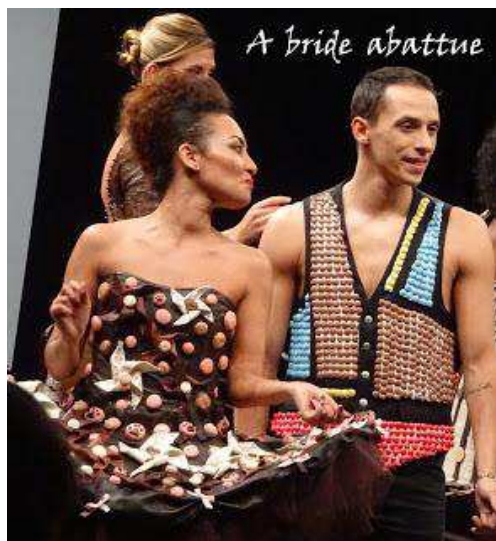




Le Salon du Chocolat édition 2015



Pendant 5 jours, **le Salon du Chocolat de Paris** accueille gourmets et gourmands pour découvrir l'univers du cacao, rencontrer les marques emblématiques de la profession et les meilleurs artisans de France et du monde entier.

Un programme unique d'animations gourmandes et festives attend les visiteurs : démonstrations de recettes par les plus grands chefs et chefs pâtisseries, conférences, spectacles des pays producteurs de cacao, cours de pâtisserie, séances de dédicaces, ateliers ludiques pour les enfants, expositions... sans oublier **le célèbre Défilé de robes en chocolat** par lequel je commence traditionnellement mes billets sur le Salon.

Je me suis demandée si la créativité ne s'essouffait pas un peu. Certes, il y avait une incroyable tenue conçue par Anne-Lise Duriez-Grandjean et Vianney Bellanger pour les chocolats **Bellanger**, portée par Elizabeth Tchoungui qui se déployait autour d'une armature digne du XVIII^e siècle mais ce n'est pas portable, même en rêve.

Il y eut un duo d'armures dessinées par Benjamin Bout pour Ben Brass, de couleurs vives, et pour cause puisqu'il s'agissait de **Smarties** que portaient la chanteuse Alizée et son compagnon, le danseur Grégoire Lyonnet (Danse avec les stars, sur TF1). A côté d'eux, l'auteure Saïda Jawad en robe presque blanche stylisée par Marion Bartoli et chocolatée par **Arnaud Larher**.



[Visualiser l'article](#)



Sur la photo ci-dessus on reconnaît à l'extrême droite avec son chapeau de cow-boy, la chanteuse (ex-candidate de *The Voice*, sur TF1 et fille de Bernard Tapie) Sophie Tapie en robe Joanna Winblad *chocolatée* par **Vincent Guerlais**, en jupe rouge, juste à côté de Léa Deleau, tête d'affiche de la comédie musicale *Résiste*, en robe Max Chaoul *chocolatée* par **Jean-Paul Hévin** que l'on croirait recouverte d'une de pluie de papillons.

Etonnamment plusieurs compositions se ressemblaient. Comme bien entendu celles de l'animatrice Karima Charni dans une robe **Manon Bressel-Cancel**, sur jupon rouge (elle aussi) *chocolatée* par **Joël Patouillard**, et celle de sa soeur, l'animatrice Hedia Charni, en robe Jean-Marc Rué, *chocolatée* par Keiko Orihara



pour **Monsieur Chocolat**. On les voit ici donnant la main à Miss France 2015, Camille Cerf, en robe Réouven Zana *chocolatée* par Frédéric Anton et Christelle Brua (**Pré Catelan**).

On devine à l'extrême gauche dans un drapé la danseuse Fauve Hautot (Danse avec les stars, sur TF1) en robe dessinée par Tara Byakko et *chocolatée* par **Patrice Chapon**. Autre drapé avec la robe de Joffrey Mongin *chocolatée* par Eddie Benghanem (chef pâtissier du **Trianon Palace**) pour l'actrice Nadège Beausson-Diagne.

Il y avait décidément beaucoup de rouge. C'était la couleur de l'armure de la chanteuse Koxie en robe Jeremy Bueno, *chocolatée* par Jeffrey Cagnes (chef pâtissier de la **Maison Stohrer**), et de la jupe de Karima Charni, conçue par Manon Bresson-Cancel, *chocolatée* par Joël Patouillard, Meilleur Ouvrier de



[Visualiser l'article](#)



France. Sur la gauche, en robe princesse simplissime, la joueuse de tennis Tatiana Golovin dans une robe dessinée par Florencia Soerensen et chocolatée par **Philippe Bernachon**.

