisation, Intelligence Artificielle et intelligence humaine augmentée » suivie d'une table ronde.

www.petitesaffiches.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Ce concours répond à un double objectif :

Mettre en valeur de la profession et distinguer un Directeur financier pour une réalisation exemplaire et exceptionnelle au sein de l'entreprise dans laquelle il exerce.

Mettre en valeur la société dans laquelle le directeur financier distingué travaille, et montrer le dynamisme des entreprises régionales.

De nombreuses entreprises importantes de la région ont déjà concouru parmi lesquelles, Aéroports Côte d'Azur, Charabot, Ihol, Mane, Micromania, Nice Matin, Riviera Réalisation, Schneider Electric, Semec, Terre Blanche, Thalès, Thalgo, Orolia, Horus Pharma, Lecasud.

En 2016, Guillaume Rivière, Directeur administratif et Financier de Chullanka a remporté le Trophée Finance et Gestion.

Christophe Sarlot- Président de DFCG Côte d'Azur

Christophe Sarlot, dirigeant et fondateur de la société INEXIS Management, accompagne les directions financières d'entreprises (PME et stat-up), en tant que Timeshare CFO (DAF à temps partagé).

Il a été élu à la présidence des DFCG Côte d'Azur en Juin 2016, succédant à Xavier Duchaine.

Parcours : Diplômé du SKEMA (ex-CERAM) en 2002, il démarre sa carrière chez KPMG, à Sophia Antipolis, pour rejoindre, en 2005, la direction financière d'Amadeus, en tant qu'analyste financier jusqu'en 2008.

En 2008, il s'oriente vers l'accompagnement de startup, en tant que DAF de TXCell, pendant 5 ans, puis Scaleo Ship en 2012.

Dans le cadre d'un refinancement de Scaleo Ship, en 2013, il saisit l'opportunité de se lancer dans l'aventure de l'entrepreneuriat, et fonde INEXIS Management, tout en continuant à accompagner Scaleo Ship en timeshare.

INEXIS accompagne de manière permanente quatre start-up et PME de la région. Christophe Sarlot enseigne également à l'EDHEC les disciplines de la finance d'entreprise.

Le métier de DAF, un métier qui évolue

« Les métiers de directeur administratif et financier, et de contrôleur de gestion vont bien au-delà du management du chiffre. Les missions impliquent l'accompagnement du dirigeant dans sa réflexion stratégique et prospective de l'entreprise. Par ailleurs, et c'est tout l'intérêt du Trophée Finance et Gestion, nous souhaitons par ce concours, mettre la lumière sur le métier des DAF et leur donner l'occasion de communiquer sur leur métier.

La communication en entreprise n'est plus le domaine réservé de la Direction de la Communication. Le directeur financier est de plus en plus un homme de communication, tant en communication interne qu'externe, surtout à l'égard des tiers financiers, (banquiers, investisseurs...). Le Directeur financier a un rôle de communicant sur la forme et sur le traitement de la masse d'informations financières, qu'il est seul à pouvoir trier afin d'en tirer l'essentiel au service de la communication de l'entreprise. »

Comment concevez-vous votre mission de Président des DFCG Côte d'Azur ?

Je m'inscris dans la suite logique de mes prédécesseurs. Je souhaite continuer à développer notre réseau et poursuivre les actions menées par mes prédécesseurs, avec quatre objectifs principaux :

1°) Développer notre réseau en terme d'adhérents, car plus nous serons nombreux à partager notre expérience, plus nous enrichirons notre réseau.

S'ouvrir aux talents, les fédérer, et partager nos savoir-faire professionnels.

2°) Développer notre centre de formation.

www.petitesaffiches.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Nous disposons d'un catalogue de formations très étoffé, labellisé OPQF, sur les métiers de la finance en entreprise et du management, servi par des formateurs très compétents. Nous souhaiterions décentrer au maximum en région ces formations, de façon à les rendre plus accessibles à nos adhérents et aux autres professionnels désireux de suivre ces formations.

3°) Continuer à servir un cycle de conférences de qualité.

La DFCG Côte d'Azur propose, avec le concours de ses partenaires, une dizaine de conférences annuelles, sur toutes les thématiques de gestion financière et de contrôle de gestion. Nous nous efforçons d'appeler les adhérents à témoigner au cours de ces conférences dans un esprit d'échange et de partage de bonnes pratiques.

4°) Aider la Fondation DFCG qui a un objectif clair : Aider les jeunes talents de la finance d'entreprise en les finançant et les accompagnant dans leurs études. La Fondation DFCG attribue des bourses à des niveaux de Master, sur instruction de dossier. Ce soutien ne se résume pas à un soutien financier. L'étudiant est accompagné et suivi tout au long de son cursus par un parrain, qui se charge de l'accompagner pour l'aider à se développer, à se construire, et l'aider dans son démarrage de carrière. A l'heure actuelle, la DFCG suit au niveau national 30 boursiers répartis sur tout le territoire.

La DFCG compte 3000 adhérents en France, la DFCG Côte d'Azur, 131.

Inscrivez-vous vite sur le site pour cette belle soirée !

Domaine de Terre Blanche - 3100 Route de Bagnols-en-Forêt, 83440 Tourrettes