

PALMARÈS

NOTRE TOP 10

		ASPECT (SUR 5)	CHOCOLAT (SUR 6)	GUIMAUVE (SUR 5)	RAPPORT QUALITÉ- PRIX (SUR 5)	TOTAL (SUR 20)	PRIX (EN EURO)
1	CHOCOLATERIE CYRIL LIGNAC 25, rue de Charzy (X ^{IX}). Tél. : 01 55 87 21 40.	4,5	3,5	4,5	3,5	16	10,20 € les 100 g.
2	JEFF DE BRUGES 68, rue de la Chaussée-d'Antin (IX ^e). Tél. : 01 48 74 83 82.	4	4	3,5	4	15,5	2,60 € les 100 g.
3	CHRISTOPHE MICHALAK 8, rue du Vieux-Colombier (VI ^e). Tél. : 01 45 49 44 90.	4	3	4,5	3,5	15	7,60 € les 100 g.
4	LES DOUCEURS D'ALYS 18, rue de la Terrasse (XVII ^e). Tél. : 01 46 22 14 10.	4,5	3,5	3	3,5	14,5	8,90 € les 100 g.
5	LES GOURMANDISES DE SOPHIE Monoprix 164, rue du Temple (III ^e). Tél. : 01 48 87 46 60.	3	2,5	3,5	3,5	12,5	2,55 € les 100 g.
6	LES GOURMANDISES DE NATHALIE 67, boulevard des Invalides (VII ^e). Tél. : 01 43 06 02 98.	3	3	3	3	12	3,40 € les 100 g.
7	À LA MÈRE DE FAMILLE 23, rue Rambuteau (IV ^e). Tél. : 01 42 72 46 01.	4	3	2	2,5	11,5	6,10 € les 100 g.
8	CHOCOLATIER DE PARIS 203, bd Vincent-Auriol (XIII ^e). Tél. : 01 44 24 04 04.	3,5	2,5	2,5	2,5	11	2,90 € les 100 g.
9	LE VÉRITABLE OURSON BY SOPHIE Lafayette Gourmet 35, bd Haussmann (IX ^e). Tél. : 01 42 82 34 56.	3	2,5	2,5	2,5	10,5	4,70 € les 100 g.
9 EX AEQVO	LUTTI Monoprix Saint-Antoine 99, rue du Fg-Saint-Antoine (XI ^e). Tél. : 01 43 07 59 40.	2,5	2,5	2,5	3	10,5	1 € les 100 g.

ET LES AUTRES...

11^e LE BONBON DU PALAIS 19, rue Monge (V^e). Tél. : 01 78 56 15 72. (Marque Cémoi) **10/20**

12^e MONOPRIX SAINT-ANTOINE 99, rue du Faubourg-Saint-Antoine (XI^e). Tél. : 01 43 07 59 40. (Oursons guimauve fantaisie marque Monoprix) **9,5/20**

LE PRINCIPE

Test Ah, l'ourson en guimauve alias le nounours en chocolat... Combien sommes-nous à cultiver notre nostalgie en fantasmant nos dix ans ? Le Mistral Gagnant est certes un marqueur fort pour la génération Renaud mais, au risque de déplaire à certains, le nounours a selon nous un capital sympathie encore plus fort. On ne compte plus les personnalités qui lui ont rendu hommage en avouant leur addiction. Ainsi Sonia Rykiel, groupée de la première heure, avait même dessiné, en 2008, une boîte collecteur pour les conserver. C'est cela l'effet ourson. Alors, maintenant qu'il se diversifie, que les grands pâtisseries veulent aussi se faire la patte dessus, ce test devenait urgent. D'autant que les blogueuses et les réseaux sociaux n'ont pas

encore investi le sujet. À part quelques tutoriels pour créer son propre animal (une hérésie), pas facile de réunir la famille. Nous en avons néanmoins déniché douze différents, croisant fabrication industrielle et artisanale, sachets et pièces à l'unité.

Méthode Les oursons ont été achetés de façon anonyme, la veille de notre palmarès, par les journalistes du *Figaroscope*. Ils ont ensuite été numérotés et dégustés à l'aveugle, en présence de notre experte, Apollonia Pollâne, dégustatrice émérite au très distingué Club des croqueurs de chocolat.

Critères retenus Nous en avons sélectionné quatre, notés chacun sur 5 points pour une note finale sur 20. Soit l'aspect (forme, couleur, ré-

gularité et brillance du chocolat), le chocolat lui-même (finesse, saveur, texture), la guimauve (fraîcheur, goût, consistance) et enfin le rapport qualité-prix. Pour ce faire, nous avons pesé chaque pièce afin de pouvoir établir un prix aux 100 grammes et ainsi avoir un élément factuel de comparaison. Compte tenu des très importants écarts de prix, ce dernier critère nous a permis de pondérer les trois précédents.

Résultats Avouons-le, très étonnants. Les deux grands chefs, Cyril Lignac et Christophe Michalak, sont dans le tiercé gagnant avec, en deuxième position, Jeff de Bruges, marque française de chocolats fabriqués en Belgique. Preuve que l'ourson en guimauve n'a pas de frontières. **C.M.**