Christman Fever, l’alta cioccolateria di Charlotte Dusart

b26e8f6c-76ec-4ea3-9ab5-0debd6730219

Atmosfera effervescente ispirata al mood disco e alla febbre del sabato sera: è questo il clima che regnava nella boutique di Charlotte Dusart, cioccolatiera belga milanese di adozione, in occasione della recente presentazione della sua nuova collezione di alta cioccolateria **Christman Fever**. L’anticipazione ha svelato le proposte del prossimo Natale, esposte per la degustazione nel negozio che porta il suo nome a Milano in via Eustachi 47, in cui l’artigiana di Bruxelles ha puntato su prodotti tradizionali interpretati a modo suo, giocando su vari tipi di cioccolato come il fondente Madagascar 71% e il gianduia, e su interni di pralinato alla nocciola o alla mandorla impreziositi da altri ingredienti.

La collezione 2026

Qualche esempio? La **Boule di Natale XXL** interamente di cioccolato e vestita di sfumature di oro, rosso ciliegia, rosa salmone, e rosso mattone, è la star della collezione, e riserva al suo interno dolci sorprese. Troviamo poi gli Alberi in due versioni **L’Albero Christman Fever**, novità di quest’anno con i suoi 30 cm di altezza, costituito da tre coni di cioccolato fondente Madagascar 71% e il cui cono inferiore sorprende con dragées in cioccolato e le classiche formine di Natale, e **L’Albero à Boules**, in due misure, composto da tartufi sfumati nei colori della collezione e da dragées al lampone; ciascuna boule è un cioccolatino ripieno da gusti differenti: gianduia, cremino bianco, cremini pistacchio e cremino arachidi.

Spazio poi a due personaggi: **Rudolph la Renna**, in cioccolato fondente Madagascar 71% con all’interno un mix croccante di dragées artigianali, e **Orlando**, l’omino di pan di zenzero in cioccolato con allinterno un pralinato di mandorla e nocciola abbinato allo Speculoos, il tipico biscotto belga speziato. Non mancano il **Calendario dell’Avvento**, che per 24 giorni fa un goloso conto alla rovescia in vista del Natale fra ganache, pralinato e gusti in edizione limitata come Foresta Nera, la nota torta

cioccolato e ciliegia, e Kir Royal, ispirato all’aperitivo con champagne e cassis, e la Ghirlanda di Natale con un ripieno di pralinato artigianale di nocciole e ribes nero.

Chiudiamo con **Spirito Natalizio**, cofanetto che contiene la "Liquor Collection", un assortimento di tartufi con quattro gusti in edizione limitata: Barolo Chinato, Whisky, Kir Royal e Baileys, e con gli snack Team Pandoro o Panettone, due barrette, una gusto-pandoro, l'altra gusto-panettone, in cui il lievitato inserito è firmato dalla Pasticceria Marlà insieme a un pralinato di mandorla, un’efficace iniziativa di co-branding per il Natale 2026, in vendita in entrambi i negozi.

Tutti i prodotti sono valorizzati da eleganti packaging con pattern disco-pop, realizzati da Aurélie Derenne, grafica e designer del brand, per un Natale festoso e fuori dalle righe. Ad eccezione del Calendario dell’Avvento, in prevendita dal 16 ottobre, la collezione sarà disponibile nella boutique a Milano e nello shop-online (.charlottedusart.com) a partire da metà novembre.

Abbinamenti a zero tasso alcolico

Come di consueto, insieme alla degustazione delle specialità della Christmas Fever Charlotte Dusart ha proposto un abbinamento originale, due **composizioni effervescenti a base di tè e succhi di frutta**, **biologiche e 0% alcol** dell’azienda tedesca **van Nahmen**: Verbena Jasmine Riesling e Rose – Darjeeling – Rhubarb.

Gli Sparkling Juicy Tea nascono dall’incontro fra materie prime nobili come i succhi van Nahmen e dei tè selezionati la cui estrazione avviene con il metodo cold brew per preservarne le note aromatiche più fini. L’assemblaggio è studiato insieme a tea sommelier di riferimento con una logica vicina a quella della cuvée enologica: frutto, struttura, acidità finale. In linea con tutto ciò le bottiglie in stile champagne (0,75 cl). mostrano un’attenzione particolare alla qualità e alla raffinatezza.