

Chocolats à mer

Les artistes ont souvent de drôles d'obsessions. Brigitte Gagnepain est ainsi passionnée par le goémon. On le retrouve dans ses travaux : stylisé dans ses mosaïques et ses sculptures, compressé sur ses toiles...

Sa dernière idée ? Des Sea Chocolates évoquant son

algue fétiche, façon spermatozoïdes. Pour les mettre

au point, elle a collaboré

avec le maître pâtissier

Jean-Claude Vergne et

le maître chocolatier et

glacier Laurent Demoncy,

de la Pâtisserie de

l'Eglise. De quoi nager dans

le bonheur ! **VZ**

Coffret (16 algues + 1palet),

40 €. [Pâtisserie] de l'Eglise,

10, rue du Jourdain, 20^e,

et Passage du Désir,

11, rue Saint-Martin, 4^e.