Egalement sobres (mais on ne se rend pas toujours compte des difficultés techniques) l'ourlet de coeurs roses de la robe Agatha Ruiz de la Prada, chocolatée par **Des Lis Chocolat** pour l'animatrice Sandrine Arcizet. Et les rubans sur la robe dorée de Tiphaine Haas, faite par Tae Ashida et Hironobu Tsujigushi pour **le Chocolat de H**.

Il y avait moins de modèles, moins de grands chocolatiers même si on retrouvait quelques fidèles. Par contre davantage de chefs pâtissiers. Il faut aussi reconnaître que le thème imposé, *le classique réinventé*, n'était pas propice à la folie que l'on a connu dans les éditions précédentes. Sortait du lot malgré tout, mais je ne l'ai pas photographiée la tenue tout en dentelles, en fines franges et en transparence, portée par Karine Lima, faite par Jean-Paul Benielli et Damien Piscioneri pour **le Café Pouchkine**. Le spectacle a été ponctué par les happenings musicaux du groupe Quint'elle, composé de cinq virtuoses



russes. Des sculptures, on en voit beaucoup. Cela semble très tendance. C'est par exemple cet ensemble assez impressionnant de Jean-Luc Decluzeau pour **Leonidas** avec un lustre



[Visualiser l'article](#)



surplombant une robe.
lapin attendrissant échappé de l'univers d'Alice au pays des merveilles

Un



par Jean-Charles Rochoux.
Le monumental et colossal "Wild Choco Bear" de Richard Orlinski, chocolaté par Christelle Brua et Frédéric Anton du Pré Catelan.

Le



[Visualiser l'article](#)



Cette année les organisateurs ont voulu redonner une place prépondérante à la fève. Les producteurs ont investi le rez-de-chaussée dans un espace Business to Business et on pouvait voir de très belles cabosses, fraîchement arrivées.



Parmi les nouveautés, beaucoup de japonais. Comme **Vanillabeans** qui a vu le jour en avril 2000 dans une minuscule boutique et qui vient d'ouvrir une boutique dans le quartier de Minatomirai, dans la ville portuaire de Yokohama. Le concept du magasin est de provoquer le bonheur avec les parfums des fèves de cacao. La maison propose des tablettes à partir d'un très grand nombre de



[Visualiser l'article](#)

provenance qui, ici sont proposées à la dégustation dans des verres comme s'il s'agissait de champagne. Elle revendique de travailler de la fève à la barre. La présentation a beaucoup intrigué, avec des emballages suggérant des pochettes de téléphones portables, en partie à cause du format (55 grammes). Mais attention



la qualité à un prix : 10 €

Pour

la première fois aussi The Chocolate de **Meiji**, la marque numéro 1 au Japon. Vous ne connaissez sans doute pas et pourtant elle est centenaire et a compté parmi ses "chocolateaddicts" un écrivain comme Paul Claudel au



siècle dernier.

Forte de son

slogan Bean to Bar (qui est un credo partagé par d'autres comme j'ai pu l'écrire quelques lignes au-dessus), Meiji arrive en force en France avec trois pochettes. Un cru Venezuelien juste assez amer dans la dorée, brésilien plus fruité dans l'argentée et dominicain dans la colorée qui promet un goût plus épicé.



[Visualiser l'article](#)



A bride abattue

Cette fois pas de tablette mais des emballages individuels appropriés à une consommation raisonnée (on ne risque pas d'engloutir une tablette entière) ou destinée aux enfants qui emporteront un sachet dans leur cartable. Le biseautage garantit une saveur supplémentaire. Si le chocolat noir a la cote sur le marché français il ne faut pas oublier que les enfants adorent le chocolat au lait, comme nos voisins suisses. On ne peut pas leur reprocher cette absence puisque cela fait presque 90 ans que les japonais peuvent en manger. Quelques (très rares) tablettes ont été amenées pour



A bride abattue

le Salon. En voici une : classiques étaient là eux aussi, comme **Sadaharu Oki**, le japonais très parisien du 36 rue de Vaugirard, qui présentait cette fois de drôles de beignets où il a remplacé le poulpe traditionnel par du chocolat. Rien de transcendant

Les



[Visualiser l'article](#)



mais l'idée est amusante.



Les takoyaki sont très populaires au japon. c'est une sorte de boule de pâte à crêpe que l'on fait cuire sur une machine qui souffle de l'air chaud et que l'on fait tourner avec



[Visualiser l'article](#)



les baguettes.

