

Notre Newsletter

Recherche sur le site



[Accueil](#)
[News](#)
[Boutique](#)
[Défilés](#)
[High Tech](#)
[Lieux Tendances](#)
[Luxe](#)
[Mode](#)
[Voyages & Loisirs](#)
[Culture](#)
[Déco](#)
[Astro](#)

Défilés

[Page précédente](#)
[Imprimer la page](#)

[Recommander cet article à un ami](#) -
 [Imprimer cet article](#) -
 [Partager l'info](#)

19/10/2009 - Le chocolat se fait défilé et désirer



Vitrines, défilés, design, tendances, pâtisserie : le chocolat est devenu une véritable star. Pour lui rendre hommage, deux salons lui ont été dédiés la semaine dernière à Paris : d'un côté un salon professionnel accueillant les spécialistes de la chocolaterie, de la confiserie, de la pâtisserie et les acteurs dérivés de ces métiers, et de l'autre, un salon grand public pour tous les amoureux de gourmandises à la recherche de nouveautés. [Fashions-addict.com](#) a été explorer ces eldorados aux effluves de chocolat...

Pour la deuxième édition du **Salon du Chocolat Professionnel**, le programme était alléchant et les événements divers et nombreux. Premier arrêt : «Duos sur Table», un espace qui dévoile ce que seront les pâtisseries de demain transformées en véritable art de vivre. Quand des chefs pâtisseries emblématiques s'associent à des grands noms du design, de la mode, de l'art de la table et de la joaillerie, les résultats ne peuvent que surprendre et faire rêver. C'est la composition du duo [Christophe Michalak](#), chef pâtissier de l'Hôtel Plaza Athénée et Philippe Di Méo, designer qui a retenu l'attention de notre rédaction : en bicolore noir et rouge, des formes pures et arrondies pour une présentation sur table blanche, un véritable souffle de luxe.

Deuxième arrêt : « Lèche Vitrines ». Comme son nom l'indique, nous avons pu découvrir ici des vitrines de chocolateries et de pâtisseries imaginées par des professionnels du packaging et du design. Chaque spécialiste de l'aménagement et de la scénographie, associé à un chocolatier, a dévoilé sa vitrine idéale, attrayante, créative et représentative de la marque. « Toquer à la vitrine » réalisé par l'agence Ideals pour la boutique du chocolatier [Christophe Roussel](#) est la vitrine la plus surprenante et spectaculaire : une vitre interactive qui permet de découvrir une animation autour d'un cadre noir qui met en scène une pyramide de trois macarons. De façon ludique, le consommateur devient acteur et spectateur. Les boules de macarons suspendues dans la vitrine juste à côté, ne nous laissent pas non plus indifférents et nous espérons les revoir dans la boutique de [Christophe Roussel](#) pour les fêtes.

Troisième arrêt : « Forum Tendance », une galerie d'expression où nous avons pu découvrir toutes les tendances chocolat de demain. Côté packaging, une exposition interactive passe au crible les nouveaux matériaux et emballages. [Fashions-addict.com](#) a retenu les nouvelles boîtes métallisées de [Jean-Paul Hévin](#), les emballages innovants, épurés, que l'on peut emporter partout du japonais Sadaharu Aoki et les pochettes de Rouge Papille où chaque carré de chocolat est accompagné d'un petit mot. Côté design culinaire, la tendance est à la dégustation sensorielle et sensible, au jeu des formes et des matières. Et pour l'illustrer, le designer Stéphane Bureaux a créé une fabrique à sensations, « Design Choc ». Autour de lui, quatre jeunes designers ont imaginé un processus original qui puisse intervenir au niveau de la préparation ou de la dégustation du chocolat, en sollicitant les sens. La cérémonie du chocolat de la designer Elise Labide est la plus surprenante, par comparaison à la cérémonie du thé pratiquée au Japon. Tout comme le thé macha, le chocolat peut lui aussi être pulvérisé, fondu, moulu, foré, usiné, broyé ou réduit en copeaux. Elise Labide a donc dessiné des outils inspirés de l'artisanat du bois et du métal pour une cérémonie du chocolat en quatre actes. Sa barre de luxe, réalisée avec un excellent cru de cacao, des fruits séchés et de la crêpe dentelle a attiré notre curiosité : elle mesure 36,8 cm, pas plus, pas moins ! Et, elle peut se découper en portions de 2,3 cm, une drôle de mesure qui représente selon elle, la bouchée parfaite. Côté innovation, [fashions-addict.com](#) a été séduit par le Whif, un inhalateur de saveurs créé par David Edwards et par les Têtes à Croquer, une nouvelle technologie qui permet de déguster votre propre photo imprimée sur une feuille alimentaire 100 % naturelle. Notre promenade au cœur du monde du chocolat pour les professionnels s'est terminée par une visite à l'espace World Chocolate Masters où a eu lieu durant trois jours la finale internationale du maître chocolatier le plus talentueux de l'année 2009. 19 finalistes se sont affrontés autour de 4 épreuves : un gâteau au chocolat, deux pralines, un dessert et une pièce artistique sur un thème cher à notre rédaction, la Haute Couture.

