

#SALONDUCHOCOLAT



# RENDEZ-VOUS SPETTACOLARE

di FEDERICA SERVA - foto di THOMAS RAFFOUX

**Teatro per i professionisti** e teatro per il pubblico. Il Salon du Chocolat a Parigi ha celebrato per cinque giorni l'eccellenza francese e internazionale del cibo degli dei con un fitto e spettacolare programma. Dimostrazioni e gare, da un lato, hanno esaltato la creatività di cioccolatieri e pasticceri; degustazioni e sculture, dall'altro, hanno affascinato i choco lover. La ricerca del buono e del bello, della tradizione e della novità, dell'effimero e del perenne distingue da sempre gli espositori e i maestri artigiani protagonisti della manifestazione.

**IL SALON DU CHOCOLAT A PARIGI, TRA GARE, SHOW COOKING E SFILATA DI ABITI, HA ESALTATO LE INFINITE POSSIBILITÀ DI CREAZIONE DEL CIOCCOLATO**

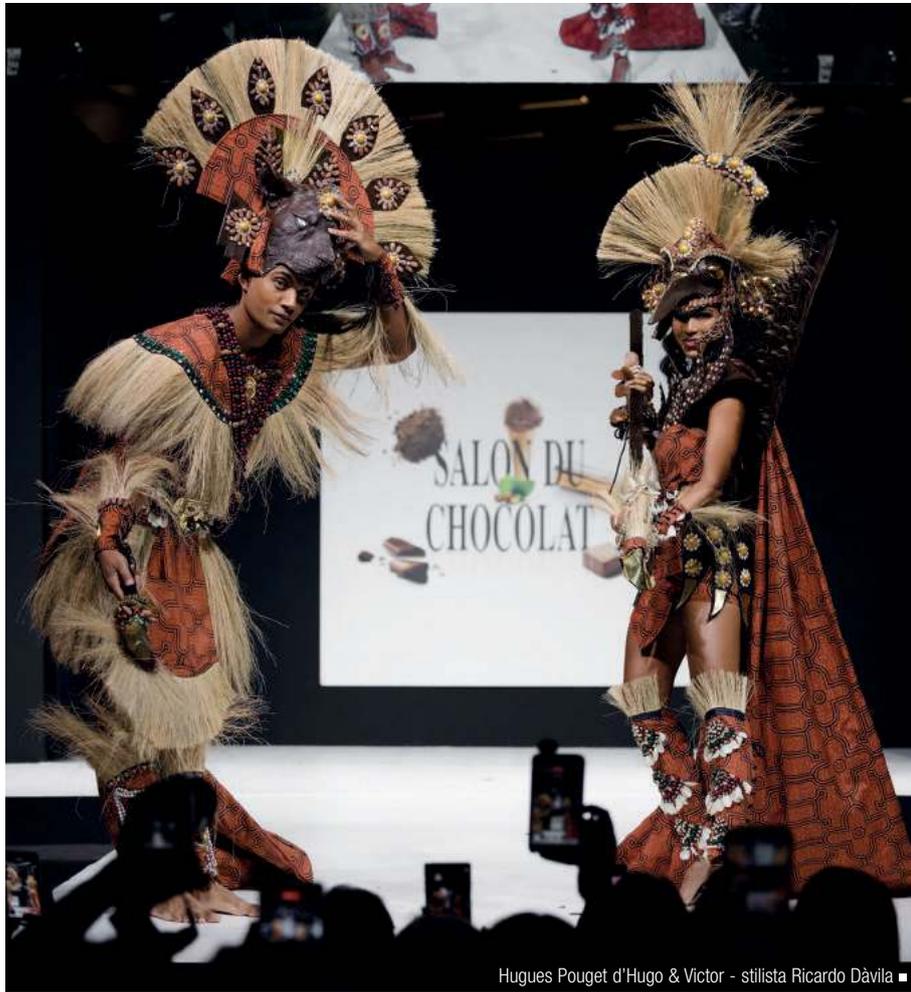
## TRA STAND E GARE

*La 27esima edizione del Salon du Chocolat si è tenuta nel complesso fieristico Porte de Versailles a Parigi dal 28 ottobre all'1 novembre 2022. Oltre duecento espositori hanno preso parte all'evento che ha occupato 20mila mq, di cui 4mila mq riservati ai concorsi nazionali e internazionali.*

**A ritmare le giornate** sono stati diversi show cooking, di cui una parte dedicata ai bambini, e interessanti incontri tenuti da pastry chef e maestri cioccolatieri del calibro di Pierre Marcolini, Arnaud Larher, Philippe Conticini. Le sedute hanno spaziato su tutti gli aspetti della professione, dalla padronanza delle tecniche di pasticceria alla realizzazione di un sorbetto, dalla sostenibilità della filiera del cacao alla ricerca dell'equilibrio tra benessere e golosità.



