

# nice-matin

## Chocolat de Pâques : on vous fait découvrir des créations incroyables imaginées par les pâtisseries des « palaces » de la Côte d'Azur

Entre architecture Art Déco et saveurs méditerranéennes, tour d'horizon des pépites sucrées de ce printemps 2026, célébrés dans les hôtels et chez les pâtisseries des Alpes-Maritimes et du Var.

🔖 Enregistrer

🔗 Partager



**AURORE HARROUIS**

CRÉÉ LE 27 MARS 2026 • 12:00

MIS À JOUR LE 27 MARS 2026 • 12:00



Lapins et poules en chocolat, œufs XXL à gogo en cacao ou plus riquiquis, en sucre coloré, colombes briochées pascales de chez nos voisins transalpins... Ca ne vous aura pas échappé, en mettant un pied dans votre hyper préféré : Pâques *is coming*.

La fête du renouveau - celle par laquelle les chrétiens célèbrent la résurrection du Christ et les juifs la sortie d'Égypte - se tient le premier dimanche après la pleine lune de l'équinoxe de printemps. Cette année, ce sera le 5 avril et même si vous ne comptez pas célébrer la fin du carême et la renaissance d'un certain Jésus, vous avez peut-être la ferme intention de vous en mettre plein le bidou. À défaut de remplir les églises, ça fera tourner l'économie.

# nice-matin

Le plus élégant : l'œuf pinède du Belles Rives à Juan-les-Pins



Rendre hommage au paysage qui entoure l'établissement... C'est l'idée du chef pâtissier du Belles rives, à Juan-les-Pins, Johann Kleiber. Il s'est inspiré de la pinède toute proche pour imaginer, sous une coque de chocolat noir 70 %, un **praliné délicat aux pignons de pin, relevé par un caramel au yuzu** et des éclats de pignons caramélisés.

Une alternative très raffinée et originale aux fruits à coques plus traditionnels qui aurait, on en est sûrs, su chatouiller les papilles de Francis Scott Fitzgerald, habitué des lieux.

95 euros. Rendez-vous sur le site [www.boutiquebellesrives.com](http://www.boutiquebellesrives.com) . Retrait uniquement sur place.