

## **Joane L'Heureux**

### **L'Heureux chocolats**

Après plusieurs formations en chocolaterie à l'Académie du chocolat Eddy Rosine, elle a aussi obtenu un diplôme de maître ganache à l'Académie du chocolat de Montréal avec Ramon Morato, chez Le Nôtre en France et aussi au Nicaragua.

Son parcours ne fut pas sans embûches, mais sa forte détermination la pousse à évoluer sans cesse.

La cheffe chocolatière et pâtissière ne cesse de se perfectionner afin d'offrir à sa clientèle de chez « Joane L'Heureux chocolats » depuis plus d'une vingtaine d'années une gamme de produits inspirés des saveurs du terroir, avec des ingrédients hauts de gamme, les plus raffinés qui soient.

Joane travaille avec différents partenaires, tels Guénaël Revel sommelier, Taylor Fladgate Porto, Piper Heidsieck Champagne et Sortilège Alcool d'érable et propose donc des coffrets accords alcool-chocolat qui ont la côte chez les épicuriens. À la fois osées et traditionnelles, ses créations impressionnent chaque fois.

Aussi auteur d'un livre « Chocolat décadent » elle y dévoile ses secrets à travers une gamme de recettes décadentes.