Au premier étage, c'est au **salon du Chocolat Grand Public** que [Fashions-addict.com](#) a découvert des nouveaux produits au design original et de fabuleuses robes...en chocolat. Une forme carrée pour la Bouchée Sucette de Jean-Paul Hévin, un cube recouvert de feuille d'or pour le chocolat Cubissime de François Pralus, des minis fagots de wasabi enrobés de chocolat au lait et des minis truffes saupoudrées de thé vert macha, pour les Japonais de Tokyo Chocolate. En marge de ces dégustations, un espace plus calme mettait en scène des créations particulières, fruit du travail associé d'un styliste et d'un chocolatier. Le chocolat peut aussi se transformer en matériau pour confectionner des vêtements ! La première robe en chocolat avait été imaginée en 1995 par [Jean-Louis Scherrer](#) et Valrhona. Quinze ans après, de nouveaux tandems chocolatiers

PUBLICITÉ



Les
BOTTES AIGLE
l'accessoire de mode
incontournable.

[Découvrir](#)



09/10 - A/H
JP GAULTIER
Haute Couture



Voir l'album

09/10 - A/H
Guy Laroche
Prêt-à-Porter



Voir l'album

09/10 - A/H
Emanuel Ungaro
Prêt-à-Porter



Voir l'album

08/09 - A/H
Christian Dior
Prêt-à-Porter



Voir l'album

08/09 - A/H
Fatima Lopes
Prêt-à-Porter



Voir l'album

Tous les albums



couturiers ont présenté leurs créations au profit de l'association La Voix de l'Enfant. Les tenues les plus extravagantes ont défilé sur des airs d'opéra : robe rouge à crinoline pour Virginie Stucki et la Maison du Chocolat, ensemble sportswear pour Marithé et François Girbaud et les chocolats Parlus, robe courte à cœur pour Agatha Ruiz de la Prada et Bonnat. Où bien encore la créatrice Eva Rachline et la célèbre glace Magnum. A chaque passage, les modèles dégageaient de nouveaux effluves de chocolat qui embaumait le public ravi et rêveur. Un show particulier qui nous a transporté dans un univers mode éphémère, celui où telle Cendrillon, il faut rendre sa robe au bout de quelques heures, au risque de la voir fondre. Ah, chocolat, chocolat quand tu nous tiens !

Pendant ces quelques jours, nos yeux se sont illuminés, notre nez a frémi, nos papilles se sont exaltées : le chocolat est rentré en scène dans tous les univers, la déco, la mode, le design. Désormais, rien ne lui échappera. Et, après son étape parisienne, le chocolat passe le flambeau à New York qui accueillera le prochain Salon du Chocolat fin octobre.

Par Anne Corrons



*On poursuivra conformément aux lois
toute reproduction totale ou partielle des textes et/ou photos
se trouvant sur fashions-addict.com
© 2009 fashions-addict.com Tous droits réservés*

[Recommander cet article à un ami](#) - [Imprimer cet article](#) - [Partager l'info](#)

Marques Mode

Vêtements, Accessoires, Bijoux... Restez branchés avec Cr@teil Soleil

Chocolats personnalisés

Carrés de chocolat à votre image et boîtes entièrement personnalisées



Annonces Google



[Qui sommes-nous ?](#) [Contactez-nous](#) [Plan du site](#) [Partenaires](#) [Annonçeurs](#) [CGV](#) [Mentions Légales](#) [Protection des données](#) [Goodies](#)

Agence IDclic Technologie Micrologiciel™