

Lise Luka

Organisatrice du 1^{er} Salon International des Chocolatiers et du Chocolat (SICC)
SENS POUR SENS
CHOCOLAT



De quoi fondre de plaisir et de gourmandise ! Enfin la Suisse a son Salon du Chocolat ! Lise Luka l'a lancé à Genève, attirant aux Bâtiments des Forces Motrices environ 6 000 visiteurs, gourmets et gourmands, spécialistes et amateurs... Adoptant une attitude d'ouverture, rassemblant artisanat et PME, se profilant comme un nouveau lieu de découverte et de rencontre, l'univers du chocolat suisse a aujourd'hui pris une nouvelle dimension. Spécialiste en physiologie de la perception et évaluation sensorielle, entre autres diplômes impressionnants, Lise Luka, ne s'est pas trompée, il y avait un vide en Suisse. Il est désormais comblé !

Exclusif Magazine | Vous a-t-il fallu beaucoup de détermination, d'entregent et de... gourmandise pour organiser ce salon ?

Lise Luka : En ce qui concerne le chocolat, on ne peut pas contester la suprématie helvétique ! Sa réputation et sa place sont incontestables, au point de s'étonner qu'après plusieurs tentatives d'organiser un Salon du Chocolat en Suisse, les projets aient toujours été abandonnés y compris par la Foire de Genève ! Depuis 2000, 4 ou 5 projets ont été lancés sans résultat, la question était de déterminer pourquoi ? Ce fut en amont un important travail de recherche et d'analyse.

Mais, c'est un fait, il faut aimer le chocolat pour développer ce projet !

E. M. | Un peu partout dans le monde, il y a des salons du chocolat, en quoi celui de Genève est-il international ?

L.L. : Visant l'excellence et la nouveauté, et surtout dans un souci de crédibilité, nous voulions attirer des exposants de diverses nationalités et mettre en présence un jury international. Les résultats de notre étude du marché nous ont confirmé l'intérêt d'un salon aux dimensions internationales, il convenait donc de nouer des partenariats en dehors des frontières locale et nationale, d'intéresser des sponsors de différentes activités et origines, d'attirer les passionnés de chocolat à travers les régions...

En ce qui concerne le public, là aussi notre étude a confirmé un intérêt enthousiaste pour la manifestation !

E. M. | Comment expliquez-vous que la Suisse, patrie du chocolat, n'ait pas été en première ligne pour créer un Salon du chocolat ?

L.L. : Le sujet méritait réflexion ! Le chocolat en Suisse se décline sur 2 axes principaux : l'artisanat et

l'industrie. Les deux secteurs étant, chacun dans sa spécialité, aussi qualitatif l'un que l'autre... A eux seuls, ils maîtrisent le marché du chocolat et protègent leurs valeurs. A Genève, par exemple, il existe une très forte concentration d'artisans chocolatiers, leur activité marche bien, ils n'ont peut-être pas besoin de se lancer des défis... De vivre des challenges... mais il est fondamental de valoriser la profession, de lui faire dépasser ses acquis... C'est aussi à cela que peut servir un Salon du Chocolat, à rassembler un plus grand nombre pour sortir des sentiers battus.

E. M. | Avez-vous été bien accueillis ?

L.L. : Oui, nous avons été favorablement accueillis, à part 2/3 exceptions. Le projet a été bien accepté par les professionnels. Nous voulions organiser un événement différent, en cas de succès nous étions déterminés de ne pas faire du sensationnel mais de développer le goût, éduquer, apprendre ce qu'est le bon chocolat, mettre en valeur une qualité toujours supérieure ! L'exploration gustative offre une palette incroyable, comme pour le vin, on obtient différents parfums en fonction des régions, de l'origine du cacao. Et, enfin, l'innovation ! Car le chocolat évolue, la tendance allant dans le sens des nouveautés, il a un grand avenir, comme, par exemple, le chocolat cru (non torréfié).

E. M. | Le Salon de Paris est déjà à sa 17^e édition, comment voyez-vous votre évolution ?

L.L. : Nous ne voulons surtout pas un Salon aussi grand. En 2012, nous espérons 30-35 exposants, plutôt que grandir à tout prix, nous souhaitons nous développer en qualité, explorer davantage les talents, les saveurs, les rencontres et les associations...
Propos recueillis par G.A.-D.