

Salon du Chocolat de Tours

Du 31 mars au 2 avril / Vinci



Vous allez déguster !

Si vous avez besoin d'une – bonne – excuse pour aller déguster du chocolat, elle est toute trouvée : c'est aussi à une exposition d'œuvres d'art que le Salon du Chocolat vous invite du 31 mars au 2 avril au Vinci.

Peut-on être adepte d'une philosophie végétalienne ou vegan et être gourmand ? Grave dilemme pour ceux d'entre eux qui ont la papille affûtée et qui font passer la tablette de chocolat avant celle de leurs abdominaux. Réponse : OUI ! Les chocolatiers, qui se sont mis au bio depuis longtemps, ont aussi ouvert la porte aux végétaliens. Ceux, donc, qui ne veulent pas trouver dans leur alimentation de matière animale (œuf et lait notamment) pourront continuer à honorer la fève de cacao et ses dérivés sans trahir leurs convictions. Plusieurs exposants du Salon du chocolat, qui se tiendra fin mars au Vinci, en apporteront la preuve. Quant à savoir comment ils géreront la question des œufs de Pâques, c'est une autre affaire.

Des chocolats à l'œil

Ils seront près de 60, chocolatiers (surtout) et confiseurs (aussi) à s'installer au niveau -2 du Vinci entre le 31 mars et le 2 avril. Une date qui laisse supposer que quelques poissons navigueront entre les étals, lesquels sont plus nombreux et plus grands chaque année. Beaucoup d'artisans sont originaires de notre région, dont la connotation gourmande n'est un secret pour personne, mais quelques-uns arrivent de plus loin, fidèles depuis toujours à la manifestation, avec, par exemple, des sucettes au goût de soleil.

Mais le plaisir gustatif offert par le Salon ne serait rien sans celui

du regard. Travailler le chocolat c'est, pour beaucoup, allier le goût à l'élégance ou à l'originalité. L'an dernier, on a vu des saucissons et des fromages de chèvres plus vrais que des vrais, camouflage amusant de chocolats raffinés. On ne sait s'ils seront au rendez-vous mais il est certain que la fantaisie sera toujours là en 2017.

Cette approche sera magnifiée par Jérémy Fages, un sculpteur qui apportera ses œuvres incroyables (voir page suivante). Il ne se contentera pas de s'exposer. Il travaillera en public. Ce ne sera pas le seul. Dans les stands, les chocolatiers sont toujours fiers de montrer leur savoir-faire. Beaucoup viendront avec leur matériel et auront à cœur de partager leur amour du beau et du bon. Partager, dans tous les sens du terme : les exposants du Salon du chocolat ont le plateau généreux. Il n'est jamais interdit de déguster avant d'acheter !

Vendredi 31 mars

de 14h à 19h

Samedi 1^{er} avril

de 10h à 19h

Dimanche 2 avril

de 10h à 19h

Vinci - Tours

Entrée : 5€ (gratuit pour les moins de 12 ans)

© Photo Guillaume Souvant

Lors de la dernière édition, plus de 10 000 gourmands ont joué des papilles et de la pupille au Vinci.

Salon du Chocolat de Tours

Du 31 mars au 2 avril / Vinci



*Les œuvres de Jérémy Fages
n'ont rien à envier
à celles des musées !*

À noter sur vos tablettes

Le Salon du Chocolat n'est pas seulement un marché gourmand. C'est aussi une exposition d'art, des concours et des démonstrations. Avec un invité d'honneur dont le travail surprendra plus d'un amateur.

Ce sera l'homme le plus détesté du salon. Exposer des kilos de chocolat sans que personne ne puisse les goûter, c'est de la provocation pure. Et très dure. Mais il lui sera beaucoup pardonné. D'abord parce qu'il est possible que Jérémy Fages apporte quelques miniatures délectables avec lui. Ensuite parce que le travail de cet artiste est tellement époustouflant qu'on s'en voudrait de le gâcher d'un coup de dent.

Rien ne fait peur à ce sculpteur venu de la région toulousaine. Il est capable de faire naître un penseur signé Rodin comme un indien grandeur nature ou un rhinocéros, à partir de blocs de chocolat. Les feuilles d'or et le

tour de main donnent l'illusion du métal ou du bronze. On se croirait au Louvre ou au musée d'Athènes lorsqu'il expose une caryatide, Achille ou le célèbre Héraclès archer. Jérémy Fages travaillera en public, en haut du grand escalier du Vinci, pendant tout le salon.

Le chocolat, ce n'est pas de la tarte

Sur la scène de la grande salle, quatre BTM (Brevet Technique des Métiers), option pâtissier/confiseur/glacier/traiteur – le top de la formation – seront en lice le samedi après-midi devant le public et un jury composé de grands professionnels, Christophe Ménard, Gérard Barsé, Vianney Bellanger et Frédéric Ballanger.

Les apprentis du CFA de Joué-lès-Tours seront aussi jugés mais apporteront leurs pièces préparées en classe avec leurs professeurs. Il en ira de même pour le concours professionnel dont les structures seront réalisées en laboratoire et assemblées au Vinci. Neuf concurrents très haut de gamme seront jugés.

Pour tout le monde, le thème imposé est en rapport avec le lieu puisqu'il honorerait Léonard de Vinci. L'hôte du Clos Lucé avait tout essayé mais n'avait jamais imaginé travailler le chocolat. Pourtant, c'est à son époque que Christophe Colomb l'a rapporté des Amériques... après en avoir balancé par-dessus le bord parce

qu'il avait confondu les fèves offertes par les amérindiens avec des crottes de chèvres !

On peut supposer que les visiteurs du salon ne feront pas la confusion. Et s'ils aiment aussi déguster le cacao dans une tasse, ils pourront se tourner vers le stand du Rotary Club, partenaire traditionnel de la manifestation, à l'enseigne du « Bar à chocolat ». Idéal pour un petit quatre heures.

Soyez attentifs et ouvrez grands vos yeux : si vous trouvez les hôtes en déambulation dans les allées du salon, vous pourrez vous inscrire au grand jeu qui vous permettra de gagner des sculptures en chocolat et diverses surprises. Miam miam !