



ZAABÄR - UN ATELIER TOUT CHOCOLAT

Bruxellois ou non, tu connais probablement le chocolatier Zaabär si tu te balades parfois du côté de la chaussée de Charleroi. Une grande vitrine donne sur la rue, à travers laquelle tu peux souvent apercevoir des artisans chocolatiers en herbe tenter de créer pralines et autres mendiants sous le regard sévère mais non moins compatissant du maître chocolatier.

Je suis Zaabär depuis le début car j'apprécie particulièrement son concept et son image et en plus, l'atelier est situé juste en face de chez Mmmmh! où j'aime bien flâner. J'ai eu la chance de m'y rendre jeudi dernier avec une poignée d'autres blogueurs pour un atelier chocolat et cette fois-ci, c'est nous qui avons animé la vitrine !

J'avais bien envie de te proposer une recette avec le chocolat Zaabär comme l'ont magnifiquement exécuté Greg de [Cook'n roll](#) et Giusi de [Like pie in the sky](#) mais j'ai préféré croquer goulûment dans les plaquettes de chocolat en lisant leurs belles recettes que d'en créer une moi-même. Tu connais certainement cela : il y a des périodes chocolat et des périodes moins chocolat. Disons que je traverse la première... Du coup, cet atelier tombait à point nommé pour assouvir cette pulsion chocolatière.

Et il faut dire que tu as vraiment envie d'en manger : tout l'univers Zaabär est là pour te rappeler que tu es faible devant le dieu cacao et que tu ne ressortiras pas de là avant d'avoir goûté à toutes les tentations de cet éden qui s'offre à toi. Aaargh, rien qu'à y repenser, j'irais bien y refaire un tour...



Nous avons fabriqué, de nos petites mains, des truffes, des mendiants et une tablette de chocolat et nous sommes tous repartis avec nos créations que j'ai fait goûter chez moi sous le regard ébahi du mini sceptique.

L'atelier peut être privatisé, si tu veux mesurer tes talents à ceux de tes amis par exemple ou à ceux de ton patron, mais des cours libres y sont aussi organisés le samedi matin. Enfin, les enfants ne sont pas oubliés puisque tu peux y planifier l'anniversaire de ton adorable descendance à partir de 7 ans avec ses adorables copains qui, cette fois, ne repeindront pas les murs de ton salon, mais ceux de l'atelier Zaabär, une super idée, n'est-ce pas ?

Zaabär, tout comme la plupart des chocolatiers, utilise du chocolat de couverture (en y réfléchissant bien, seuls Marcolini, Benoit Nihant, Laurent Gerbaud et Jean-Philippe Darcis torréfient leurs fèves si je ne me trompe pas). A ce chocolat sont ajoutées des épices qui en font la signature de Zaabär . Ce que j'ai particulièrement apprécié, c'est la grande variété de chocolat noir. Parmi mes préférés, j'ai pointé celui aux noix de macadamia, ou encore à la cannelle et enfin, aux fèves de tonka. Si tu vas sur place, tu peux goûter tous les chocolats avant de les acheter. Attention à l'indigestion ! Autre petit détail que je trouve ludique, les chocolats sont emballés sous vide, ce qui donne à la tablette de chocolat, non seulement un chouette look, mais surtout garantit une fraîcheur de très longue durée !



Comme j'ai vécu le moment intensément, j'ai bien sûr oublié de prendre des photos pendant l'atelier pour pouvoir t'en parler correctement. Heureusement, d'autres blogueurs, très sympas, on

documenté leurs propos bien mieux que moi. Alors, tu peux toujours jeter un œil sur [Ma blog attitude](#) ou encore sur les [Miams de Mathilde](#)... J'adore ces rencontres entre blogueurs !!

Bref, si comme moi tu es à la recherche de goûts qui changent pour traverser tes crises chocolatières, je te conseille vivement d'aller faire un tour chez Zaabär.

Zaabär

Chaussée de Charleroi 125 - 1060 Bruxelles

Tél. : 02 533 95 80 - [Site](#) et boutique en ligne