

# Des délices à partager

**Pas de sectarisme au Salon du chocolat. En 2018, il ouvre ses portes à la confiserie et à la pâtisserie. Et les amateurs pourront participer à la fête, quel que soit leur âge, à côté des pros, dont un invité d'honneur à découvrir sur notre site.**

Admiration, dégustation, salivation... Si vous voulez profiter au maximum du *Salon du chocolat* qui se tiendra au Palais des congrès en février 2018, il y a lieu de s'entraîner. Un peu de gymnastique buccale n'est pas à négliger. Peut-être en répétant, comme les comédiens en mal d'articulation : « *Un jour Kiki la cocotte demande à Coco le concasseur de cacao de lui offrir un caraco kaki avec un col de caracul...* » (la suite sur tous les bons écrans d'ordinateur). Ça n'est peut-être pas absolument nécessaire mais c'est rigolo.

En réalité, il y en aura autant pour la bouche que pour l'œil et le nez lors de ce salon 2018. Pour la première, la soixantaine d'exposants attendue mettra les petits moules dans les grands. Amateurs de ganache, fans du praliné, givrés de la nougatine et autres *giandujas* (une garniture à base d'amandes et de chocolat au lait) seront au pays des merveilles. D'autant que les stands ne sont pas avares en dégustations et que, pour cette nouvelle édition, la pâtisserie et la confiserie auront leur place. De quoi s'en donner à bouche que veux-tu.

## De délicieux coups de fouet

À propos de confiserie, la présence, parmi les jurés des concours, de Gérard Barsé, pâtissier, Champion d'Europe 2009 dans la catégorie « Sucre d'art » donnera lieu à une extraordinaire démonstration. Lui qui a carrément réalisé une mante religieuse d'un mètre vingt pour obtenir sa récompense jouera de la « pompe à sucre » et de la « pompe à souffler » en public. Un beau spectacle.

Gérard Barsé est aussi un

spécialiste du macaron. Ce qui tombe bien puisque le concours réservé aux amateurs demandera aux amoureux du fouet et de la spatule d'en réaliser, parfum caramel au beurre salé. Ils pourront aussi s'attaquer aux éclairs au chocolat. Inscriptions sur le site du salon jusqu'au 31 janvier... tant qu'il reste des places !

Les pros et futurs pros auront face à eux, outre Gérard Barsé déjà nommé, deux spécialistes réputés, et appréciés des gourmands. D'abord, Christophe Ménard, qui fut longtemps aux commandes de *La Chocolatière* à Tours. Membre de l'académie culinaire de France, il apporte son expertise à de nombreux concours, dont les Olympiades des métiers. Quant au Lavallois Jacques Bellanger, Meilleur Ouvrier de France à l'âge de 28 ans, il s'est fait connaître au Mans (Meilleur Chocolaterie de l'année 2004 dans le guide Pudlo) avant d'ouvrir une enseigne à Tours. Lui aussi intervient régulièrement comme expert.

## Les doigts dans le chocolat

Le trio aura donc toute sa place face à un concours où des professionnels devront s'inspirer de la culture japonaise. Un champ des possibles où l'imagination et la technique auront de quoi s'alimenter. Pour corser le tout, le règlement exige que le travail soit réalisé sans structures ni armatures et uniquement en chocolat !

Les futurs pâtissiers auront aussi affaire aux experts du salon. Les apprentis et les Brevets Technicien Maîtrise devront réaliser le plus bel œuf au chocolat possible. Pâques ne sera pas loin !

Qu'on se le dise sous les

préaux, l'édition 2018 du salon réparera une injustice : les plus jeunes visiteurs (2 à 12 ans) pourront mettre les doigts dans le chocolat ! Sur 120 m<sup>2</sup> ils pourront goûter à un assortiment d'animations, toujours sur le thème du chocolat, évidemment, avec *La ChocolaToqueriE*. Et Nicolas Léger, artisan chocolatier, les initiera avec son équipe à la sculpture sur chocolat. Cerise sur le gâteau : on pourra emmener son

travail chez soi. Vachement mieux qu'à la cantochoc et gratuit (inscription sur place).

Vous avez encore besoin d'une – bonne – raison pour venir au *Salon du Chocolat de Tours* ? La voici : durant les trois jours, un grand jeu fera gagner des bons d'achats (à dépenser sur place), des lots (chocolatés) et des places pour le prochain salon. Elle n'est pas belle la vie de gourmand ?

**Vendredi 23 février 2018 : de 14 h à 19 h - Samedi 24 février et dimanche 25 février : de 10h à 19h**

Palais des congrès – Tours

Entrée : 5 €

Site Internet : [www.salonchocolat-tours.com](http://www.salonchocolat-tours.com)

Un tirage au sort quotidien permettra de gagner des lots et des bons d'achat.



Les stands accueilleront cette année la pâtisserie aux côtés du traditionnel chocolat.