

Le chocolat, ce produit phare qu'on exploite si peu

Le 1er Rallye du chocolat propose une expérience originale chez des artisans en mal de publicité

L'horlogerie a son itinéraire piétonnier et les producteurs de vin ont leur balade viticole. Le chocolat ne pouvait pas rester plus longtemps le parent pauvre du marketing au bout du lac. Heureusement que Lise Luka est là pour faire vivre ce produit à Genève. Son Salon des chocolatiers aura connu quatre éditions au Bâtiment des Forces Motrices. Trop cher pour le public, trop cher pour les artisans, il ressuscite sous une forme nomade et gratuite: le 1er Rallye du chocolat, qui se tient ce samedi entre 13 artisans genevois, de 10 h 30 à 17 h.

«Je sentais une certaine morosité de la part des chocolatiers,

moins d'élan, explique Lise Luka. Il leur fallait parfois mettre 3000 francs pour un stand pendant trois jours, cela représentait beaucoup d'argent. J'ai annulé l'édition 2015 la mort dans l'âme. Puis je me suis dit que s'ils n'étaient pas prêts à venir vers le public, le public pourrait venir vers eux.» Ainsi est née l'idée d'organiser un parcours ludique à la découverte de la fève de cacao («son goût peut surprendre!»), avec dégustations et jeu concours. «On a été devancé de très loin par les artisans français à mon opinion, qui ont compris qu'il ne suffit pas que le chocolat soit bon, il faut en parler!»

Si l'événement figure à l'agenda de Genève Tourisme, le site Internet de l'institution ne met en avant aucune «expérience» liée au cho-

colat. Il faut fouiller longuement avant de trouver une mention des visites guidées à la manufacture Favarger ou la manifestation Festichoc à Versoix. Et il n'existe pas de liste des artisans chocolatiers en ville, encore moins de package spécial cacao. Pascal Buchs, porte-parole de l'Office du tourisme, répond qu'«on est obligé d'impliquer toute la profession, on ne peut pas privilégier certains. On redirige les touristes selon leur demande: s'ils veulent des artisans, on leur donne des adresses aux alentours, si c'est pour du chocolat industriel, on les envoie chez Manor. Quant à créer des packages, je ne suis pas sûr qu'on puisse faire venir des gens à Genève grâce au chocolat.» **Sophie Simon**

Parcours sur:
www.salondeschocolatiers.com