

**ARCInfo**

10.10.2018, 00:01

## «En mode chocolaté» pour émousser les papilles

ABONNÉS



La manifestation a été présentée, hier, à l'hôtel de ville. LUCAS VUITEL

10.10.2018, 00:01

## «En mode chocolaté» pour émousser les papilles

PAR BSC

**NEUCHÂTEL** La cinquième édition de Chocolatissimo aura lieu du 3 au 10 novembre au péristyle de l'hôtel de ville.

«J'espère qu'un jour les chocolats neuchâtelois seront dans un guide équivalent au Gault & Millau.» Le conseiller communal neuchâtelois Thomas Facchinetti n'a pas modéré son enthousiasme lors de la présentation de Chocolatissimo, hier en conférence de presse. Du 3 au 10 novembre au péristyle de l'hôtel de ville, Neuchâtel organise pour la cinquième fois une manifestation gratuite qui fait la part belle aux produits riches en cacao.

En 2017, plus de 10 000 amoureux du chocolat avaient fait le déplacement. Un événement lors duquel on observe un «regain d'activités touristiques», précise Thomas Facchinetti. Ceci dit, les Neuchâtelois forment toujours la plus grande partie des visiteurs.

## Temple aztèque à croquer

Le président de l'association Chocolatissimo, Pierre Walder, a rappelé le rôle «vitrine» de la manifestation et l'importance qu'elle revêt pour la relève du métier de pâtissier-confiseur.

Au programme cette année: la construction d'un temple aztèque, brique après brique, par les visiteurs durant toute la semaine. Autres nouveautés: un choco-brunch, une soirée «son, chocolat et vin» et deux spectacles – «Miami!» et «Chocolat Blues» –, respectivement au théâtre du Pommier et au théâtre du Passage. Sans oublier les traditionnels: de ateliers pour enfants, des démonstrations et dégustations proposées par neuf pâtissiers-confiseurs du canton, ainsi qu'une exposition de travaux d'apprentis du CPLN, «pas peu fiers de montrer leurs réalisations», inspirées de la thématique «aux origines du chocolat».

Côté Montagnes neuchâteloises, un stand de dégustation sera installé au marché couvert Hall'titude, à La Chaux-de-Fonds.

## Saveurs originales

Canneberge et cannelle (au lait 32%), thé noir à la mangue et noix de pécan (toujours au lait, mais à 36%), verveine et citron (noir à 49%) sont les trois nouvelles saveurs élaborées par les artisans confiseurs pour l'édition 2018. Environ 3000 plaques de chocolat et près de 400 coffrets ont été réalisés pour Chocolatissimo.

Les emballages des tablettes ont été imaginés par les artistes chaux-de-fonniers Muga et Ghost, alias Jeremy Ferrington et Joanne Faivre. Outre les commandes de particuliers et la participation à des événements culturels, le duo s'est donné la mission d'aller peindre des fresques dans le monde entier.

Programme complet: <http://chocolatissimo.ch/programme>.