Sans être au chocolat, les macarons de **Arnaud Larher**, 57 rue Damrémont à Montmartre, ont fait sensation. Le maître pâtissier et chocolatier d'origine bretonne, Meilleur Ouvrier de France 2007, propose une carte de macarons de plus d'une vingtaine de recettes où figurent de grands classiques et des parfums inattendus comme le Coca-Cola (crème au Coca-Cola avec une gelée de Coca-Cola) ou le Mille fleurs (compotée de fruits rouges parfumée à la violette et au coquelicot). Ces petites choses sont à tomber alors que je n'aurais pas tendu spontanément la main vers cette version coca cola si je n'y avais pas été prestement invitée.



Carl Marletti, le toujours souriant pâtissier du 51 de la rue Censier, avait innové avec **Macaé**, un biscuit dacquoise aux amandes, croustillant praliné, mousse de chocolat noir à la passion, avec un chocolat 64 % cacao, et sur le dessus une crème mascarpone, et des



copeaux de fève Tonka.

Cette gourmandise toute récente ne figure pas encore à la carte de la boutique.

S'arrêter au stand du nantais **Vincent Guerlais** est une étape indispensable. Les religieuses de 2 cm ont grandi de 35 % et se déclinent désormais avec une ganache au caramel à la noisette associée à un croustillant amandes-noisettes sous un enrobage de chocolat blond. Et son calendrier de l'Avent est

Cette



un des plus beaux du Salon.



A bride abattue

Les boîtes de **Mazet** sont éternellement tentantes. Celle-ci rassemblant les "meilleures" spécialités (mais elles le sont toutes ...) parmi les praslines de cette maison de qualité.



A bride abattue

Magnum faisait une entrée en force. Le chocolat qui excite les papilles des amateurs de bâtonnet glacé existe



A bride abattue

désormais en tablettes. En prime une boîte rectangulaire avec des disques craquants et légers, parfumés à la menthe, siglés d'un M comme magnum ou Mint.



La tablette a encore de beaux jours devant elle. C'est aussi **Smarties** qui se convertit à ce format. Au chocolat au lait Nestlé, pur beurre de cacao, elle est idéale pour les enfants qui aiment le croquant des petites dragées multicolores nées en grande-Bretagne en 1937, arrivées en France dans des tubes en 1969, puis dans



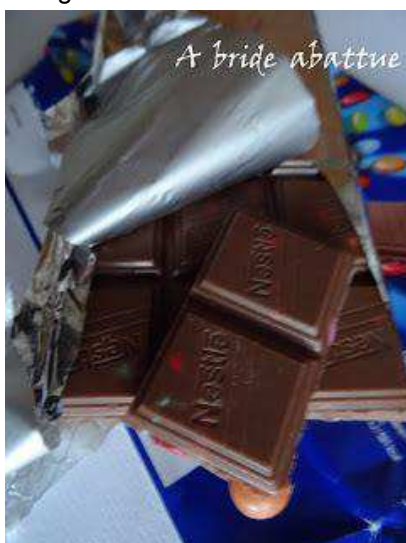
des mini-boites en 1978.

Les couleurs des smarties sont 100% naturelles et proviennent d'un mélange de concentrés de fruits et de plantes comme le radis, la carotte noire, le citron, l'hibiscus. Les mamans peuvent être rassurées. Quelques carrés dans un pain brioché et le goûter est fin prêt pour les "petits malins" puisque telle est



la significations de *smarties*.

A bride abattue



A bride abattue

Enfin le Salon se préoccupe aussi des gourmands qui rencontrent des problèmes de santé. Il apporte son soutien à l'Association Mécénat Chirurgie Cardiaque et **Eugène** occupe pour la première fois un grand stand à



A bride abattue

l'entrée.

Ses tablettes faisaient sensation le soir de l'inauguration. Les vitrines sont prêtes à accueillir des

Ses tablettes faisaient

[Visualiser l'article](#)

pâtisseries dont je garde un souvenir ému. S'il s'adresse prioritairement aux diabétiques je peux vous garantir que ce n'est pas restrictif et que tout un chacun peut succomber sans risque.

Il convient aussi de rappeler toutes les vertus thérapeutiques du chocolat. Avec quelque 220 exposants, chocolatiers, pâtisseries, confiseurs, grands chefs, experts du cacao, la porte de Versailles ouvre sur le paradis.

En prime, cette année verra la Finale du World Chocolate Masters, qui est la plus grande compétition mondiale consacrée à l'Art du Chocolat.

21ème Salon du Chocolat 2015

Du mercredi 28 octobre au dimanche 1er novembre 2015

Ouverture tous les jours de 10h à 19h

Viparis - Porte de Versailles Pavillon 5

1 place de la Porte de Versailles

75015 Paris