



Introuvable en Chine il y a encore quelques années, ce trésor venu d'ailleurs connaît depuis peu une flambée de popularité parmi la population locale, et pour le plus grand bonheur des Français et des Francophones de Shanghai... le chocolat ! Aujourd'hui disponible sous différentes formes mais toujours de qualité, on le trouve dans différents points de vente de la ville. LePetitJournal.com vous présente HoF, bar à chocolat qui a ouvert ses portes cet été dans la Concession française

Crédit photo: HoF

A mi-chemin entre café moderne et lounge branché, HoF est un bar à cocktails et desserts, mettant à l'honneur le chocolat. Les recettes allient de manière surprenante mais magistrale alcool, chocolat et ingrédients inattendus. Derrière ce concept original, unique à Shanghai, se trouve Brian Tan et Chee Meng, tous deux Chefs pâtisseries malaysiens déjà instigateurs de la boulangerie-pâtisserie House of Flour, situé dans la zone Zhangjiang Hi-tech Park à Pudong.



Arrivé à Shanghai il y a huit ans, Brian Tan rêvait de concrétiser son rêve d'ouvrir un lieu dédié à sa passion, le chocolat. « *HoF existait dans mon esprit depuis 4-5 ans, mais à l'époque, le marché et le public chinois n'étaient pas encore prêts à accueillir un tel concept. Comme pour le vin, puis pour le café, il a fallu laisser le temps au consommateur local d'adopter la culture existant autour de ce nouveau plaisir gustatif.* » Brian Tan pousse plus loin la comparaison et nous enseigne volontiers les nuances entre les différentes variétés de cacao, comme il peut en exister pour les cépages ou les grains de café. « *Tandis que le Guanaja, grand cru de chocolat noir amer (70% de cacao), issu de l'assemblage des meilleures fèves de cacao d'Amérique du Sud, a un goût plus fort, le chocolat Manjari, originaire de Madagascar, possède un bouquet aromatique acidulé, qui se marie parfaitement avec les agrumes.* » On le retrouve dans la Mousse au chocolat Manjari au Cointreau, une alliance divine, pour une version revisitée et réussie du traditionnel dessert.

La façade à Sinan Lu Crédit photo: HoF

Des valeurs sûres, mais agrémentées de la touche du Chef, telles que le *Pudding de riz au chocolat*, le *Brownie caramélisé aux noix*, ou encore la *Mort par gâteau au chocolat*, raviront les amateurs. Mais tout l'intérêt original de HoF se trouve dans les créations uniques de Brian Tan : le *Chocovocado*, bonbon de crème d'avocat glacée, enrobé de chocolat noir ; le *Shanghai surprise*, praline de chocolat au lait et sésame croustillant ; ou encore la *Truffe au chocolat blanc et son cœur glacé au Lychee Martini* que l'on découvre lorsqu'il explose sous la dent... Une liste de cocktails, avec ou sans alcool, tout aussi originaux que la carte des desserts, ainsi qu'une scrupuleuse sélection de vins viennent compléter à merveille une expérience chocolatée exceptionnelle. L'autre ingrédient innovant, que l'on retrouve en fil rouge dans la carte de HoF, aussi bien sucrée qu'alcoolisée, est l'osmanthe, dont les fleurs jaunes odorantes embaument les rues de Shanghai quand approche l'automne.



Le "Mei-Mei" cocktail Crédit photo: HoF

Enfin, la dernière originalité de HoF est sa fourchette de prix étonnamment basse pour une telle qualité. Endroit idéal pour une pause gourmande ou pour finir la soirée sur un dernier verre de vin ou un cocktail, accompagné d'une touche sucrée, HoF est le nouveau havre pour gourmet, amateur de chocolat.

Christine Leang (Le Petit Journal – Shanghai) – Jeudi 17 septembre 2009

Informations complémentaires

HoF

30 Sinan lu, Huaihai Zhonglu

Réservations : 021-6093 2058
Ouvert du mardi au dimanche de 15h00 à minuit
Fermé le lundi

Desserts : ¥16-39
Bonbons et chocolats : ¥8-11
Cocktails et vins : ¥55-88

Vos réactions (0)

[Réagir](#)

Aucune réaction n'a encore été postée

[Réagir](#)

mXcomment 1.0.5 © 2007-2009 - visualclinic.fr
License [Creative Commons](#) - Some rights reserved

[Fermer la fenêtre](#)