



Genève, le 30 octobre 2012 – Un peu plus de 5000 visiteurs ont bravé le choc de température pour prendre la température du choc à l'occasion du deuxième Salon International des Chocolatiers et du Chocolat de Genève (SICC). Le froid mordant de ce week-end n'a en effet pas empêché le public de venir croquer du chocolat et de perfectionner ses connaissances dans l'écrin splendide du Bâtiment des Forces Motrices.

Le Salon des Chocolatiers

le salon des vrais mordus

Splendeurs d'arômes

Grande nouveauté de cette édition, les visiteurs ont exercé leur odorat et leurs papilles le long du parcours initiatique de "l'Arôme Land". Il s'agissait pour eux de sentir différents arômes artificiels, de les identifier puis de retrouver les arômes naturels équivalents en dégustant du chocolat.

Le meilleur du cru

Les organisateurs avaient mis le chocolat cru à l'honneur. Le public a fait une expérience sensorielle inédite en goûtant des fèves de cacao fraîchement extraites de leur cabosse, du jamais vu!

Conférences et démonstrations

De nombreuses conférences et démonstrations se sont succédé à un rythme soutenu durant ces deux jours. Les orateurs ont célébré le chocolat sous toutes ses moutures, de la fève aux alliages gastronomiques les plus subtils. Le public s'est entre autres familiarisé avec les conditions économiques des planteurs de cacao, les grands crus de propriétés, l'initiation à la dégustation ou encore l'impact du chocolat sur la santé. Patrick Roger, le parrain du Salon 2012, est venu partager son expérience du locavorisme, ou l'art candide de cultiver son jardin et d'en consommer les produits.

Des enfants comblés

Des ribambelles d'enfants ravis ont pu

s'exercer aux rudiments du métier de chocolatier au Kids' Corner, sous l'oeil attentif d'un maître chocolatier. Les petits "toqués" de chocolat s'en sont léché les babines!

Trois prix prestigieux

Le **Prix de Genève 2012** a été attribué aux chocolatiers Martin Schwarz et Willi Schmutz, de la maison Nobile-Ciocolato, à Bätterkinden (Canton de Berne). Ils ont ainsi reçu le superbe trophée créé par Gilbert Albert qui symbolise la maîtrise technique et la créativité de l'artisan chocolatier.

Le **premier accessit** est Jean-Pascal Sérignat, de la Chocolaterie Du Rhône à Genève, lauréat 2011 du Grand Prix de Genève. Le deuxième accessit est Pascal Marguerat, de La Bonbonnière à Genève.



Les visiteurs ont aussi été séduits par l'accueil chaleureux et l'inventivité de la confiserie Honold (Zürich), à qui le **Prix du Public** a été décerné pour la seconde année consécutive.

La lauréate du **Prix du Jeune Espoir Chocolatier** est Sarah Stok, apprentie à la chocolaterie Carole et Joël Mèrigonde. Elle a été récompensée pour sa chaise en chocolat, représentation miniature de la chaise monumentale exposée à la place des Nations à Genève. Le jury a particulièrement apprécié sa créativité et la complexité de son oeuvre. Elle reçoit un livre de Patrick Roger dédié, une parure de Caran d'Ache, et elle est invitée par le partenaire couverturier du Salon à suivre une journée de formation.

Un salon placé sous le signe de l'excellence et de la créativité

Le Salon International des Chocolatiers et du Chocolat est organisé chaque année au mois d'octobre. Placé sous le signe de l'excellence et de l'innovation, il vise à offrir aux artisans chocolatiers une plateforme unique pour présenter les nouvelles créations, lancer les tendances et partager leur savoir-faire avec le public. Soutenu par l'association « les Mordus de chocolat » qui oeuvre bénévolement à l'organisation du Salon et fort de son succès, le SICC souhaite poursuivre son travail de promotion de l'art du chocolat et attirer des chocolatiers étrangers ! Le Salon des Chocolatiers organise aussi des « soirées connaisseurs » tout au long de l'année pour les entreprises qui souhaitent offrir à leurs collaborateurs des découvertes sensorielles inédites. Les hôtes sont initiés à l'art de la dégustation du chocolat durant ces événements sur mesure placés sous le signe de l'excellence et du plaisir.



LE SALON EN QUELQUES CHIFFRES

- 5500 visiteurs
- 25 chocolatiers exposants
- 11 conférences
- 10 démonstrations en direct
- 11 ateliers créatifs pour les enfants



Comité d'organisation :

Lise et Tibor Luka, Suzanne Feinmann, Valérie Giersch, Etienne Mathews, Nicolas Favre, Tony Guggisberg, Cécile Bertolini, Nicholas Palffy

Comité des Mordus de Chocolat :

Pierre Borsodi, Lise Luka, Hans-Jörg Treu, Tony Guggisberg, Roger Durand, Anita Halasz

+ les 60 bénévoles de l'Association des Mordus de Chocolat.

www.salondeschocolatiers.com/association

Le Salon des Chocolatiers 2013

un parfum d'excellence ibérique

La troisième édition du Salon international des Chocolatiers et du Chocolat (SICC) dédiée aux connaisseurs et aux mordus de chocolat se déroulera les 5 & 6 octobre 2013 au Bâtiment des Forces Motrices à Genève. Un événement consacré à l'excellence du chocolat et au talent créatif des meilleurs artisans chocolatiers.

L'Espagne à l'honneur

Terre de soleil et de parfums suaves, l'Espagne est aussi un pays riche en talents dans l'univers du goût. Cette année, le catalan **Enric Rovira** (<http://www.enricovira.com/>), un chocolatier stupéfiant de créativité a été choisi comme parrain pour cette nouvelle édition 2013.

Au menu de cette prochaine édition : des dégustations gourmandes, des démonstrations en direct et des conférenciers experts internationaux, un espace ludique et créatif pour les enfants, et un espace sensoriel pour initier les visiteurs aux arômes et saveurs les plus subtiles du chocolat.

Le **Prix de Genève**, récompensera le meilleur chocolatier du Salon, le public pourra élire le meilleur chocolatier avec le **Prix du Public**, tandis que le **Prix Jeune Espoir** sera décerné à un jeune apprenti chocolatier méritant.

Réservez déjà les 5 & 6 octobre 2013 !



Organisation :

Salon des chocolatiers
info@salondeschocolatiers.com
Tél. +41 22 347 30 00

www.salondeschocolatiers.com