

Un plein assortiment de nouveautés

Le Salon du Chocolat, Saveurs et Gourmandises, concoctera nombre de nouveautés pour son édition 2018. Petite dégustation pour se mettre en bouche...

Des démonstrations, des concours (professionnels et amateurs), un espace dédié aux enfants, l'ouverture à la pâtisserie et à la confiserie, le *Salon du Chocolat, Saveurs et Gourmandises*, crée une nouvelle recette pour son édition 2018.

Un concours bon enfant attend les amateurs qui devront démontrer leur maîtrise du macaron (parfum caramel au beurre salé) ou de l'éclair (au chocolat, évidemment). Les places sont limitées à dix par épreuve. Attention à ne pas traîner pour s'inscrire sur le site du salon (www.salonchocolat-tours.com). C'est Christophe Ménard, bien connu des gourmands tourangeaux, qui présidera le jury.

Pas très loin, les professionnels seront aussi au four et à la moulinette. Les chocolatiers

reconnus s'attaqueront à la culture japonaise qu'ils exprimeront à travers des sculptures appréciées par le public et par le jury (Jacques Bellanger, Gérard Barsé et Christophe Ménard). Apprentis et BTM se défieront autour de la production de saison, l'œuf de Pâques.

Gérard Barsé fera lui aussi la preuve de son talent. À la manière des verriers de Murano, il manipule le « sucre filé » en artiste, ce qui lui a valu le titre de Champion d'Europe 2009 dans la catégorie « Sucre d'art ». Il avait réalisé une mante religieuse géante. Mais il est aussi capable de créer des fleurs raffinées en sucre ou des pièces mécaniques en chocolat plus vraies que les vraies.

Pendant les trois jours, une cinquantaine d'exposants proposera ses productions choco-

latées mais aussi – là encore, c'est nouveau – pâtisseries et confiseries. On peut apporter son cabas !

Les enfants aussi

Nouveau aussi, un espace animé par *La ChocolaToquerie* invitera les plus jeunes (2 à 12 ans) à des animations, tous jours gourmandes. Pour une fois où les mamans ne seront pas là pour dire « *On ne touche pas !* », ce sera la fête. Et, pour

les futurs Rodin, Nicolas Léger, artisan chocolatier, et son équipe leur feront découvrir le plaisir de créer ses propres sculptures en chocolat.

Le samedi 24 février de 14 h à 17 h, un invité d'honneur sera la star du jour. Découvrez-le sur le site du salon.

Cerise sur le gâteau : durant les trois jours, des tirages au sort feront gagner des bons d'achats (à dépenser sur place), des lots et des places pour le prochain salon.

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

Palais des congrès de Tours

Entrée 5 €

Site Internet : www.salonchocolat-tours.com

f [tourschocolat](https://www.facebook.com/tourschocolat)



Des gourmandises à déguster sans modération.