



Salon du chocolat 2015: tout ce qu'il faut savoir avant d'y aller



Selon le Syndicat du chocolat, 405.000 tonnes de chocolat ont été achetées en France en 2014.

Istock

Le 21e Salon du chocolat se tient du 28 octobre au 1er novembre à Paris. Quels chocolatiers seront présents? Peut-on goûter à tout? Quels sont les ateliers? L'Express Styles vous indique les immanquables de l'événement.

"De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la **gourmandise**", écrivait Guy de Maupassant. Les adeptes de cacao ne le contrediront pas: 405.000 tonnes ont été vendues en France seulement en 2014, selon le Syndicat du **chocolat**. Temps fort des chocovores, le 21e **Salon du chocolat** se tient du 28 octobre au 1er novembre à **Paris**. Afin d'éviter les foires d'empoigne et les déceptions, voici un petit **guide utile** à l'usage des visiteurs.

Où, quand et combien?

Le 21e Salon mondial du chocolat se déroule du 28 octobre au 1er novembre, au hall 5 de la Porte de Versailles, à Paris. L'entrée est de 14 euros (plein tarif), 6,50 euros pour les 3/12 ans, gratuit pour les moins de trois ans. Ouvert de 10h à 19h. Informations et réservations sur le site www.salonduchocolat.fr

Pâtisseries, chocolatiers... Qui sera là?

Les organisateurs annoncent 700 participants, venus de 40 pays, sur deux étages (soit 20.000 mètres carrés). Au niveau 2, "**Innovations chocolat**", se trouvent la majorité des stands des chocolatiers, artisans ou non. Au niveau 1, "**Expressions cacao**", ont lieu les expositions, les ateliers et les concours. Outre les professionnels du cacao, des univers proches sont également là, comme des alcools (champagne, digestif...) ou de la gastronomie (foie gras, école Ferrandi, sucreries, café, etc.).

Parmi les présents, artisans et industriels: chocolat Chapon, Bernachon, Boissier, Bonnat, Carl Marletti, Cémoi, Arnaud Larher, Magnum, Es Koyama, Franck Kestener, Galler, Vincent Guerlais, Guylian, Häagen-Dasz, Henri Le Roux, Hugo & Victor, Jean-Paul Hévin, Jeff de Bruges, Leonidas, Mazet, Michel Cluizel, Nestlé, Newtree, Pralus, Sadaharu Aoki, Smarties...

[Visualiser l'article](#)

Et pour en rencontrer, notamment certains qui ne sont pas (ou plus) présents sur le salon, des dédicaces ont lieu tous les jours de 11h à 19h à l'espace Librairie gourmande: Philippe Conticini, Nina Métayer, Pierre Sang-Boyer, Claire Heitzler, Pierre Marcolini, Christophe Adam...

Peut-on vraiment goûter?

En principe, oui. Mais c'est à chaque stand de décider si oui ou non ils organisent des dégustations. Donc certains n'en feront pas toute la journée. D'autres n'en feront pas du tout. Cependant, en général, il est possible de goûter dans la majorité des cas, même s'il faut souvent être patient et jouer un peu des coudes.

A noter: dimanche 1er, Christophe Adam offrira des éclairs de L'Eclair de génie aux 100 premiers.

Qui sera au défilé des robes?

Le défilé de robes, créées par un styliste et un chocolatier, est un incontournable. Si le premier, avec des célébrités, a lieu lors de la soirée d'inauguration, des défilés avec des mannequins ont lieu tous les jours à 17h. Le show sera en faveur de l'association Mécénat Chirurgie cardiaque.



Fauve Hautot lors de l'essayage de sa robe pour le 21e Salon du chocolat, à l'hôtel Best Western Premier Trocadero La Tour, Paris, le 13 octobre 2015. Elle porte une robe créée par Tara Byakko et chocolatée par Patrice Chapon.

Domine Jerome/ABACA

Parmi les 15 personnalités qui défilent le 27 octobre: Alizée, Camille Cerf (Miss France 2015), Fauve Hautot, Sophie Tapie, Elizabeth Tchoungui, Tatiana Golovin...

Quelles tendances sont présentées?

Le bean to bar (travail de la fève à la tablette), le sans sucre, le sans gluten, les chocolats pour diabétiques, le cacao cru, les gâteaux à la mode, le cake design, le chocolat blanc, le chocolat français...

Quels ateliers ne pas manquer?

[Visualiser l'article](#)

Le **pastry show**, tous les jours de 11h à 19h. Sur une scène, des chefs du monde entier dévoilent leurs recettes en direct. Parmi eux, les artisans membres de l'association Relais Desserts le 28 (Arnaud Larher, Vincent Guerlais, Lionel Raux, etc.); les femmes pâtissières le 29 (Christelle Brua, Claire Damon, Nina Métayer, Amandine Chaignot, Claire Verneil, etc.); journée étoiles le 30 (Philippe Conticini, Emmanuel Ryon, Jérôme Chaucesse, Julien Alvarez, Christophe Felder, etc.); la journée de Mercotte, blogueuse et auteure, et ses invités le 31; voyage autour du monde le 1er (avec des chefs du Danemark, du Japon, etc.).

Pour les fans du **Meilleur Pâtissier**, sur M6, plusieurs candidats de cette saison et des précédentes seront là et animeront des ateliers, samedi 31 octobre.

Des **conférences** ont lieu tous les jours de 11h à 19h à l'espace Chocosphère, notamment autour du chocolat et la santé, du retour du chocolat blanc, de la sensorialité, des enjeux de la filière cacao...

Y a-t-il des concours?

Les **International Cocoa Awards** célèbrent les cacaos d'origine et les planteurs. Organisé tous les deux ans, ce prix choisit parmi 160 échantillons de 35 pays producteurs.

La finale du **World Chocolate Masters** se déroule du 28 au 30 octobre. Vingt chefs s'affrontent sur le thème de la nature.

Les **Awards du chocolat**, organisés par le Club des croqueurs de chocolat, sont décernés le 29 octobre.

Y a-t-il encore des statues en chocolat?

Comme chaque année, Leonidas présente sa statue géante. Mais c'est surtout le Wild Choco Bear, un ours de six mètres de haut réalisé par le sculpteur Richard Orlinski et la chef pâtissière Christelle Brua, qui marquera les esprits.

Et pour les enfants?

L'espace Chocoland (1er étage) permettra aux plus jeunes d'apprendre ce qu'est le chocolat et comment l'utiliser. Ces ateliers, de 24 places, ont lieu toutes les 45 minutes. Sont concernés les 3/4 ans et les 5/12 ans.