

## **Le 1<sup>er</sup> Rallye du Chocolat de Genève emmènera les gourmands dans un parcours chic et choc' à la découverte de la fève de cacao**

Genève, le 8 septembre 2015 – La 1<sup>ère</sup> édition du Rallye du Chocolat de Genève aura lieu le samedi 3 octobre prochain. Tout au long d'un parcours ludique reliant 12 chocolatiers genevois, il emmènera les amateurs de chocolat à la découverte de la fève de cacao. Organisé dans le cadre de la Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat, cet événement a un double objectif : promouvoir le travail des petits producteurs de cacao, mais aussi mettre en valeur le talent des chocolatiers genevois. En effet, les étapes de cet itinéraire gourmand verront les artisans rivaliser de créativité en proposant leurs créations chocolatées sur le thème de la «divine fève». Un jeu-concours gratuit permettra aux gourmands de tous âges de gagner un prix et de se voir décerner le diplôme convoité de «Choconnaisseur».

### **Une Journée mondiale pour célébrer le travail des planteurs de cacao**

Née en 2010 à l'initiative de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie dans le prolongement du «Cocoa Day» institué par l'Organisation Mondiale du Cacao, la Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat vise à promouvoir le travail des petits producteurs de cacao. En effet, ce sont cinq à six millions de petits planteurs répartis sur trois continents qui cultivent et cueillent à la main près de cent milliards de cabosses chaque année, puis les ouvrent une à une pour en extraire les fèves de cacao qu'ils font ensuite fermenter et sécher. Sans eux et sans la passion de tous les acteurs de la filière, notre cher chocolat, cette délicieuse «nourriture des dieux» qui a fait la réputation de notre pays dans le monde entier, n'existerait tout simplement pas !

À Genève, une conférence sera organisée à cette occasion afin de sensibiliser le public sur le rôle que peuvent jouer les pays consommateurs dans le développement d'une approche éthique, durable et responsable de la culture du cacao. L'objectif sera notamment de proposer des pistes pour développer la traçabilité du cacao, mieux valoriser et respecter le travail des petits producteurs ou encore contribuer au maintien de la qualité du cacao par une meilleure formation et information, non seulement des exploitants mais aussi de la filière tout entière (couvertureurs, chocolatiers, ...).

### **Le 1er Rallye du Chocolat de Genève : Un parcours chic et choc' à travers la ville**

Afin de prolonger cet esprit éthique de façon ludique, la 1<sup>ère</sup> édition du Rallye du Chocolat de Genève emmènera tous les amateurs de chocolat dans un itinéraire gourmand et gratuit entre les différents chocolatiers partenaires. Munis de leur «passeport» à tamponner à chaque étape, les participants, petits et grands, pourront déguster une création chocolatée créée spécialement pour l'occasion par chaque maître chocolatier. A l'issue de leur parcours, les amateurs de chocolat de 7 à 77 ans auront récolté des indices leur permettant de déchiffrer la phrase-mystère et ainsi de participer au tirage au sort pour recevoir un cadeau gourmand et le diplôme de «Choconnaisseur».

Enfin, clin d'œil à l'esprit rallye, une Mini Cooper décorée aux couleurs du Rallye du Chocolat sillonnera les rues de Genève pendant les 15 jours précédant la manifestation.

### **Les meilleurs chocolatiers genevois réunis pour une cause commune**

Organisé par Lise Luka, organisatrice du Salon International des Chocolatiers et du Chocolat de Genève et vice-présidente de l'Association des Mordus du Chocolat, le Rallye du Chocolat de Genève vient enrober ce début d'automne autour de la divine fève. Cet événement inédit est parrainé par Chocosuisse, Emil Frey et le couvertureur Felchlin. Il bénéficie également du soutien de la Ville de Genève, de l'Association des Boulangers Confiseurs de Genève, du Swissôtel Métropole et de nombreux acteurs économiques genevois.

Réunissant 12 des meilleurs artisans de Genève, la liste des chocolatiers participants au Rallye comprend Alexandre, Auer, Frédéric Ducret, Cacaos et Chocolats Favarger, Lesage, la chocolaterie Mérigonde, Chocolaterie Micheli, Paganel, Du Rhône Chocolatier, Rohr, Stettler et Zeller. Enfin, Canonica, hors parcours, sera présent chez Emil Frey avec un stand de démonstration et de dégustation.

*Pour toute information supplémentaire, merci de contacter:*

Ricardo Payro  
Payro Communication Sàrl  
T + 41 (0)22 322 13 17  
M +41 (0)79 460 57 74  
rp@payro.ch  
payro.ch

Lise Luka  
Directrice  
Salon des Chocolatiers Sàrl  
T +41 (0)22 347 30 00  
M +41 (0)79 747 74 67  
[info@salondeschocolatiers.com](mailto:info@salondeschocolatiers.com)  
[www.salondeschocolatiers.com](http://www.salondeschocolatiers.com)