

Ma visite au salon du chocolat – Edition 2018



Le **salon du chocolat** s'est tenu du 31 octobre au 4 novembre pour cette édition 2018 et je ne pouvais pas louper ça ! Il se tient tous les ans, vous pouvez retrouver toutes les informations [sur leur site](#). Le chocolat c'est un peu la chose la plus importante de ma vie, pas un jour ne passe sans que je ne mange du chocolat. Direction le programme pour trouver LA meilleure journée et profiter au max de tout ce qu'offre cet événement. Je vais donc vous parler de **mon expérience, mes découvertes et mes rencontres**. J'y suis allée le samedi, ce sont les **démonstrations** et les **chefs présents** qui ont fait penché la balance.

L'art du chocolat



Stohrer

par Jeffrey Cagnes

@stohrer

@jeffreycagnes

NE PAS TOUCHER

Seulement quelques pas après l'entrée, on tombe nez à nez

avec deux monuments : la **gigantesque pièce montée en éclairs** de Jeffrey Cagnes pour la maison Stohrer, 4 mètres de haut ! Oui, oui 4 mètres de haut ! Juste impressionnant ! Et juste à côté se tient **une statue de renard en chocolat** par ... Yann Couvreur évidemment ! Juste magnifique !



En parlant d'oeuvres d'art on peut aussi trouver **les robes**

en chocolat du défilé. C'est vraiment remarquable le travail qu'il y a derrière ces petites merveilles. Ma préféré est celle de Jeffrey Cagnes, mais elles sont toutes vraiment belles.



Ainsi que les spectaculaires pièces en chocolat réalisées

par des chefs du monde entier à l'occasion du World Chocolate Masters organisé par Cacao Barry. Cette pièce est celle du français qui lui a fait gagner la seconde place.



Au fil des allées on découvre des stands qui donnent tous plus envie les uns que les autres. Pourtant il a fallu faire des choix. Exit les maisons parisiennes qu'on pourra découvrir à Paris. Exit les choses industrielles .Et exit les stands qui ne font pas goûter. On n'est pas du tout du genre à goûter à tout sans aucune intention d'acheter mais dans ce genre d'événement j'aime bien tester les produits.

Mes coups de cœur gustatifs



Direction une petite chocolaterie artisanale avec de très bons produits : **Comptoir du cacao**. Bon finalement il s'avère qu'on aurait pu aller en acheter dans Paris mais tant pis ils nous font de l'oeil avec leurs **pralinés feuilletés**. Ce sont de petits carrés de pralinés croustillants avec une couche de chocolat et des éclats de pistaches, noisettes, noix de coco, On a aussi craqué pour des **croustines** Gianduja et Chocolat/Orange qui sont un mélange de chocolat et de crêpes dentelles. Tout est hyper réconfortant, plutôt régressif et ça on adore !

Direction un deuxième stand, celui de **Bernachon**. La maison Bernachon est une chocolaterie installée à Lyon depuis 65 ans et je suis Philippe Bernachon sur les réseaux sociaux depuis un moment. Sa pâte à tartiner, **Bernachoc**' me faisait de



l'oeil depuis longtemps et je n'ai pas pu m'empêcher d'en acheter un pot. C'est une tuerie : 60% de noisettes de piémont, sans huile de palme, sans conservateur, bref elle est parfaite (aussi bien dans le goût que dans la composition). On est aussi reparti avec une tablette de chocolat blanc et amandes grillées au miel : **Ivoire Amandine**. Le bonheur à l'état pur ce stand !



On s'est ensuite dirigé vers les démonstrations des chefs mais on est passé devant LE stand que mon chéri n'aurait même pas osé rêver : les flans du MOF **Stéphane Glacier**. Le flan est la pâtisserie préférée de mon chéri et là il

y en avait pour tous les goûts : classique vanille, chocolat, caramel, pistache, noisettes, On a choisi caramel et noisettes (ceux au chocolat n'étaient pas prêts). La texture est folle, hyper fondante en bouche, et les parfums sont francs mais ce n'est pas du tout écœurant. Tout est parfaitement harmonisé. Un délice !

Des démonstrations de grands chefs

Juste derrière ce stand il y a les **démonstrations des chefs**, et ça tombe bien je voulais en voir quelques unes. La première est celle de **Christophe Felder et Benoît Castel**. Ils font un cookie géant au chocolat avec du



caramel, des fruits secs torréfiés, ça a l'air tellement bon ! Mais malheureusement on est arrivé trop tard et il n'y avait plus de place assise donc on n'a pas eu le droit à la dégustation ... Les deux chefs sont pleins de bonne humeur, de

générosité, d'humour. Même debout on ne s'ennuie pas, on a passé un excellent moment.



La deuxième démonstration est celle de **Nicolas Paciello**, chef pâtissier du Prince de Galles à Paris. J'avais découvert peu avant qu'il avait sorti un livre absolument génial que je voulais acheter. Et comme une

bonne nouvelle n'arrive jamais seule, Nicolas Paciello est présent après la démonstration pour **dédicacer son livre**. Une aubaine ! Pendant la démonstration, il fait un sablé petit beurre, une ganache au chocolat et du pop-corn caramélisé. On a pu goûter cette fois et même si je n'aime pas le pop-corn c'était une tuerie ! J'ai pu croiser le chef à sa sortie de scène, il est vraiment disponible et tient à être accessible pour tout le monde. Une très belle rencontre et une discussion gravée dans ma mémoire. Il n'y avait pas de meilleur moyen de finir cette journée intense.

J'ai déjà hâte de voir ce que **Le Salon du Chocolat** va prévoir pour la 25ème édition l'année prochaine !

See you ☐