

## Salon du chocolat : le rendez-vous des mordus de cacao

dimanche 18 octobre 2009, par [Charlotte Bonneau](#)



**Miam** -Le 15<sup>e</sup> salon du chocolat réunit jusqu'à dimanche, 140 chocolatiers et 400 spécialistes de la chocolathérapie, au parc des expositions, porte de Versailles.

L'invité d'honneur de ce salon du chocolat, placé sous le thème de l'opéra, est le chef étoilé français Alain DUCASSE. Pour l'occasion, Léonidas présente en collaboration avec Swarovski, une copie de l'**opéra Garnier**, magnifique sculpture tout en chocolat. La maison Dalloyau a quant à elle, confectionné le fameux gâteau « Opéra » en version géante. Cette 15<sup>e</sup> édition rend aussi hommage à **Gaston Lenôtre, disparu en janvier dernier**. Des photos retracent le vie du pâtissier, qui a ouvert la 1<sup>re</sup> boutique à l'étranger en 1975.

L'accro au choco pourra assister à l'incontournable **défilé de robes en chocolat** –les profits iront à la Fédération « La Voix de l'Enfant », représentée entre autre par Carole Bouquet- et aux « **choco démonstrations** », recettes réalisées en temps réel par des professionnels. Surprise garantie avec l'omelette norvégienne façon magnum, les canellonis au chocolat parfumés à la vanille ou les makis au nutella.

### Les incontournables du salon

Les marques reconnues telles que Nestlé, Côte d'or, Jeff de bruges, Leonidas ou Magnum, ainsi que les divers stands –des bonbons aux confitures en passant par la liqueur de chocolat- envahissent cet espace de 14000 m<sup>2</sup>.

Le « **bâtonnet au chocolat** » est une production allemande, pas encore commercialisée en France. Principe ? Remplir un mug de lait et remuer le bâtonnet au chocolat - chocolat noir de Madagascar et d'équateur, chocolat noisette ou caramel. On obtient un chocolat chaud, prêt en 2 minutes au micro-ondes. Prévoir 2 euros pour une dégustation sur place. Produit différent, même principe, le « **hot chocolate** » ou le « véritable chocolat chaud ». Une cuillère en bois planté dans un morceau de chocolat, à tremper dans sa tasse de lait. Parfums originaux tels que chocolat blanc framboise ou blanc coco,



0 commentaire(s) ► RÉAGIR

### Dans la même rubrique

[A France Télécom, « il n'y a aucune perspective d'avenir ! »](#) - 16/10/2009

[Faut-il payer les élèves des lycées professionnels ?](#) - 15/10/2009

[« J'ai l'honneur de ne pas te demander ta main »](#) - 11/10/2009

[Deuxième journée nationale sur le déni de grossesse](#) - 10/10/2009

[Grand pavois : le nautisme tente de tenir le cap.](#) - 28/09/2009

[Suspension des tests ADN : le regroupement familial reste néanmoins rigide](#) - 20/09/2009

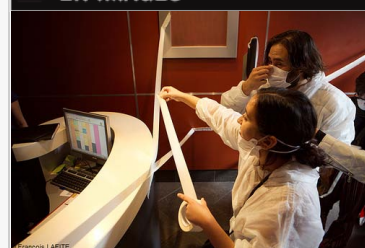
[L'UNL demande le droit de vote dès 16 ans](#) - 17/09/2009

[Bien-être et soutenabilité : mots d'ordre de la commission Stiglitz](#) - 15/09/2009

[Le web en version française](#) - 13/09/2009

[Bientôt une « Pilule du surlendemain » ?](#) - 10/09/2009

### EN IMAGES



Opération anti-grippe P

### PODCAST



TAC # 5 [Le réchauffement de la planète](#)

### VIDÉO

[Social Media Revolution.](#)

envoyé par [Social Media Revolution](#)

### DOSSIER



Le procès AZF

chocolat lait cannelle, chocolat noir Piment ou noir pistache.

La nouveauté du salon est le « **whif** » qui permet d'aspirer de la poudre de cacao. Sous forme de petit tube, il suffit d'aspirer ou « whiffer » la poudre de cacao qui se dépose sur le palais et la langue. Sans manger de chocolat, le cerveau enregistre pourtant la saveur du chocolat pour un moment de plaisir, sans grossir. Goûter du chocolat sans prendre une calorie est donc désormais possible.

### **Chocolat Cinagra de Madagascar : premier prix à l'international**

Le salon du chocolat est aussi l'occasion de découvrir les pays producteurs et l'histoire de fabrication du chocolat. Le chocolat noir 63% Cinagra, fabriqué à Madagascar, a reçu au cours de cette 15<sup>e</sup> édition, le premier prix d'excellence internationale. Mathilde, en école d'ingénieur agro-alimentaire a effectué un stage de six mois dans cette chocolaterie. Elle raconte avec passion le cheminement des fèves de cacao, qui sont d'abord séchées, torréfiées, broyées, puis réduites en pâte. Vient ensuite l'affinage et le tempérage –bien précis pour chaque type de chocolat blanc, lait ou noir- le moulage et enfin l'emballage des tablettes de chocolat, réalisé par la main d'œuvre locale.

### **Le chocolat : bon pour le cœur et le moral !**

L'accro au choco pourra se renseigner sur les vertus du chocolat, lors de conférences/débats dans la « choco-sphère ». Ainsi, parmi les aliments les plus sucrés, le chocolat n'arrive qu'en 7<sup>e</sup> position et contient des substances au pouvoir anti-carie. Riche en magnésium et en **antioxydants**, le chocolat noir lutte contre les maladies cardiovasculaires. Sans oublier son action anti-dépresseur (grâce à la phénylétaniline) et ses propriétés relaxantes grâce à la sécrétion d'**endomorphines** –substance proche de l'opium.

Le chocolat n'est pas le seul en vente, les produits dérivés ont envahi l'intérieur du salon :porte clés en macaron, bouquets de fleurs en chocolat, moules en silicone, spray chocolat pour les cheveux, cire épilatoire au chocolat ou même la version électronique de la traditionnelle fontaine de chocolat à 3000 euros.

Seul bémol pour l'accro au choco : après avoir payé son billet d'entrée à 12euros, il pourrait être déçu par la rareté des dégustations.

### **C.B**

Photo : C.B

Sur le web :

<http://www.salonduchocolat.fr>

<http://www.choco-club.com>

## **Portfolio**



[Répondre à cet article](#)