



POUR SA 27ÈME ÉDITION À LA PORTE DE VERSAILLES,

le Salon du Chocolat

CÉLÈBRERA L'EXCELLENCE FRANÇAISE ET INTERNATIONALE
AU SERVICE DU GOÛT

Événement incontournable pour les amoureux de douceurs chocolatées et les acteurs de la gastronomie sucrée, le Salon du Chocolat investira cet automne le pavillon 5 du parc des expositions de la Porte de Versailles. Du 28 octobre au 1er novembre prochains, maîtres chocolatiers, chefs pâtissiers et jeunes talents seront réunis sur 20 000m² pour célébrer la belle gourmandise qu'autorise ce produit d'exception.



Un produit qui inspire les créations les plus audacieuses aux artisans du goût du monde entier, pour se distinguer sur plusieurs concours internationaux réunis cette année sur 4000m² du Salon (pour y accueillir les finales). Voie royale vers l'excellence consacrée, les World Chocolate Masters, le Mondial des Arts Sucrés, le Trophée de la Pâtisserie Française et le Défi des Glaciers, mettront à l'honneur tous les savoir-faire, soumis à l'appréciation experte de prestigieux jurés.

Quand les professionnels se rencontreront sur l'espace dédié au BtoB, le grand public pourra retrouver ses chocolatiers préférés et partir à la découverte de nouveautés. Les gourmets se réjouiront d'avoir rendez-vous avec les grands noms de l'art chocolatier, pâtissier ou glacier tels Vincent Guerlais, François Pralus, Laurent Duchêne, À la Reine Astrid, Hugo & Victor, Nicolas Haelewyn, Guillaume Bichet, David Wesmaël, Jeffrey Cagnes, Philippe Conticini, la Maison Pariès ou encore Chocolats Alléno & Rivoire. Répartis sur deux étages, quelque 200 exposants rivaliseront d'inventivité pour combler les visiteurs avec bonbons, rochers, tablettes et autres pâtisseries, célébrant le chocolat dans tous ses états, sous toutes ses formes.



Pour l'artisan Jean-Luc Decluzeau, il prendra d'ailleurs la forme d'une voiture Bugatti Grand Prix, reproduite à l'échelle de ¾ avec 400 kilos de chocolat, sur 2m80 de long, 1m10 de large et 90cm de hauteur. D'autres œuvres artistiques devraient ravir un public friand de cette liberté d'expression qu'autorise le chocolat, notamment chez Hasnaâ Ferreira, qui exposera sa version chocolatée du lapin de l'artiste néerlandais Tom Claassen.



Sur le Pastry Show, la maestria des chefs pâtissiers sublimera la matière au service du goût devant un parterre de curieux et de passionnés. Une animation déclinée sur l'espace Junior, pour des démonstrations adressées aux gastronomes en culottes courtes.

C'est sur le défilé de robes que le chocolat se révèle chaque année un peu plus fringant, inspirant aux binômes de chocolatiers et stylistes des silhouettes remarquables de poésie. En plus de fédérer les enthousiasmes d'un public sous le charme, ces créations éphémères portées par des célébrités lors de la soirée inaugurale (cette année le 27 octobre), participent à récolter des fonds au profit de Mécénat Chirurgie Cardiaque.



Un espace consacré à la tendance désormais installée du bean-to-bar, rassemblera des artisans investis pour porter les ambitions de ce chocolat toujours plus vertueux. Une pédagogie portée également par des spécialistes, qui interviendront sur le podium du Cacao Show pour des conférences forcément chocolatées.

Le plus grand événement mondial consacré au chocolat se réjouit de réunir, encore cette année, toute la filière cacao, des pays producteurs aux maîtres chocolatiers, pour donner une vitrine à tous les savoir-faire et toutes les gourmandises.

