

CÔTE-D'OR

1 L'adhésion annuelle aux animations sportives de quartier de la ville de Dijon, destinées aux enfants et aux jeunes âgés de 8 à 16 ans ne coûte qu'un euro.

ÉVÈNEMENT. Le premier Salon du chocolat ouvre ses portes aujourd'hui, jusqu'à dimanche.

Dijon prêt à fondre de plaisir

Tarif. L'entrée du salon coûtera 4 euros (gratuit pour les moins de 12 ans), avec accès à toutes les animations.

Espace. Les 35 exposants présents ce week-end seront répartis sur 2 500 m² au parc des Expositions de Dijon.

Le premier Salon du chocolat de Dijon débute aujourd'hui au parc des Expositions. Trois jours pour en prendre plein les yeux et les papilles.

À trois semaines de Pâques, voilà un événement qui devrait faire patienter les plus férus amateurs de chocolat. Depuis ce vendredi et jusqu'à dimanche, le parc des Expositions de Dijon accueille son premier Salon du chocolat (et des vins fins). Le concept : 35 exposants, la plupart artisans chocolatiers confirmés, vont faire découvrir leurs créations au public durant trois jours, le tout en présence de quelques "stars" de la discipline qui se livreront à des démonstrations en direct, sous l'œil des quelque 7 000 visiteurs attendus pour cette première édition dijonnaise.

« L'idée d'un événement dédié au chocolat est née il y a tout juste dix ans à Grenoble », explique Patricia Monteil, organisatrice. « Le Salon de Grenoble sert aujourd'hui de référence, avec 20 000 visiteurs lors de la dernière édition. Mais nous avons décliné le concept dans quatre autres vil-



Plusieurs artisans bourguignons seront de la partie ce week-end au parc des Expositions de Dijon. Photo archives Philippe Bruchot

les, dont Dijon cette année pour la première fois.

Vin et chocolat, de bons amis

Alors pourquoi Dijon ? « Pas particulièrement pour son histoire avec le chocolat », rétorque Patricia Monteil. « Mais Dijon est l'une des villes les plus dynamiques sur le plan de la restauration. Et sa nomination en tant que Cité de la Gastronomie nous a confortés dans cette idée qu'il y avait vraiment quelque chose à

faire ici. Dijon Congrexpo nous avait d'ailleurs contactés dès l'an dernier pour que nous organisions le Salon, mais cela aurait été trop juste. »

Si ce vendredi après-midi sera entièrement consacré au CFA La Noue, avec des réalisations en direct des étudiants de la filière « pâtisseries-chocolatiers-glacières », le Salon prendra tout son sens dès samedi matin avec les plus grands spécialistes français du chocolat, qui enchaîneront leurs démonstra-

Parmi les Dijonnais présents sur ce salon : les restaurateurs Stéphane Derbord et Gilles Magnin

tions jusqu'à dimanche soir.

« Les exposants sont uniquement des artisans chocolatiers et non des industriels. Il y aura aussi de nombreux jeunes, car l'un des objectifs du Salon est de mettre en avant les talents de demain. Il y aura enfin trois producteurs de vins fins (hors Bourgogne, ndlr), car le chocolat et le vin sont deux produits qui se marient à merveille », conclut Patricia Monteil.

Dernière précision, et non des moindres : tout ce qui sera produit sur place sera consommable par les visiteurs.

BERTRAND LHOTE

bertrand.lhote@lebienpublic.fr

➔ **À la question « Aimez-vous le chocolat ? », posée hier sur notre site internet, vous êtes 39 % à avoir répondu « Oui, mais toujours avec modération », 54 % « Beaucoup trop » et 7 % « Non, pas du tout » (sur 238 votants).**

PROGRAMME

Salon du chocolat et des vins fins, du 28 au 30 mars au parc des Expositions de Dijon

➔ VENDREDI

14 h 30 - 17 h 30 : « Les apprentis entrent en scène », démonstration des meilleures recettes des étudiants de la mention pâtisseries-chocolatiers-glacières du CFA La Noue

➔ SAMEDI

10 h 45 - 11 h 30 : Sébastien Chiari (finaliste 2012 de l'émission *Le meilleur pâtissier*).
11 h 45 - 12 h 30 : Francis Miot (meilleur confiturier de France 2013, triple champion du monde).

14 heures - 14 h 45 : Sébastien Hénon (atelier création pour Pâques)

15 heures - 15 h 45 : Mickaël Azouz (champion du monde de pâtisserie).

➔ DIMANCHE

10 h 45 - 11 h 30 : Sébastien Chiari.
11 h 45 - 12 h 30 : Francis Miot.

14 heures - 15 h 30 : Stéphane Derbord (chef étoilé dijonnais).

16 heures - 16 h 45 : la "Surprise des boulangers".

Le Château Bourgogne

Menu du marché du déjeuner du vendredi 28 mars au dîner du jeudi 3 avril 2014 à 40 € TTC (hors boissons)

- Cappuccino de champignons forestiers en amuse-bouche
- Feuilleté d'asperges vertes et œuf poché
Velouté à l'estragon
ou Salade de noix de pétoncles et légumes confits
Vinaigrette citronnée
- Filet d'omble chevalier poêlé, sauce au chablis
Mousseline de carottes jaunes
ou Noisettes de mignon de porc rôti, sauce soja
Wok de légumes printaniers
- Plateau des maîtres fromagers
- Grand chariot de desserts ou sorbets

Mercur

Dijon - Centre Clemenceau
Réservations :
03 80 72 31 13
Il est conseillé de réserver

Parking clos couvert gratuit

Sur bienpublic.com

Les nouvelles du monde automobile vous passionnent ? Retrouvez sur notre site toutes les informations essentielles dans ce domaine.

NOUVEAU

Rubrique auto
Essais, nouveautés, Actu