



MARION DEBORDE

DOUCEURS NATURELLES

Du plus loin qu'elle s'en souvienne, elle a toujours voulu être chocolatière. « Mes parents m'ont forcée à faire des études, mais, après un gros burn-out, je suis revenue à ma première passion ! » Diplômée ès chocolats en 2020, elle ouvre sa boutique à Royan l'année suivante, au-dessus de son atelier, qui tourne à plein régime.

Son style : nature et spontané. « J'ai toujours préféré l'émotion à la perfection, et quand une cliente m'apporte des citrons de son jardin, cela m'inspire tout de suite une création, comme une ganache moussée et acidulée. » Dans ses chocolats, Marion remplace le glucose par un miel bio et n'utilise que (très peu) de sucre de canne ou de coco. Et elle n'hésite pas à optimiser des produits comme le chanvre, qu'elle adoucit avec du chocolat au lait caramélisé.

Son chocolat signature : les Landes, en hommage à sa terre natale, un bonbon au praliné de pignons de pin, ganache fumée aux aiguilles de pin et miel de bruyère.

Ses créations de Pâques : des poissons au praliné de cacahuètes de Soustons.

Marion Chocolats, 16, rue Font-de-Cherves, 17200 Royan. marionchocolats.com.



HASNAÂ FERREIRA

CRUS BORDELAIS

Passée par la pub et la joaillerie avant de devenir la chocolatière en vue de Bordeaux, Hasnaâ a opté dès ses débuts, en 2014, pour la fabrication en « bean to bar », sélectionnant et torréifiant elle-même ses fèves de cacao. Hasnaâ vend aujourd'hui ses créations dans ses boutiques du centre-ville bordelais, d'Arcachon et de Canéjan.

Son style : glamour et local. « Mon travail consiste à ne pas dénaturer celui du producteur en n'ajoutant rien d'autre que du sucre à la fève torréfiée. » Ce qui ne l'empêche pas de parfumer certaines de ses ganaches aux nectars du Bordelais. « Le vin et le chocolat comportent chacun 500 notes aromatiques, c'est sans doute pour cela qu'ils vont si bien ensemble », dit Hasnaâ, qui aime arroser un grand cacao d'un verre de Léoville Poyferré.

Ses chocolats signatures : la tablette pure origine Pérou Qori Inti, qui récolte tous les éloges ; le bonbon à la ganache méliilot (ou « vanille du Moyen Âge ») et les Nénés, de sensuelles confiseries au praliné et à la guimauve enrobées de chocolat, dont une partie des ventes est reversée à l'Institut Bergonié contre le cancer.

Sa création de Pâques : le fameux « Sitting Rabbit » de l'artiste Tom Claassen, réalisé en chocolat.

Hasnaâ, 192, rue Fondaudège, 33000 Bordeaux. hasnaa-chocolats.fr.

[SUITE PAGE 102]