



CHOCODIVA LA FÉERIE DES SENS

INSTALLÉE DEPUIS 2002 AU BOULEVARD MASSIRA AL KHADRA, CHOCODIVA EST UNE ENSEIGNE DE CHOCOLAT HAUT DE GAMME QUI OFFRE UNE MULTITUDE DE DOUCEURS AUX AMOUREUX DE CE PÉPIN SAVOUREUX. DURANT CES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, L'AMBIANCE EST DE MISE ET UN SAPIN DE NOËL, MERVEILLEUSEMENT DÉCORÉ AGRÉMENTE LA VITRINE DE LA BOUTIQUE. PAR **NADIA SEFRAOUI**



Dès l'entrée, on est enchanté par les magnifiques compositions délicatement agencées par Bouchra Alami, fondatrice de Chocodiva. D'ailleurs, elle se fera une joie de vous guider dans vos choix. Baptême, mariage, naissance, circoncision, baby shower, anniversaire, prises de contact, cadeaux d'entreprises... Tous les caprices sont permis selon l'événement que vous fêtez. Pralinés, chocolat enrobé, au lait, noir ou blanc, croquant ou fourré, dragées... Vos désirs sont des ordres. La chocolaterie offre, également, une panoplie de collections soigneusement et délicatement agencées. «Dès les années 2000, le chocolat est rentré dans les mœurs des Marocains. Peu, si l'on compare aux Européens » souligne

Bouchra Alami. Et pour convenir à tous et à toutes, nous proposons des assortiments à tous les goûts et pour toutes les occasions heureuses. Nous avons des Tyafers traditionnels, mais aussi, d'autres avec une touche de modernisme qui plaît énormément à l'esprit jeune. Et elle ajoute: «Les jeunes mamans ne sont pas en reste et nous faisons tout pour satisfaire leurs désirs. Certaines choisissent même de créer leur propre composition.»

Le bon s'allie au beau dans des ustensiles d'une rare beauté signés Murano ou Oscar Zanetti. «J'ai dû me rendre dans plusieurs villes d'Europe, usine par usine, pour dénicher toutes ces merveilles et les mettre au service du beau. Rien n'est plus prestigieux que de mettre un produit

noble dans un ustensile aussi beau ». Le chocolat divin est, savamment, disposé dans chaque écrin. « Avant d'être exposé, le chocolat est déposé, à température idéale, directement dans une chambre froide. Par la suite, nous nous occupons de l'enrober et de l'emballer selon les commandes et les saisons, » éclaire Mme Alami.

Rien n'est plus divin que le fondant d'un chocolat. En goûter la texture et essayer de relever ses ingrédients est un tour de passe-passe que seuls les meilleurs chocolatiers du monde possèdent. Mais depuis qu'elle est tombée dans la « soupe du Chocolat », Mme Alami a étoffé son palais et a même confectionné quelques recettes avec son chocolatier artisan.