Céline Martin Pariès e Didier Suertegaray - stilista Daisy ■



Hugues Pouget d'Hugo & Victor - stilista Ricardo Dàvila ■

## SAVOIR-FAIRE ALLA RIBALTA

*In contemporanea si sono svolte le avvincenti sessioni di sei competizioni, ossia World Chocolate Masters, Mondial des Arts Sucrés, Défi des Glaciers, Trophée de la Pâtisserie Française, Master du Pain au Chocolat, Concours de Cacaos Paysans Bio et Équitables. Da sempre proteso a far risaltare il meglio del settore, quest'anno il Salon du Chocolat, come ha sottolineato il presidente Gérald Palacios, ha riunito professionisti e dilettanti per valorizzare ancora di più il savoir-faire in pasticceria e cioccolateria, ma anche in gelateria e panificazione.*

**Amata e attesa; la sfilata di abiti** in cioccolato ha fatto respirare l'atmosfera glamour ed effervescente della passerella. L'appuntamento giornaliero con il défilé più intrigante è stato rispettato grazie all'intensa collaborazione tra stilisti e cioccolatieri che hanno "cucito" modelli di abiti e accessori ricchi di brio e poesia. I capi hanno strappato applausi per lo straordinario connubio tra la maestria nella lavorazione del cioccolato e l'ispirazione tra il tribale etnico e il classico chic.

## ANCHE IL MAQUILLAGE DELLE MODELLE RIMANDAVA AL CIOCCOLATO

## PREMIÈRE BENEFICA

*Per l'anteprima, tenutasi il giorno precedente all'apertura del Salon, gli abiti sono stati indossati da celebrities dello sport e dello spettacolo francesi. L'evento ha avuto uno scopo benefico in quanto parte del ricavato della vendita dei biglietti è andata all'associazione Mécénat Chirurgie Cardiaque.*



Jean-Luc Decluzeau e Hervé Traclet - stilista Angel Sewig ■



Vincent Guerlais - stilista Angélique Godoy ■



Pascal e Tom Brunstein - stilisti Nathan e Maud Brunstein ■

## NUMEROSE DIMOSTRAZIONI LIVE PER STUPIRE I VISITATORI

**Fari di attrazione** sono da sempre le sculture in cioccolato. Oltre a quelle realizzate per le gare, hanno catturato lo sguardo anche quelle modellate e scolpite dagli espositori. Veterano della manifestazione, Jean-Luc Decluzeau ha esposto la riproduzione di una Bugatti Gran Prix tipo 35 in scala 3/4, che ha richiesto duecento ore di lavoro e duecentocinquanta chili di cioccolato. La “Chocolaterie Genthod” di Frank Muller ha dato prova di estrema precisione creando un violino alto un metro. Frédéric Joseph ha trasportato in una giungla abitata da un cocodrillo, mentre Maëlig Georgelin ha fatto tuffare in mare in compagnia di una sirena.



**Dietro le luci** degli stand, come della passerella, c'è il lavoro di migliaia di agricoltori nei Paesi vocati alla coltivazione delle piante di cacao, dalla Costa d'Avorio all'Uganda, dal Perù al Madagascar. Non a caso il Concours de Cacaos Paysans Bio et Équitables è stato accompagnato da conferenze su tematiche chiave della filiera per un proficuo scambio di idee sull'emergenza climatica, sulla remunerazione agli agricoltori, sulle tecniche di coltivazione.



## SFIDA PER IL GELATO

*Al Salon du Chocolat c'è stato spazio anche per il "dolce freddo". Per la prima volta si è tenuto il concorso Défi des Glaciers, organizzato dalla Confédération Nationale des Glaciers de France e dall'associazione Pâtisseries dans le monde con la collaborazione di Carpigiani. Dodici gelatieri si sono sfidati nella creazione di un gelato o sorbetto, di cui è stata messa in vendita una parte per donare la somma all'Ospedale Necker di Parigi. Al primo posto si è classificato Alexandre Albanese della Barelle Chocolaterie - Glacierie Artisanale a Blagnac, seguito da Nicolas Lintzentriff della Glaces Alba a Vieux-Thann e Simon Salge della Maison Salge a Saint-Florent (Corsica). I tre gelatieri parteciperanno alla finale europea del Gelato Festival World Masters.*

**NUMEROSI SHOW COOKING, TENUTI DA FAMOSI PROFESSIONISTI DEL SETTORE, HANNO SPAZIATO DALLE RAFFINATE TECNICHE DI PASTICCERIA ALLA REALIZZAZIONE DI DESSERT**