



Installée rue Rualménil à Épinal, la célèbre Maison Lamielle ravit petits et grands gourmands depuis presque 60 ans. Qu'il s'agisse de célébrer un mariage, un baptême, un anniversaire, un Noël, la fête des mères ou simplement de passer un agréable moment avec des proches, cette entreprise familiale répond toujours présente, façonnant ses indémodables confiseries maintes fois récompensées. Elle imagine aussi régulièrement de nouvelles créations, exquises pour les yeux et les papilles. Les avantages de la boutique, ouverte du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 19h, ne sont plus à démontrer : possibilité de régler avec le Pass Time, d'offrir des bons cadeaux, de commander en ligne, de retirer 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 vos douceurs directement au distributeur...



La gourmandise, de père en fils

De grands crus chocolatés !

Dans leur laboratoire d'Épinal, les ateliers Lamielle conçoivent depuis 1964 des pièces uniques (sur demande) et des chocolats réalisés à partir de cacaoiers sélectionnés pour la qualité de leur goût et la dévotion de leurs producteurs. La devise de l'enseigne, qui apprécie notamment les effluves fumés du cacao Trinitario de Saint-Domingue, la rusticité du Forastero de Côte d'Ivoire et les arômes équatoriens du Criollo vénézuélien : « On ne fait du bon qu'avec du très bon ! » C'est ainsi que post-récolte, les fèves sont mises à fermenter, torréfiées et assemblées pour obtenir le meilleur de leurs bienfaits. Pas étonnant que Lamielle – qui commercialise près de 26 grands crus en mode bean to bar ! – soit depuis 14 ans le premier chocolatier de Lorraine à générer ses propres assemblages de cacao pour inventer des recettes jusqu'ici inégalées.

Primée en France et à travers le monde

La Maison Lamielle, qui a reçu 11 prix internationaux et 4 fois celui de Meilleurs chocolats de France, a conçu plusieurs spécialités reconnues des Spinaliens et des passionnés de chocolats du monde. Parmi les plus renommées : le Spinador ; la Trilogie, un ballotin composé du Lamielle, de l'Émilienne et du Shiva ; les Contes de Fée et les Péchés Capitaux, des assortiments, parfois alcoolisés, de délicieuses ganaches aux fruits frais ou secs ; les blocs de chocolat cassé aux écorces d'orange ou de citron, aux raisins Grand Marnier, à la praline ou à la coco... Son inventivité s'exprime encore au travers de tablettes fines au wasabi, à la rose, à la pistache et au café. On peut aussi évoquer les délices qui jouent les couleurs locales : le Caillou de Moselle, du massépain aux éclats de mirabelle macérée ; le Rondin des Vosges, une crème de noisette enrobée de cacao ; le Spinamalt, une ganache à la bière ; le Chardon Lorrain, une confiserie à la liqueur locale ; le Crolitho, un palet au pralin feuilleté rehaussé d'une image d'Épinal comestible... Au total, près de 150 variétés gourmandes existent, accompagnées de biscuits artisanaux.

GRANDE MAISON
du chocolat

MAISON LAMIELLE
13, rue Rualménil

88000 ÉPINAL - Tél. 03 29 82 20 01

www.chocolats-lamielle.fr - www.facebook.com/chocolaterielamielle

