



Une praline au sirop de Liège abricot

Paul-Alexandre Meurens reste attaché au pays de Herve malgré les milliers de kilomètres de distance. Pour

preuve : cette praline au sirop de Liège créée spécialement par le chocolatier. *« Je garde ainsi un lien avec la tradition familiale, sourit-il. Le sirop de Liège n'est malheureusement pas présent ici, donc c'est une bonne manière de faire découvrir ce produit aux Américains. »*

Cette praline baptisée « Damascus » combine plusieurs saveurs : une couche de sirop à l'abricot et une ganache chocolat blanc au cognac sur un lit d'amandes grillées et caraméli-

sées. Attention quand même : il vous en coûtera cinq dollars pièce pour la déguster.

La praline dont Paul-Alexandre Meurens est le plus fier, c'est une de ses dernières créations : la Tropézienne. *« C'est une praline qui me rappelle mon enfance dans le sud de la France. Il y a une base ganache au lait d'amande et chocolat blanc avec une pointe d'absinthe et de fleur d'oranger. La Tropézienne est également saupoudrée de paillettes de bronze. »* ■