

Le coffret gourmand



EN COLLABORATION AVEC

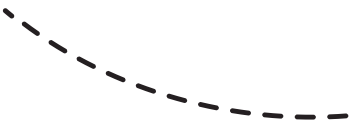
Ariqua Denis
CHOCOLATERIE ARTISANALE

LE DOMAINE & MUSÉE ROYAL DE MARIEMONT
&
ARIQUA DENIS, ARTISAN-CHOCOLATIER

associent art et histoire, savoir-faire et gourmandise

à travers un coffret élégant sobrement appelé

« **Mariemont** »



Composé de 9 pralines, ce coffret propose une sélection de saveurs chocolatées inspirées des différentes collections du Musée. Des créations uniques mélangeant les richesses d'un Domaine doté d'un patrimoine architectural et artistique exceptionnel aux talents d'un jeune chocolatier passionné.

**Embarquez pour
un voyage gourmand
et tout en douceur(s) à travers
les cultures d'ici et d'ailleurs !**



La Précieuse - Tel un joyau brut aux reflets rouge, vert et or, la Réserve précieuse vous invite à vous plonger dans l'imaginaire des plus beaux livres de la collection de Mariemont. **Dans ce lieu unique où le temps s'arrête, octroyez-vous un moment de pure intensité avec la praline la *Précieuse*.**

La Raffinée - Dans sa collection dédiée aux Arts décoratifs, Mariemont renferme les plus belles pièces de faïence et de porcelaine belge. D'un compotier à une tasse de thé, d'une soupière à un beurrier : tout ici évoque l'art de la table. **La section idéale pour déguster la délicate praline la *Raffinée*.**

La Torii - À l'extérieur comme à l'intérieur du musée, les collections d'Extrême-Orient sont un véritable portique vers l'ailleurs. Rites anciens, traces du sacré, art d'un autre imaginaire... Ici, vous serez en équilibre entre l'exotisme et l'apaisement. **Sublimez votre expérience avec la praline la *Torii*.**

L'Isis - Aux côtés des momies et des pharaons, les déesses tiennent une place de cœur dans les collections égyptiennes de Mariemont. Douces et sauvages, protectrices et guerrières, elles incarnent autant la force que l'apaisement.

Ressentez l'écho subtil de ce caractère ambivalent avec la praline *l'Isis*.

La Boscoreale - Elles sont comme une invitation au voyage dans le temps : les collections romaines vous proposent d'emprunter les routes du Vésuve, de traverser les cités antiques ou encore de découvrir les villas pompéiennes.

Posez vos bagages et profitez d'une pause gourmande avec la praline *Boscoreale*.

L'Épicurienne - Homme du monde qui aimait les bonnes et belles choses, voyageur passionné, collectionneur de chefs-d'œuvre à travers les cinq continents et mécène, Raoul Warocqué est le fondateur de Mariemont.

À son image et en son hommage, la praline *l'Épicurienne* est un généreux mélange de saveurs d'ici et d'ailleurs.



La Précieuse

Ganache pure 70% de Sao
Tomé, équilibrée aux notes
fruitées, amères et cacaotées



La Raffinée

Ganache au chocolat noir
infusée au thé Earl Grey
aux fleurs bleues



La Torii

Ganache au chocolat noir
infusée au gingembre frais



L'Isis

Ganache infusée à l'écorce
de cannelle et aux zestes
d'orange en chocolat lait



La Boscoreale

Praliné noisette du Piémont
au chocolat lait
et notes grillées



L'Épicurienne

Caramel onctueux au beurre
salé rehaussé à la fleur de sel en
chocolat lait

Pour déguster vos douceurs chocolatées de manière optimale, conservez-les à une
température comprise entre **15° et 19°** et savourez-les à température **ambiante**.

Pour connaître la date limite de consommation, référez-vous à l'emballage.

Ingrédients : Chocolat noir 70%, chocolat lait 41%, cacao (masse de cacao, beurre de cacao, sucre, **LAIT** en poudre, vanille naturelle, lécithine de **SOJA**), crème, **NOISETTES**, **BEURRE**, gingembre, thé, fleur de sel, beurre de cacao, sucre fin, zestes d'orange, **CANNELLE**, sucre (glucose, sorbitol, trimoline, dextrose), colorants alimentaires naturels (concentré de carthame et citron & de radis, cassis et pomme, curcumine, spiruline).



Ariqua Denis

ÉLU MEILLEUR CHOCOLATIER WALLON EN 2020 par le guide Gault et Millau, Ariqua Denis est un jeune talent créatif, toujours en quête de produits de qualité dont les pralines sont aussi raffinées qu'originales.

SA PHILOSOPHIE : la sélection rigoureuse de chocolats d'origines et d'ingrédients de qualité avec une attention toute particulière aux productions locales.

Réalisées avec le moins de sucre possible et à base de produits nobles hauts de gamme, ces créations n'ont qu'un seul objectif : plaire aux amateurs de chocolat tout en se faisant lui-même plaisir.

Avec son incontournable praline au caramel beurre salé, Ariqua présente, pour la première fois, dans ce coffret, sa nouvelle création inspirée de la collection « Égypte » du Musée : une ganache infusée à l'écorce de cannelle et aux zestes d'orange en chocolat lait.

MARIE MONT





Domaine & Musée royal de Mariemont

Chaussée de Mariemont 100
7140 Morlanwelz

WWW.MUSEE-MARIEMONT.BE

BOUTIQUE

Rue Brun 8 - 5300 Andenne

Tél.: 085/21.58.06

info@ariqua.be



BENELUX



WORLD



ÉLU CHOCOLATIER DE L'ANNÉE PAR

Gault & Millau
MAKE LIFE TASTY

ANDENNE - WALLONIE 2020



BOUTIQUE EN LIGNE :

WWW.ARIQUA.BE