



... [Testé pour vous] ...

L'Arbre à sucre

Une boutique simple, évidente et innocemment gourmande !

Accueilli par Éric Masfrand, « La Roche-sur-Yon Magazine », a pu, pour notre plus grand plaisir, découvrir les coulisses de la fameuse boutique gourmande « L'Arbre à sucre » à La Roche-sur-Yon. Spécialisée dans les chocolats haut de gamme, nous y avons rencontré une équipe passionnée par son travail.



Éric Masfrand et Loïc Ginestes ont deux parcours différents mais qui se complètent parfaitement. C'est en alliant leur savoir-faire qu'ils ont créé un lieu unique où la pause gourmande s'impose. On y trouve un large choix de macarons, de pâtisseries et de chocolats grands crus : ganache, caramel, praliné, nougatine, amandes, ainsi que leurs fameuses aiguillettes d'oranges ou de citrons confits.

Des matières premières de qualité :

Un laboratoire petit mais efficace : tout est fait maison, les matières premières sont sélectionnées avec soin et amour. Ici, on travaille le chocolat et autres pâtisseries comme un Art. Éric nous explique qu'ils mettent un point d'honneur à produire des produits de qualité. L'Arbre à sucre utilise uniquement du chocolat pur beurre de cacao et des matières nobles pour ses différentes créations. Les recettes sont généreuses en fruits et essences naturelles, une seule ambition : régaler vos papilles ! Le chocolat utilisé pour les recettes est un chocolat exclusivement Valrhona, sélectionné pour vous garantir force et longueur en bouche, tout en restant très gourmand !



Un travail artisanal et local...

Les créations sont fabriquées artisanalement à La Roche-sur-Yon. Un départ de marchandises est alors effectué chaque matin en direction de Montaigu leur seconde boutique. Les chocolats et pâtisseries seront alors décorés sur place. Au sein de leurs ateliers, quelques machines pour le tempérage, l'enrobage, une machine pour calibrer les macarons, nous y découvrons également une surprenante chambre froide de 10 m². Dans la boutique, une étonnante et imposante bibliothèque de tablettes de chocolat grands crus, emballées dans un joli paquet transparent. Une chose est sûre, les deux chocolatiers et leur équipe s'affairent avec passion et rigueur et ce, dès la préparation des recettes : les fruits sont macérés, les crèmes infusées, le caramel est maison... les saveurs doivent répondre présentes ! Les chocolats sont décorés un à un avec une très grande adresse : décor au cornet, pose de décor ou de fruits secs à la main, ... le chocolat que vous dégustez restera toujours unique !

Beaucoup de générosité et de curiosité

Voyez ces chocolats : ils affichent fièrement leurs formes généreuses, ici les gourmands sont récompensés ! L'Arbre à sucre s'aventure également dans de nouvelles contrées sucrées, de recettes et de formes novatrices. Le chocolat en forme de demi-sphère de la maison en est une illustration ou encore le "Frisson" : un entremet chocolat et son crémeux à la menthe fraîche, démontrent qu'innovation chez L'Arbre à sucre rime avec tradition. C'est ainsi qu'ils ont décroché la médaille d'or dans la catégorie « CHOCOLAT BONBON MOULE » au concours départemental en mars 2015. Des recettes et chocolats pour petits et grands à consommer sans modération.

La partage d'une passion : un laboratoire ouvert aux clients

Avec une folle envie de partager leur passion, ils nous accueillent dans la boutique de La Roche-sur-Yon une à deux fois par mois pour un atelier sucré de 6 personnes à réserver directement sur le site internet. Des cours personnalisés et variés sur des thèmes comme le chocolat, la pâtisserie, les macarons. Vous y découvrez l'univers de L'Arbre à sucre et repartirez avec vos créations. Un laboratoire modulable pour le plus grand plaisir des gourmands. On pourra même y acheter des moules à cakes, ustensiles de cuisine, ou encore l'appareil à macarons.

Réservation :
[https:// www.larbreasucres.fr/atelier-sucres-cours-particulier](https://www.larbreasucres.fr/atelier-sucres-cours-particulier)

L'Arbre à sucre
12 rue Jean Jaurès

