

ACTUALITÉS → Salon

Le chocolat, produit « anti-crise »

Dégustations, démonstrations, concours, partage de savoir-faire, défilé haut en couleurs... le dernier Salon du Chocolat a fait de cet ingrédient LE produit anti-morosité. Compte-rendu.

Associé à la 3^e édition du Salon du Chocolat Professionnel, la version Grand public a fêté sa 17^e session, du 20 au 24 octobre à Paris-Porte de Versailles. Près de 112 450 visiteurs (dont 40 % de provinciaux) sont venus découvrir dans les allées l'offre de quelque 160 exposants, sans compter les démonstrations et animations de plus de 200 chefs pâtisseries-chocolatiers. Indéniablement, le succès de cette manifestation confirme l'engouement des Français, professionnels et consommateurs, pour le chocolat. Différentes récompenses ont été remises au cours des 5 jours du salon, à commencer par le World Chocolate Master (voir page suivante) ou le Master des Desserts Glacés

Modèle « Gourmande Valentine » porté par V. Féau. Création de Frédéric Cassel.

© Julien Millet

Master International des Desserts Glacés



Médéric Seite et Luc Balavoine ont remporté le 1^{er} prix de ce Master. Mario Amégée et Morgan Bonnamy se sont classés 2^{es} et Jean-Christophe Vitte et Jean-François Devineau, 3^{es}. Tous ont réalisé une sculpture sur glace et un dessert glacé.

- 1^{er} prix de dégustation (Trophée Raoul Chardon) : Médéric Seite
- 1^{er} prix de sculpture sur glace (Trophée Bernard Huguet) : Mario Amégée.

Enfin, l'équipe de France qui disputera la Coupe du Monde de glace en janvier 2012 à Rimini (Italie) sera composée de Médéric Seite, Luc Balavoine, Jean-Thomas Schneider et Morgan Bonnamy.

A gauche, Satya Oblette porte une création de Manix Wong et Aoki Sadaharu. Anca Radici porte un modèle créé par J.-C. Jeanson.

(voir ci-contre). De nombreux chocolatiers ont été primés : Makoto Ishii a reçu l'Award de l'innovation, François Pralus celui de la démarche équitable, Brian Tan celui de la Découverte internationale et Aline Géhant (voir La Toque n° 218, p. 68-67) celui du Jeune Talent. Enfin, la médaille de la Ville de Paris a été attribuée à Sadaharu Aoki. Point d'orgue de l'événement, le défilé « haute couture chocolatée » a dévoilé des réalisations souvent étonnantes, parfois exceptionnelles, avec des robes imaginées par des designers et réalisées par des chocolatiers de renom (voir photos). ■ A.-L. C.



Les lauréats du Club des Croqueurs de Chocolat et les « Awards » du Salon du Chocolat.

© Julien Millet