

ÉVÈNEMENT. Le premier Salon du chocolat de Dijon se poursuit aujourd'hui et dimanche.

« La vie, c'est comme une boîte de chocolats... »

Le premier Salon du chocolat de Dijon a ouvert ses portes au parc des Expositions ce vendredi. Nous y étions.

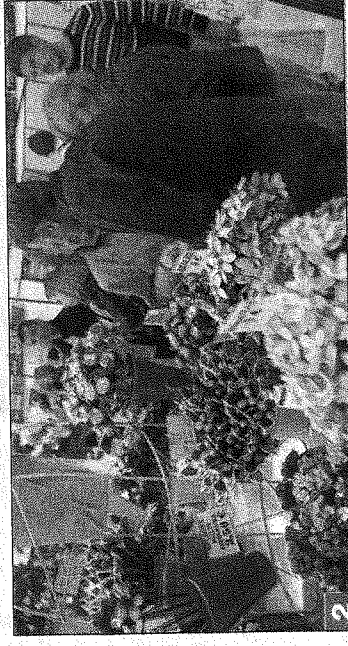
Comme dirait Forrest Gump : « La vie, c'est comme une boîte de chocolats, on ne sait jamais sur quoi on va tomber ». Une phrase qui résume bien l'esprit de découverte du premier Salon du chocolat de Dijon.

« Je vendrais père et mère pour un morceau de chocolat, car j'adore ça ! », plaisante Marie-Andrée, 66 ans, de Dijon, qui ne cache pas son amour pour cet aliment sucré. Comme la grande majorité des visiteurs venus hier participer à la première journée, Marie-Andrée n'est pas là par hasard. « Je suis là pour découvrir la diversité des manières de travailler le chocolat », explique la retraitée. À quelques stands d'elle, en chaise roulante, Daniel, 66 ans, de Losne, apprécie lui aussi le salon. « Il y a beaucoup de variétés de chocolats et une belle af-

fluence », raconte-t-il, ajoutant qu'il compte bien repartir avec quelques mêts raffinés. « J'achète au coup de cœur, pour l'amour du goût », dit-il. « J'aime bien les

Pas que des chocolats

Ce rendez-vous régional destiné aux amateurs de chocolat permet de découvrir des produits chocolateries tendances ou plus traditionnels. « Chocolat noir, au lait, ganache, au café, au gingembre, au beurre salé, au citron vert, au spéculoos, au pain d'épices, praliné, bio aux éclats d'amandes, parsemé de noisettes, fourré ganache/truffes ou nature mais aussi guimauves, mendiants, macarons, confitures, orangettes, pâtes de fruits sont proposés », précisent les organisateurs. « Sans oublier les vins et vins fins en accord avec le chocolat. »



1 La première journée du Salon du chocolat de Dijon a été marquée par une belle affluence.
2 Diversité et originalité caractérisent cet événement familial.

Photos Philippe Bruchot

bonnes choses, et particulièrement les ganaches et le chocolat noir. » D'ailleurs, beaucoup de visiteurs affectionnent la pâte riche en cacao. C'est notamment le cas de Colette, 78 ans, de Varois-et-Chaignot, et de Michèle, 64 ans, de Quetigny. « J'apprécie particulièrement de pouvoir voir le travail des artisans, de goûter, de comparer et, peut-être, d'acheter », indique Colette.

Du côté des exposants aussi l'ambiance était au beau fixe ce vendredi. « Le salon permet de nous faire connaître et de montrer notre originalité », explique Mélanie

Euvrard, employée de l'entreprise Hors des sentiers battus, située à Besançon (25). Sur le stand de la société, on peut ainsi découvrir du chocolat à l'estragon, au wasabi, en forme de saucisson, de chaussures ou encore des fleurs de dragées. Venus de Sainte-Croix (71), Isabelle et Claude Cudraz proposent eux nougats, pains d'épices et des macarons, soit bios, soit sans gluten. « Les gens viennent ici pour trouver des produits artisanaux qu'ils ne trouvent pas en grande surface par exemple », note Claude Cudraz. « Je suis surprise de voir autant de mon-

PRATIQUE

Le Salon du chocolat de Dijon se déroule au parc des Expositions et Congrès, centre Clemenceau.

Horaires : samedi de 10 à 19 heures et dimanche de 10 à 18 heures. Tarif : 4 €. Gratuit pour les moins de 12 ans.

Samedi, plusieurs rendez-vous sont prévus : de 10 h 45 à 11 h 30, avec Sébastien Chiari (finaliste 2012 de l'émission Le meilleur pâtissier) ; de 11 h 45 à 12 h 30 avec Francis Miot (meilleur confiturier de France 2013, triple champion du monde) ; de 14 heures à 14 h 45 avec Sébastien Hénon (atelier création pour Pâques) et de 15 heures à 15 h 45 avec Mickaël Azouz (champion du monde de pâtisserie).

Dimanche, le public pourra découvrir le travail de Sébastien Chiari de 10 h 45 à 11 h 30, de Francis Miot de 11 h 45 à 12 h 30, de Stéphane Derbord (chef étoilé dijonnais) de 14 heures à 15 h 30 et la « Surprise des boulangers » de 16 heures à 16 h 45.

de pour un premier salon, mais aussi par la diversité des produits », se satisfait Claire Frémont, de la maison Frémont à Dijon. Comme beaucoup d'autres exposants, elle espère que ce salon se pérennise. « Cela manquait à la ville, surtout que nous allons être Cité de la gastronomie ! »

V.L.

Municipales
2014

ABONNEZ-VOUS À
L'ÉDITION NUMÉRIQUE DU

LE BIEN PUBLIC

➤ Soirée élections dimanche 30 mars
en direct sur www.bienpublic.com

➤ CAHIER SPÉCIAL RÉSULTATS LUNDI 31 mars

RÉSULTATS - ANALYSES - COMMENTAIRES - REACTIONS...