

Take A Way

LE NEWS DE LA RESTAURATION NOMADE

Billes en tête



Cuison
micro-ondes

De révolutionnaires
petites billes qui
se fondent en
une sauce onctueuse
sur des pâtes al dente,
c'est la nouvelle
gamme Pastal'Dente
cuisson micro-ondes.

SCAL

CONCEPTS ALIMENTAIRES

ZA de Courtaboeuf 1 20 av. de la Baltique 91958 Courtaboeuf cedex Tel. 01 69 82 85 83 - www.scal.fr

EMPorter

C'est de saison

Qui fait l'unanimité auprès de tous les gourmands et se décline sous mille et une formes ? Le chocolat bien sûr. Les Français l'aiment d'ailleurs tellement que, après les pâtes, le sucre ou l'huile, les tablettes de chocolat sont le quatrième plus gros marché alimentaire en France : 93 % des foyers en achètent ! Rares sont les produits qui peuvent revendiquer une telle adhésion. Au côté des tablettes, les confiseries, le chocolat en poudre ou encore la pâte à tartiner font partie intégrante de notre quotidien... et pas seulement dans nos tasses ou nos assiettes. Le cacao est partout, jusque dans les domaines les plus improbables comme le design culinaire, la santé, les produits de beauté avec des baumes, crèmes et autres onguents cacaotés ou même, désormais, les carburants.

Déferlante blanche

Bref, le chocolat semble être une source inépuisable de plaisir pour les consommateurs et donc, a fortiori, une

source d'inspiration intarissable pour les fabricants. Parce que l'amateur de chocolat est en quête perpétuelle de nouveautés et de découvertes, les Nestlé, Lindt et autres Côte d'Or doivent rivaliser de créativité pour faire vivre le rayon des tablettes dans les hypermarchés. Rayon qui représente le quatrième marché en matière d'innovations. Ailleurs, la créativité est également de rigueur, même si, depuis quelque temps, les consommateurs ont modifié leur comportement d'achat. C'est du moins ce qu'a pu constater la Maison du Chocolat. « On remarque une

nette hausse de la consommation de chocolats dits de « grignotage » comme les tablettes ou encore les sachets, au détriment des coffrets, réservés aux cadeaux. Et pour ces derniers, les clients se montrent plus attentifs aux prix tout en s'assurant de leur qualité », développe-t-on chez le chocolatier. Les professionnels du snacking voient le développement de ce créneau plutôt d'un bon œil ! Et les marques nationales exploitent le filon en lançant de multiples



Vu au Salon du Chocolat

À boire

Onctueux et bien épais, tel doit être le chocolat chaud servi dans les salons de thé ou les cafés.

Le fabricant italien Eraclea propose une gamme de chocolat traditionnel en dosette individuelle. 32 parfums sont proposés pour offrir aux clients des débits de boisson une large palette de saveurs.

Lors du salon du chocolat, Eraclea présentait une nouvelle machine dont ESP a l'exclusivité en France. Baptisée Sprint Chocolate, elle permet de réaliser jusqu'à 500 ml de chocolat chaud onctueux en seulement 30 secondes.

Compacte, elle est dotée d'un arrêt automatique et d'une buse vapeur puissante pour plus de rapidité.

Chocolat : Variations en blanc et noir



Le chocolat tenait Salon le mois dernier à Paris. L'occasion pour les gourmands et les professionnels de découvrir les dernières tendances du moment. Take A Way y était aussi et vous livre ici l'essentiel de ce qu'il fallait retenir.

C'est de saison

références. Après Ferrero dont Kinder Bueno White est désormais devenue une référence incontournable du marché des barres, les fabricants surfent sur la vague du chocolat blanc. C'est notamment le cas de Nestlé qui enrichit sa gamme de deux références KitKat Chunky White et Lion White. Cet engouement pour le chocolat blanc se retrouve aussi dans les tasses avec des spécialités à boire comme le Trésor au chocolat blanc proposé par Monbana dans les cafés et les salons de thé.

Une consommation « maîtrisée »

Autre tendance du moment sur le marché des confiseries : les billes et autres pépites. Avec ses fameux M&M's ou encore les Maltesers, Mars Chocolat France mise sur les billes depuis plusieurs années... parce

qu'il s'agit d'un format convivial que l'on peut partager et qui répond au besoin des consommateurs



de picorer. Cette tendance a d'ailleurs fait des émules tant au rayon des glaces avec, notamment, les Crunch Pops de Nestlé mais aussi dans d'autres rayons comme la charcuterie avec les Knacki Ball (encore Nestlé !), ces petites saucisses en forme de billes emballées dans un pot cartonné. Bref, autant dire que ce format est désormais rentré dans les mœurs des snackeurs. Kraft entend bien en profiter avec le lancement, cet automne, de Daim Pépites en sachet de 100 grammes. Voilà de quoi combler les envies de grignotage de tous les gourmands de confiseries de chocolat. Et pour ceux qui veulent associer chocolat et santé, New Tree lance des barres oméga 3. Les deux recettes (lait/amandes grillées et noir/biscuit) contiennent des graines de lin dorées naturellement riches en oméga 3 et 30 % de sucre en moins qu'une barre

Vu au Salon du Chocolat

À lire

Cartes postales, lettres pour composer des mots, etc. : grâce à sa dimension affective, le chocolat livre bien volontiers des messages d'amour ou d'amitié et touche le cœur autant que les papilles. Ici, le coffret de mini-tablettes Jadis & Gourmande à offrir à celui ou celle qu'on aime.

À voyager

Le cacao puise son caractère et sa typicité dans son terroir d'origine. En proposant différents « crus », les fabricants combient les connaisseurs et font voyager les papilles d'un pays à l'autre. Le chocolatier Michel Cluizel est allé encore plus loin en regroupant dans un coffret 25 ganaches « 1^{er} cru de plantation ». Les fèves ne sont pas issues d'une région ou d'un pays mais d'une plantation précise à chaque fois. La crème des crèmes en quelque sorte.



chocolatée classique. De quoi déculpabiliser les consommateurs en avançant sur le terrain de la nutrition. Déculpabilisation également à l'honneur chez Chocolat Factory qui a lancé en début d'année « la plus honnête des tablettes ». A chaque barre est associé le nombre de calories qu'elle contient... de 34 à 272 kcal. Chacun pouvant donc craquer en toute connaissance de cause. ●

Florence Taillefer

Vu au Salon du Chocolat

À respirer

On savait déjà que le chocolat était une « drogue ». Le drôle de concept inventé par le scientifique David Edwards et le chef Thierry Marx vient enfoncer le clou ! Inspiré de la cuisine moléculaire, Whif est une sorte d'inhalateur de saveurs et se présente sous la forme d'un bâtonnet qui rappelle celle du Vicks de notre jeunesse. Il suffit de respirer pour obtenir immédiatement la sensation originale du chocolat... À consommer sans modération et sans prendre un gramme !