

13/11/2015

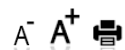
L'EXPRESS

NEUCHÂTEL Plus de 9000 visiteurs ont transité par le péristyle de l'hôtel de ville une semaine durant.

Succès retentissant pour la deuxième édition de Chocolatissimo



Le chocolat a régalé yeux et papilles des visiteurs de tous âges. archives david marchon



Chocolatissimo 2015 a fermé ses portes, le week-end dernier, «en apothéose», pour reprendre les terme de la Ville de Neuchâtel (organisatrice de l'événement en collaboration avec Toursime neuchâtelois). Le péristyle de l'hôtel de ville a accueilli plus de 9000 visiteurs durant la semaine, soit 2000 de plus qu'un an auparavant. La distribution du chocolat issu des tableaux Pixel-Choc (réalisé par le public) et du marronnier tout en chocolat ont particulièrement séduit les visiteurs.

Le succès de Chocolatissimo se mesure «par l'affluence record des visiteurs, mais aussi par leur provenance.» Grâce aux bulletins de vote du concours des apprentis, il apparaît que les gens sont venus de toute la Suisse romande. Outre les démonstrations des artisans-chocolatiers, cette manifestation familiale offrait aussi des ateliers à l'enseigne de Choco emotionS et des ateliers sensoriels d'Odoratnews. Ils ont été «littéralement pris d'assaut». Quant au premier brunch Chouchar (organisé par Choco emotionS et nécessitant des inscriptions), «il affichait complet bien avant le début des festivités».

Au chapitre des récompenses, trois apprentis du Centre professionnel du Littoral neuchâtelois (CPLN) ont reçu le Prix du public. Dans la catégorie «gestionnaire de vente», c'est le travail de Laetizia Christen de la Confiserie Schmid, à Neuchâtel, qui a été plébiscité. Dans la catégorie «boulangerie», le public a préféré la pièce de Line Christen de la confiserie Au cœur de France, à La Chaux-de-Fonds. Enfin, c'est Olliviane Maire de la confiserie Kolly, à La Chaux-de-Fonds également, qui a récolté le plus de voix dans la catégorie «confiserie». Les trois plaques de chocolat spécialement conçues pour l'événement ont rencontré «un vif succès» pour le plus grand plaisir des neuf artisans-chocolatiers s'étant entendus pour les confectonner. La production se faisant sur place, «une rupture de stock a failli arriver». Les trois saveurs – miel sarrasin, chocolat noir, pépites de framboise-chocolat noir et chocolat lait au safran – «ont plu, tout comme l'esthétique de l'emballage».

Ces trois plaques seront disponibles dans les commerces des artisans-chocolatiers jusqu'à l'ouverture de la prochaine édition de Chocolatissimo. Trois nouvelles saveurs seront alors présentées. FLV - COMM
La 3e édition de Chocolatissimo se tiendra du 29 octobre au 5 novembre 2016.