

# Chocolatière de l'année

**Alexia Santini**



## **Maison Chaudun, 7<sup>e</sup>**

C'était l'antre de Michel Chaudun, couleur chocolat. Rachetée par Alain de la Rochère, cette demeure a été placée sous la responsabilité de la surdouée Alexia Santini, 30 ans, chocolatière en Corse à Soveria près de Corte, formée chez Pierre Hermé et Patrick Roger. Sous sa gouverne, les bonbons chocolatés d'exception au thé Darjeeling, au café Moka, les fameux « pavés » truffés, rochers craquants, pralinés fondants, Guanaja, tartes au chocolat amer, tablettes d'exception (comme celle contenant des fèves broyées), ganaches au poivre, café, citron, pâtes de truffe (Merida à la fleur d'oranger), San-Yago (au basilic), Campeche (praliné pistaches) et Esmeralda (amère), sans omettre saucissons de chocolat, coquille d'œuf noir ou au lait et timbres poste en cacao valent le voyage.