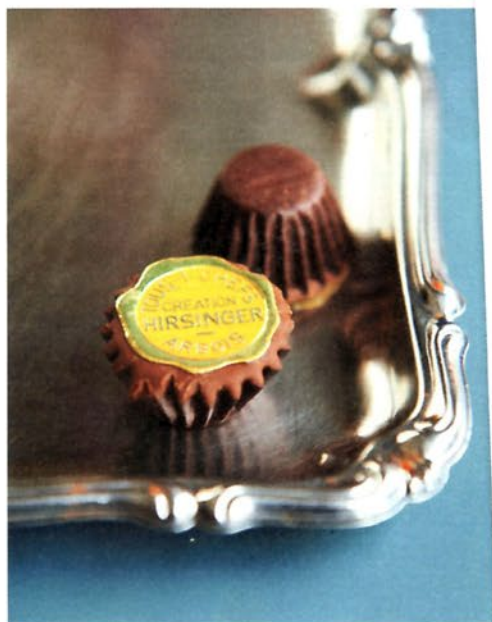




Le plaisir quotidien
d'Édouard Hirsinger ?
Arriver le matin dans son
laboratoire pour travailler
lui-même ses ganaches.

Chocolat noir et praliné noisettes...

Le Tous T'chefs est une création de l'arrière-grand-père, Auguste Hirsinger.



En bonbon ou comme ici en tablette, le chocolat sous toutes ses formes!

Le Damier, un classique « maison » : une base d'amande, une ganache amère légère, le tout poudré de cacao amer.



Respectueux du travail de ses aïeux, Édouard Hirsinger est aussi un artisan très créatif.

Parmi les pièces de son petit musée personnel, dans les caves de la maison : d'anciens moules de poules pour la fabrication des chocolats de Pâques.



la menthe et la rose de son jardin, etc. Avec ces produits-là – et bien d'autres – et le chocolat sélectionné avec exigence auprès de fournisseurs reconnus comme Valrhona ou de plus confidentiels comme pour son chocolat équitable du Pérou, il crée des merveilles de pralinés, ganaches et masses amande d'une grande finesse et d'une fraîcheur remarquable, sans conservateur, arômes ajoutés ni colorants... Et jamais congelés! Les textures et les goûts, tout est là! À déguster par exemple, la ganache pure origine au cacao d'équateur, le ginza, composé d'un praliné et d'une ganache au yuzu, les formidables praliné salé et praliné au café, la ganache cardamome et nougatine au piment d'Espelette, le Triple H – Hommage d'Hirsinger à Henri Leroux, célèbre chocolatier de Quiberon –, et bien sûr le Quattro, quadricouche constitué d'une ganache, d'une masse amande, d'une pâte de fruit de saison et d'une finition gélifiée à l'agar-agar... On pourrait encore vous raconter cette maison d'exception par le menu de ses belles pâtisseries, de ses délicieuses confiseries, de ses fameux panettone et de son superbe pâté-croûte fidèle à la recette de l'arrière-grand-père... Mais le mieux est encore de pointer le Jura et Arbois parmi vos prochaines et urgentes destinations de week-ends ou de vacances! 📍

📍 Maison Hirsinger. 38, place de la Liberté, 39600 Arbois. Tél. : 03 84 66 06 97. www.chocolat-hirsinger.com