

Date : 29/10/13

Salon du Chocolat 2013 : le retour des grands chocolatiers

par Marie Laure de Vienne

Ouf, ils reviennent ! Qui donc ?.... Les grands noms, les maîtres ès cacao qui avaient déserté la foire parisienne du chocolat. Pour assouvir notre péché mignon, presque tous seront présents au Salon du Chocolat 2013.

Comme chaque année pendant les vacances de Toussaint, à Paris à la porte de Versailles, le mondial du dieu cacao est de retour. De quoi distraire petits et grands gourmands et que tout un chacun aille moyennant 13 € pour les adultes et 6, 50 € pour les enfants déguster à tous les stands.



Une boîte du MOF Arnaud Lahrer

Du défilé des robes en chocolat aux stands de bijoux et babioles de décoration, le salon perdait de son âme. Il était devenu une grande foire du sucré ou du pseudo-sucré. De l'alcool aux cosmétiques, on y voyait de nombreux exposants dont l'activité finissait par être fort éloignée du chocolat. Mais tant pis, les visiteurs affluaient.



a Évaluation du site

Ce site féminin mêle articles de fond concernant la société, l'économie ou encore le monde du travail et contenus plus légers à propos de mode, de beauté, de culture, etc.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 8

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

la dernière création de Patrick Roger, un chocolat à la fleur de sel

L'édition 2013 paraît s'être recentrée sur sa vraie activité : promouvoir le cacao. Du coup, les chocolatiers qui avaient déserté, semblent revenir. Et de grands noms sont de retour. Quel bonheur ! Aux côtés de maisons et d'hommes tels que Jean Paul Hévin, Pierre Marcolini, Jean Charles Rochoux, Puyricard, Pralus, on retrouve Pierre **Hermé** , le MOF (meilleur ouvrier de France) Bruno Le Derf, Histoire de **Chocolat** , Les Marquis de Ladurée, Godiva, Hubert Masse. Les démonstrations vont être plus variées et nombreuses qu'auparavant.



Mazet , le spécialiste des **pralines** , crée aussi d'excellents chocolats

Il faut dire que tous ces chocolatiers rivalisent d'imagination en misant sur



Les tablettes de crus rares de Chapon

les atouts aujourd'hui à leur disposition, à savoir des origines nouvelles et des territoires inédits : Vietnam, Sri Lanka, Caraïbes. Avec des fèves aux arômes étonnants, ces artisans nous concoctent des **tablettes** ou des bonbons chocolatés toujours plus innovants. On attend donc avec impatience pour connaître les heureux élus des awards du chocolat .

Selon un sondage Louis Harris de septembre dernier réalisé auprès d'un millier de personnes, 83 % des sondés consomment du chocolat au moins 1 fois par semaine et seul 1% affirme ne pas aimer du tout le chocolat. Les Français dépensent en moyenne 270 € / an et 1 Français sur 10 va même jusqu'à 370 €. La crise n'affecte pas du tout le budget des ménages qui consomment toujours autant de chocolat aujourd'hui qu'auparavant. Pêché mignon, produit anti-déprime : le chocolat et son salon, a fortiori les chocolatiers ont réellement encore un bel avenir devant eux !



Le faon tout chocolat de Rochoux

Salon du Chocolat

Du 30 octobre au 3 novembre 2013

Porte de Versailles, de 10 à 19 h