

Questions de femmes

10
MISES EN
BOUCHE

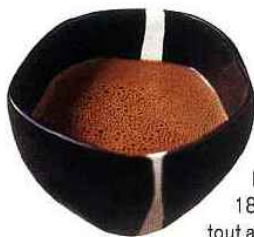
«Aimez le chocolat sans complexe ni fausse honte car sans un grain de folie, il n'est point d'homme raisonnable.»
François de La Rochefoucauld
(Écrivain, 1613-1680)

Toutes fondues de chocolat!

Par Fanny Bijaoui

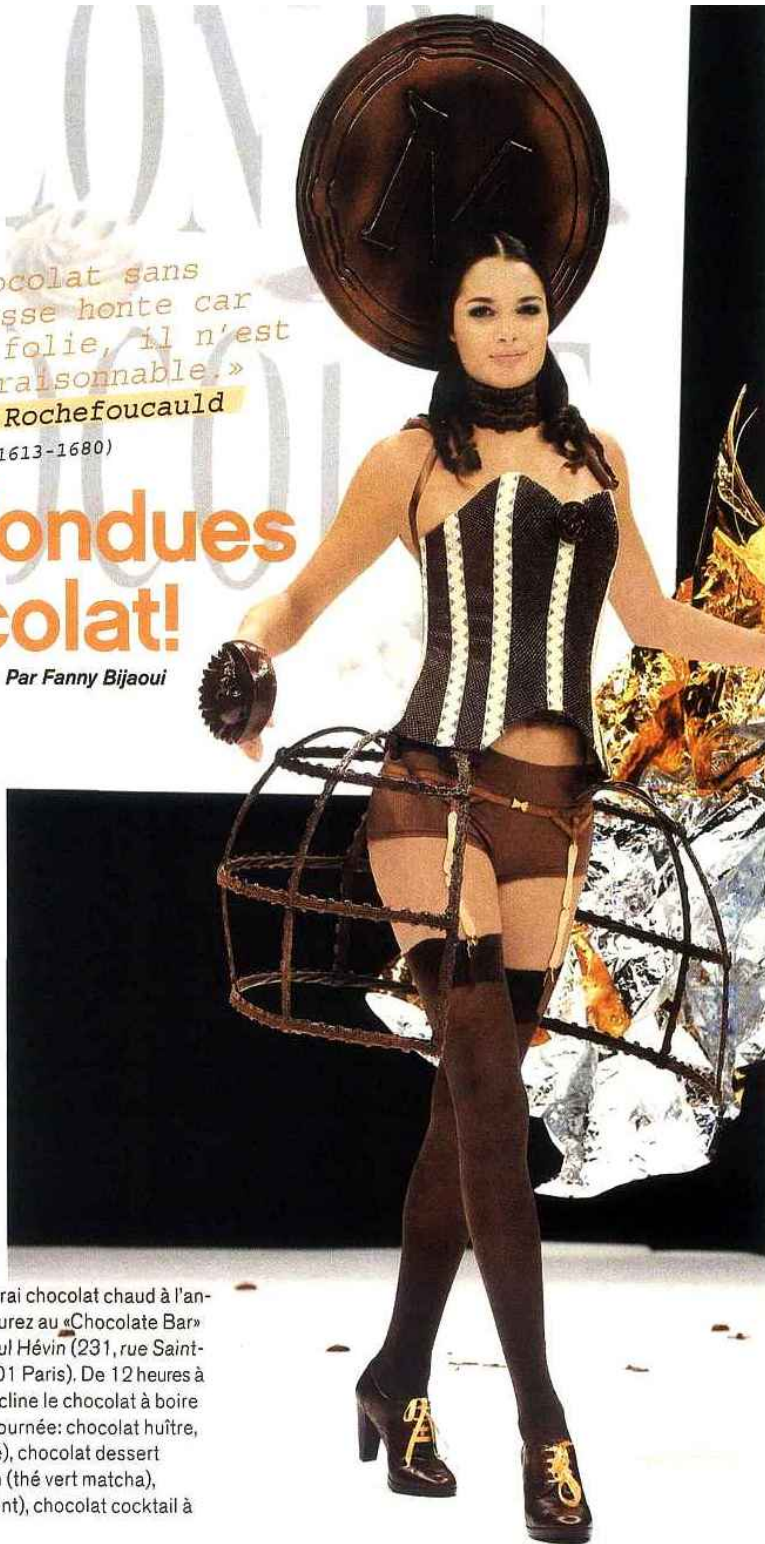
Un salon pour les passionnées

Avec près de 120 000 visiteurs chaque année, le Salon du chocolat est le plus grand événement dédié au cacao organisé dans la capitale. Un rendez-vous automnal créé par Sylvie Douce, reine de ce chocolat show depuis seize ans. Cette année, le salon a lancé la tendance éthique et choc, et a donné «carte verte» au chocolat bon, bio et durable. Le must: le défilé de robes haute couture en chocolat bio.



