

Chic et Choc', le Rallye du Chocolat revient à Genève le 7 octobre pour sa troisième édition.

Genève, le 12 septembre 2017 - Le *Rallye du Chocolat* de Genève se tiendra samedi 7 octobre à l'occasion de la *Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat*. Munis d'un passeport de Choc', petits et grands gourmets sont invités à se promener en ville et à pousser les portes de 12 chocolateries genevoises pour déguster des créations chocolatées. À chaque escale, les fondus de chocolat recueillent les indices pour reconstituer la phrase mystère et participer au jeu-concours. Mais ce n'est pas tout !! Cette année, les chocolatomanes curieux pourront assister gratuitement aux conférences dédiées à l'univers du chocolat tout au long de la journée. Enfin, un tirage au sort parmi le public départagera les gagnants qui recevront des cadeaux chocolatés ainsi que le diplôme convoité de « ChoConnaisseurs ». Les fins becs du public élisent leurs chocolatiers préférés, tandis qu'un jury d'experts décerne le Prix du Jury au meilleur chocolatier du Rallye.

La Journée mondiale du Cacao et du Chocolat pour célébrer le travail des planteurs de cacao

La *Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat*, décrétée le 1^{er} octobre, est née en 2010 à l'initiative de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie dans le prolongement du « Cacao Day » institué par l'Organisation Mondiale du Cacao. Cette journée vise à sensibiliser le public sur le travail de 5 à 6 millions de petits planteurs qui assurent 95% de la production mondiale de cacao. Certains industriels, comme Felchlin, sont engagés dans des chartes respectant les producteurs et tiennent des lignes de conduite concernant la durabilité et la traçabilité des cacaos utilisés. Le *Rallye du Chocolat* représente la partie ludique de cette journée éthique.

Nouveauté : Conférences dédiées à la Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat

Désormais une étape culturelle sur le parcours de la promenade en ville convie le public à la salle communale de Plainpalais pour assister gratuitement à des conférences de 10h30 à 17h30 en présence de personnalités de renom venant de Belgique, de France et de Suisse.

À vos papilles, le Rallye du Chocolat enrobe Genève !

Nous attendons avec impatience le 7 octobre pour découvrir entre 10h et 17h les créations chocolatées concoctées par les 12 chocolatiers qui rivalisent d'inventivité pour élaborer un chocolat sur le thème « Grué et Agrume(s) ».

Rendez-vous à la salle communale de Plainpalais pour retirer son passeport

De 9h00 à 15h30, le public se rend à la salle communale de Plainpalais pour retirer le passeport qu'il a commandé par internet. Grâce au partenariat avec les TPG, des cartes journalières à prix réduit lors de l'inscription sur internet sont accessibles. Le passeport est accompagné d'un bulletin jeu-concours. Muni de son précieux sésame, le gourmet choisit le parcours A, le parcours B ou les deux puis se lance à la poursuite de la phrase mystère tout en dégustant les trésors chocolatés à chaque étape.

Un itinéraire ludique et gourmand

À chaque étape du parcours, le gastronome doit montrer « patte blanche » en présentant le passeport et le bulletin jeu-concours. Dès lors, il reçoit une partie de la phrase mystère, il déguste la création chocolatée et fait valider son bulletin. Au terme de son parcours de 6 chocolatiers visités, les amateurs de chocolat de 7 à 77 ans auront récolté tous les indices pour déchiffrer la phrase mystère et participer au jeu-concours dont le tirage au sort désignera trois gagnants ; des cadeaux chocolatés et un diplôme de « ChoConnaisseurs » sont à la clé !

Le chocolatier préféré du public

Parce que l'avis du public compte pour les artisans, les accros de chocolat inscrivent sur le bulletin le nom du chocolatier qui aura su les séduire avec le chocolat créé à base de gruë associé aux agrumes. Deux chocolatiers (un par parcours) recevront le prix du « chocolatier préféré » du *Rallye du Chocolat* de Genève 2017.

Un Prix du Jury

La créativité et le savoir-faire de chaque chocolatier du Rallye est entre les papilles et l'œil averti d'un jury d'experts qui décernera, en présence des autorités genevoises, le prix du « meilleur chocolatier » du Rallye de Genève 2017.

Les meilleurs chocolatiers genevois relèvent le challenge

Réunissant 12 des meilleurs artisans de Genève, la liste des chocolatiers participants au Rallye comprend **Canonica, Cartier, Du Rhône, F. Ducret, La Chocolatière, Lesage, Mérigonde, A. Pougner, Renou, Stettler, Sweetzerland** et Zeller.

Un large soutien pour cette journée cacaotée

Créé et organisé par la société *Salon des Chocolatiers*, le *Rallye du Chocolat* est un évènement soutenu par les partenaires suivants : **Fondation suisse de l'économie cacaoyère et chocolatière, Max Felchlin, Radio Lac (YesFM), Régie Grange, Hôtel Métropole, Unireso, TPG** et avec le soutien de la **Ville de Genève**. Enfin, cet évènement est dynamisé grâce à la participation active de plus de 50 bénévoles passionnés et dévoués.

Ouvert à tous les gourmands et sur inscription !

Dès le **16 septembre à 10h**, la billetterie sera ouverte avec 2'500 passeports à réserver pour les petits et les grands gourmands. L'inscription est **obligatoire pour tous** (y compris billets gratuits) via le site internet www.salondeschocolatiers.com ou via Facebook www.facebook.com/salondeschocolatiers.

Les billets peuvent être obtenus :

- En prévente via internet : CHF 5.-/ adulte, gratuit pour les moins de 16 ans.
- Sur place à la salle communale de Plainpalais, le samedi 7 octobre dès 9h00 : CHF 10.-/ adulte, CHF 5.- de 12 à moins de 16 ans, gratuit pour les moins de 12 ans.

Horaires du Rallye : 10h à 17h

Lieu : en ville de Genève

Inscription obligatoire (pour tous, y compris billets gratuits)

Billetterie en ligne dès le 16 septembre

via le site internet www.salondeschocolatiers.com

via Facebook www.facebook.com/salondeschocolatiers

Salle communale de Plainpalais, Rue de Carouge 52, 1205 Genève

Pour toute information supplémentaire, merci de contacter :

Lise Luka

Directrice

Salon des Chocolatiers Sàrl

T +41 (0)22 347 30 00

info@salondeschocolatiers.com

www.salondeschocolatiers.com