

Par Marie-Laure de Vienne
le octobre 28, 2013
Dans la catégorie
Gastronomie, Nouveaux
Produits
» Permalink

LES MAGIES DU SALON DU CHOCOLAT



Philtre envoûtant du XXIème siècle, le chocolat se révèle être une réelle potion magique. Le Salon du Chocolat 2013 va tenter de décrypter les pouvoirs magiques du dieu cacao.

250 exposants sur 20 000 m2 d'exposition dédiés à un seul produit, le chocolat : avec ces seuls chiffres, il y a déjà de quoi dire que le chocolat est un produit magique. Intrigant, régressif, gourmand, fascinant, vertueux, sacralisé, captivant, décomplexé, thérapeutique, sans frontière ni barrière, sans tabou ni interdit ; le chocolat nous fait tous craquer et diffuse sur tous les continents son souffle de magie.

Il est magique car mythique et épique

Originellement le cacao est un fruit des Dieux qui remonte à l'ère précolombienne. Fondateurs du salon, Sylvie Douce et François Jeantet, rappellent que, dans la société très avancée des Aztèques, le chocolat servait de monnaie et était synonyme de pouvoir. Avec la résurrection actuelle de ce produit, on revient à la notion de sacralité initiale. La cabosse, fruit du cacaoyer, s'offre aux hommes depuis 26 siècles et ils ont élaboré la première boisson odorante, la theobroma cacao ou « boisson des Dieux » réservée à l'élite des civilisations précolombiennes. Il faut attendre le 15ème siècle et l'époque des grandes colonisations pour que la boisson additionnée de sucre conquiert les cours européennes puis un plus large public.



Une des magies du chocolat réside aussi dans sa conquête territoriale, puisque jusqu'au 19ème siècle le cacaoyer n'a jamais voyagé. Mexique, Venezuela et Amazonie ont été ses premiers pays de culture avant la découverte-conquête de Sao Tomé & Príncipe en 1822, futur berceau du cacao africain. La colonisation du cacao a alors débuté transportant la plante jusqu'en Océan Indien et en Asie du Sud Est. Aujourd'hui avec le retour aux origines et le travail de « sourcing » des professionnels, on assiste à un retour du cacao pure origine.



Présent au salon, le Musée parisien du Chocolat proposera aux enfants des chocolats chauds

Il est magique car symbolique et exotique

Le cacao est un trait d'union entre les hommes des divers continents qui le cultivent, le produisent, l'importent et l'exportent, le travaillent en cuisine et le consomment. Pour un co-fondateur de Marou (chocolat pure origine à partir de fèves du Vietnam), il existe un « trait d'union entre le monde tellurique de la plantation et les lieux les plus éthérés de la gastronomie ». Goûter un chocolat permet l'exotisme de saveurs inconnues et au-delà de la découverte olfactive et gustative un voyage dans des contrées lointaines. De l'art de cultiver sa parcelle à la sélection des meilleures variétés, il y a une savante alchimie qui se complète ultérieurement par le savoir-faire des chocolatiers.



La magie du sel des sauniers de Camargue et le talent de Patrick Roger pour une inédite sphère chocolatée, le Mistral

Il est magique car stratégique et économique

Le cacao est aujourd'hui devenu une denrée aux enjeux économiques mondiaux qui impliquent les pays producteurs & importateurs, les industriels & artisans et les consommateurs. S'il titille depuis longtemps les papilles des Américains du Nord et des vieux Européens, le chocolat conquiert d'importants marchés sur les jeunes pays émergents (Inde, Chine). Les plus gros consommateurs en Europe sont les Suisses, les Allemands et les Britanniques. La France affiche cependant de belles données : un chiffre d'affaires de 2 762 millions d'euros en 2012 et 392 300 tonnes (34 200 tonnes à Noël et 14 700 tonnes à Pâques).



célébrez l'automne par les magiques champignons d'Hubert Messe

Il est magique car thérapeutique et bénéfique

Nombreuses sont les études qui révèlent les bienfaits du chocolat pour notre santé tant du point de vue psychique que physique. Le chocolat est presque devenu un argument santé : la neuroscience a étudié les incidences et interactions entre le chocolat et notre cerveau. Besoin de désir et de satisfaction immédiate, expérience sensorielle, sensation de dépendance et potentiel addictif lié à la théobromine, psycho-stimulant et anti-dépresseur ; tels sont les concepts « médicaux » qui sont évoqués quand on parle cacao. Le chiffre le plus marquant ressort d'une étude CSA de mars 2012 qui affirme que 42 % des Français consomment du chocolat pour lutter contre la déprime.



Les 25 créations les plus originales du MOF Arnaud Lahrer

D'ailleurs, en 1825 déjà, le fameux gastronome Brillat-Savarin répondait à la question « qu'est ce que la santé ? » par la réponse : « Du chocolat » !!

Il est magique car chic et arty



Transformez magiquement le chocolat en fondue conviviale

Symbole de rêve et d'art de vivre, le chocolat artisanal et la haute pâtisserie sont devenus un luxe abordable. Cependant la particularité du chocolat français est de rester artisanal et de véhiculer une « french touch » : nos artisans cachent leurs créations dans des boîtes conçues comme de précieux écrins : coffrets La Maison du Chocolat, Ladurée, Jean Paul Hévin, Hugo & Victor.

Au-delà des emballages coffrets tous plus ingénieux et artistiques les uns que les autres, la pépite chocolat devient magique quand elle est transformée par les pâtisseries. Les fêtes de fin d'année 2013 en seront un vibrant témoignage avec des bûches et des desserts toujours plus spectaculaires, beaux et bons. A côté des pâtisseries qui se sont déjà faits une solide réputation, l'association Relais & Desserts met en avant les jeunes talents et en province ils sont nombreux sont qui vont bientôt venir talonner leurs confrères parisiens.

Gourmand, démocratique, convivial, nostalgique et régressif ; le chocolat a donc pour l'avenir de très beaux jours devant lui. Venez donc en découvrir toutes les facettes du 30 octobre au 3 novembre.



La beauté des sapins 2012 de Pierre Marcolini

Porte de Versailles, Pavillons 5/ 1, 5/ 2 et 5/ 3

Du 30 octobre au 3 novembre 2013

De 10 à 19 h

01 40 72 51 62