Au comptoir

Envie d'un vrai chocolat chaud à l'ancienne? Courez au «Chocolate Bar» de Jean-Paul Hévin (231, rue Saint-Honoré, 75001 Paris). De 12 heures à 18h30, on y décline le chocolat à boire tout au long de la journée: chocolat huître, chocolat snack (carotte), chocolat dessert (coulis de framboise), chocolat zen (thé vert matcha), chocolat énergisant (banane, piment), chocolat cocktail à l'antillaise (glace rhum-raisin).





LE BONHEUR EN CHIFFRES

- 7 kilos

C'est la consommation moyenne de chocolat par les Français, et ceci sous toutes ses formes (en tablettes, en confiserie, en poudre)

- 17 millions

Le nombre de Français qui consomment du chocolat chaque jour.

- 40000 tonnes

La quantité de chocolat consommée par nos concitoyens pendant les fêtes de fin d'année.

- 82 %

C'est le pourcentage de Français pour qui le chocolat est synonyme de bonheur!



On se fait la belle!

La cosmétique aussi se met à l'heure du chocolat. Le cacao, riche en vitamines et en minéraux, est un puissant oxydant qui neutralise les radicaux libres responsables du vieillissement. On craque pour la gamme «Sensation Chocolat Paris» de soins du corps et du visage (6, rue Saint-Maur, 75011 Paris. Tél.: 09 54 15 05 11). Et pour la peinture en chocolat, afin d'écrire des mots doux sur le corps de celui que l'on aime (en vente, notamment sur.secrete-arlette.fr)



Dans le sapin

Pas de Noël sans boules! Vendues en un coffret de 12, celles-ci sont délicieusement chocolatées et remplaceront (enfin presque) avantageusement les plus traditionnelles. Une création Jean-Paul Hévin. (112 euros le coffret)



On montre patte blanche

Créé en 1981, le «Club des croqueurs de chocolat» rassemble des connaisseurs qui se retrouvent, cinq fois par an, pour apprécier du chocolat sous toutes ses formes: tablettes, bouchées, truffes... Limité à 150 membres, le club contribue notamment à la promotion des meilleurs artisans de France, et a publié son fameux *Guide du club des croqueurs de chocolat* (Éd. Michel Lafon). Pour devenir membre, il faut être parrainé et être consommateur régulier. Soyez patiente, la liste d'attente est longue... croqueurschocolat.com

Offrez-lui des fleurs

En panne d'idées pour un cadeau de dernière minute? «La Fleuriste du Chocolat» vous propose un choix de bouquets garnis de palets, de rochers et de florentins. Bonne surprise assurée pour l'œil et le palais, puisque les chocolats sont tous estampillés «Valrhona». 64, rue Jean-de-La-Fontaine, 75016 Paris. fleurchoco.e-monsite.com. fleur: 4 euros, bouquet: 12 euros.



Pied marin... et insolite!

Maman, les p'tits bateaux qui vont sur l'eau peuvent-ils se manger? Oui, grâce à un chocolatier de Concarneau, M. Larnicol. Pas breton pour rien, il a mis en chantier un bateau entièrement réalisé en chocolat. Pesant plus d'une tonne, il a navigué à la voile et à la vapeur, pendant une heure et demie devant une foule de curieux. Puis, son capitaine éphémère l'a sabordé.

Les grands moyens

Avec le Carrousel en chocolat imaginé par Jean-Charles Rochoux, il vous suffit de tourner la manivelle pour que les copeaux de chocolat se forment et s'enroulent tel un ruban de plaisir. À vous de choisir votre recharge: noir, lait amandes, noisettes, épices, pistaches, marbré. (Carrouset: 22 euros. Recharge: 11 euros. 16, rue d'Assas, 75006 Paris).

