



Spitzengunder mit Haselnusskern



Praline von der Brombeere und Jasmin



Praline von Lammel mit Agurke



Cover de Quince



Praline von Kakao und Hubertus Vallendar



Praline von Kaffeebohne und Hubertus Vallendar



Barré Grand Cru Karamelle 40/60/70%



Praline von Orangeneis und Hubertus Vallendar



## „Glauben Sie nicht, Schokolade wäre ein Ersatz für Liebe! Die Liebe ist vielmehr ein Ersatz für Schokolade!“

Miranda Ingram

Schokolade und Pralinen sind viel mehr als reines Naschwerk, sie sind Glückseligkeit, Leidenschaft und Verführung in einem, besonders wenn es sich dabei um die handgefertigten Kunstwerke und Kompositionen von Sabine Pauly handelt. Die Mayenerin, 2005 im Gault Millau Pâtisserie des Jahres, ist nach vielen Jahren in der Spitzengastronomie wieder in ihre Heimat in der Eifel zurückgekehrt, um von hier aus jetzt mit ihren Schokoladenspezialitäten von LA FLEUR DU CHOCOLAT die Pralinenliebhaber in aller Welt zu erobern. Das dürfte nicht schwer fallen, denn die Kreationen von Sabine Pauly suchen ihres gleichen.

Absolut frisch, handgefertigt und mit einem außergewöhnlichen Aromenspiel versehen ist jede Praline für sich ein Rendezvous für die Sinne. Mit ihrem Anspruch, nur die allerbesten Zutaten zu verwenden, arbeitet man bei LA FLEUR DU CHOCOLAT ausschließlich mit der Königin der Schokolade - der Criollo-Bohne. Leider ist diese Pflanze sehr empfindlich und rar, ihr Anteil an der Welternote beträgt gerade einmal zwei Prozent. Nur ein Hersteller auf der Welt, die französische Firma

Valrhona, arbeitet ausschließlich mit diesem kostbaren Rohstoff. Verständlich, dass Sabine Pauly wiederum ausschließlich die Rohschokoladen von Valrhona verwendet.

### Warum eine Manufaktur?

Der Begriff, dem heute Qualität, Luxus und Einzigartigkeit innewohnen, ist für Sabine Pauly eine Selbstverständlichkeit für ihr süßes Kunsthandwerk. Nur von Hand produziert lassen sich die empfindlichen Rohstoffe zu wahren Kostbarkeiten ver-

arbeiten. Man merkt Sabine Pauly dabei an, dass sie mit ihrer eigenen Manufaktur und der im Oktober 2009 eröffneten Chocolaterie die berufliche Erfüllung gefunden hat. Gerne erklärt sie den Besuchern und Kunden, wie Aromen am besten eingebunden und erhalten bleiben, zum Beispiel im Trüffel von Riesling-Auslese von Heymann-Löwenstein oder Haselnussgeist von Hubertus Vallendar. Ein Muss und eine Herausforderung zugleich, Genüsse so ideal zu vereinen. In dunkle Schokolade gehüllt entfaltet sich das Bukett auf imponierende Weise. Wunderbar auch der nuancierte Geschmack von Weinbergpfirsich, einer alten Kulturpflanze von der Terrassenmosel, die nicht nur im beliebten Likör immer mehr Liebhaber findet.

Überhaupt ist Sabine Pauly mit ihren Produkten daran gelegen, eine enge Verbundenheit zur Region auszudrücken, die sie im Geschmack von Rosen, Mandelblüte, Lavendel oder Riesling und Spätburgunder einzigartig zu interpretieren weiß. Die Vorstellung, mit jeder hergestellten Praline ein wenig am Glück und Genuss anderer beteiligt zu sein, ist nicht nur Philosophie, sondern Anspruch. In 43 Sorten lässt sich dieses Glück zur Zeit erschmecken.

Dass Verführung aber nicht nur mit Liebe, sondern durchaus auch mit Mut zu tun hat, beweisen Essig, Kräuter- oder Speckpralinen, die im Kundenauftrag individuell entwickelt werden. Denn Sabine Pauly ist eine Meisterin in der Herstellung von außergewöhnlichen Pralinen nach

Kundenvorstellungen und -wünschen. Für Winzer mit ihrem eigenen Wein, für Firmen mit ihrem eigenen Firmenlogo als besonderes Präsent oder für Hotels, Gastronomie und Wiederverkäufer. Als Freund und Genießer süßer als auch feurriger und scharfer Überraschungen ist man bei Sabine Pauly also immer bestens bedient, sollte aber durchaus auch offen für die ein oder andere Überraschung sein. Übrigens: spezielle Pralinenarten, Schautücker, Torten oder Petit Fours für Feste oder Jubiläen werden auf Vorbestellung gerne (hand)gefertigt, Schokoladenseminare, Weinproben, Schokoladentastings und Pralinenkurse sind besonders verführerische Geschenkideen.

Gernot Kallweit



LA FLEUR DU CHOCOLAT

### Sabine Pauly - Pâtisserie

Mayener Straße 108  
56727 Mayscheid  
T 0 26 51/78 38 96  
F 0 26 51/50 15 88  
M 01 72/6 91 37 22  
E sabinepauly@gmx.de  
W lafleurduchocolat.de

### Öffnungszeiten Chocolaterie:

Mo. - Fr. 10.00 - 12.00 Uhr  
Mi. - Fr. 14.00 - 18.00 Uhr  
Sa. 10.00 - 14.00 Uhr  
sonstige nach Vereinbarung