

Lyon

Salon du chocolat : une belle preuve d'amour à la Halle Tony-Garnier



Des dizaines de chocolatiers sont présents sur le salon.

Photo Joël Philippon

La 12^e édition débute ce vendredi, jour de la Saint-Valentin. De quoi mettre encore un peu plus de baume au cœur des amateurs.

Cette année, le salon du chocolat n'a pas eu à chercher bien loin sa thématique principale. La 12^e édition qui s'ouvre ce vendredi 14 février, jour de la Saint-Valentin, est naturellement placée sous le signe de l'amour.

Une sculpture d'envergure - elle a nécessité 200 heures de travail et 120 kilos de chocolat - réalisée par le chef pâtissier originaire de la région lyonnaise Nabil Barina, incarnera spectaculairement le thème de ce cru 2025. Elle reproduira les jardins du Taj Mahal, ce fameux palais indien érigé par un empereur à la mémoire de son épouse disparue en mettant au monde un enfant. Une "table de la Saint-Valentin" garnie de douceurs chocolatées ambitionne aussi de créer un cadre romantique au cœur du salon.

La manifestation a lieu pour la première fois à la Halle Tony-

Garnier (qui accueille au même moment le Salon du tourisme Mahana) et elle innove aussi en se déroulant au mois de février (le salon avait traditionnellement lieu au mois de novembre à la Cité internationale).

Des chocolatiers d'ici et d'ailleurs

Pour le reste, les fondamentaux sont là et bien là. À commencer par la cinquantaine d'exposants qui rassemblent les incontournables acteurs locaux comme Pralus ou d'autres artisans de très bonne facture venus de la région (Gaël Jacob, implanté à Lescheraines en Savoie).

À savourer également, l'espace "En résidence", conçu comme un food-court sucré à la vision panoramique. Il sera en effet alimenté par un pilier de l'artisanat lyonnais, Philippe Bernachon, mais aussi par des spécialistes de la pâtisserie (l'éclair avec Les Éclaireurs, Soha cookies, les grandes madeleines à partager d'un duo lyonnais, les frères Dorner, etc.).

● G.B

Le Meilleur pâtissier 2024 à domicile

L'espace appelé "Pastry show" est réservé aux chefs pâtissiers venus faire en direct la démonstration de leurs talents.

L'un d'eux, Thimothée Roland, est tout jeune (17 ans) mais déjà bien connu du public : il a remporté la dernière édition du "Meilleur pâtissier", émission phare de M6. Le jeune homme, qui a passé une partie de son enfance à Lyon, interviendra ce vendredi, de 14 à 15 heures, autour du thème "rose pimentée".



Thimothée. Photo Cyril Lestage



Eva et Romain : chocolatier Pascal Brunstein et robe Nathan Brunstein. Photo Joël Philippon

Un défi original : les robes en chocolat

C'est un peu la marque de fabrique du salon. Le traditionnel défilé de robes en chocolat est le fruit du travail conduit par des binômes composés de stylistes et de chocolatiers. Les 12 créations mises au point, placées cette année sous le signe du "duo amoureux", sont visibles lors des défilés organisés pendant le salon.

Certains ont déjà œuvré en tandem, comme le chocolatier ligérien Hugo Pralus et le créateur lyonnais Stéphane Pagan. En novembre dernier, lors du Salon du chocolat à Paris, ils avaient ainsi rendu hommage au film *Le Grand blond avec une chaussure noire*, en imaginant une robe dotée d'un décolleté dans le dos en clin d'œil à celle portée par Mireille Darc dans le film. La robe sera de nouveau présentée à Lyon et le duo a en plus conçu un costume pour un cavalier qui défilera à ses côtés.

Défilés à 16 et 17 heures, du vendredi 14 au dimanche 16 février.



Photo Joël Philippon

Chocolat qui ont acheté leur billet en ligne reçoivent une invitation pour Mahana et les visiteurs qui payent à la caisse reçoivent un flyer qui fait office d'invitation pour Mahana.

Ce 14 février, uniquement en caisses, sur présentation d'un titre d'accès au salon du tourisme : 1 billet acheté (le plus cher) = 1 billet offert.

https://lyon.salon-du-chocolat.com

Jassim Harbi, orfèvre de la pâtisserie en démonstration ce dimanche

Le Salon du chocolat invite dimanche ce jeune chef pâtissier au début de carrière prometteur : à 25 ans, il officie déjà dans les cuisines d'un restaurant étoilé à Lyon.

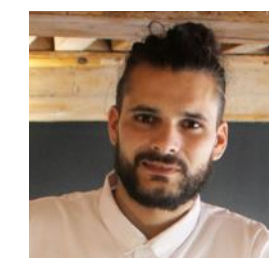
Les gestes sont précis, la concentration extrême. Dans la cuisine du restaurant lyonnais étoilé Burgundy By Matthieu, Jassim Harbi entame le dressage de son dessert phare du moment, un clin d'œil au fruit qui contient les fèves de cacao : "Ode à la cabosse".

La vidéo, publiée sur son compte Instagram, résume bien la philosophie de ce jeune chef pâtissier étonnant de maturité. « Pour moi la pâtisserie, c'est de l'art culinaire. Je suis très pointilleux sur les petits détails, qui, mis bout à bout, font le dessert », énonce le jeune homme de 25 ans avec la réserve qui le caractérise.

L'ancien élève de l'école hôtelière Hélène Boucher, à Vénissieux, sera présent ce dimanche après-midi (de 15 à 16 heures) au Salon du chocolat pour réaliser sa recette devant le public. « Je vais la décliner en petites bouchées pour que les spectateurs puissent le goûter en version tartelettes », précise Jassim, qui s'est spécialisé après son bac pro de cuisine avec une mention complémentaire en « dessert à l'assiette ».

Une préparation intensive

Après de premières expériences en Espagne ou en Corse, il rejoint l'équipe de Christian Têtedoie à Lyon, sa ville natale. C'est là qu'il prépare le championnat de France



« C'est quelqu'un de très calme et qui a la tête sur les épaules »

Matthieu Girardon, le chef du Burgundy By Matthieu



Jassim Harbi, chef pâtissier au restaurant Burgundy By Matthieu, à Lyon, sera présent au Salon du chocolat dimanche après-midi.

Photo Joël Philippon

du dessert avec une ténacité à toute épreuve.

« Ce concours m'a donné de la visibilité mais c'est aussi un dépassement de soi : je l'ai préparé pendant neuf mois en plus de mon travail. De 9 à 15 heures, c'était le boulot au restaurant, de 15 à 17 heures, je faisais des essais pour le concours, de 17 heures à minuit il y avait le service du soir, puis parfois jusqu'à 2 ou 3 heures du matin je continuais à m'entraîner. J'ai même fait carrément des nuits blanches au restaurant, heureusement que le chef Têtedoie me faisait confiance » ! L'investissement sera payant : il remporte la finale régionale et termine troisième de la compétition nationale en avril dernier.

Le rôle des émissions culinaires

Un honneur pour l'enfant de Saint-Priest, qui baigne depuis longtemps dans l'univers de la cuisine. « Quand j'étais plus jeune, mon père avait une petite sandwicherie à Vénissieux et ma mère faisait souvent des plats traditionnels algériens ou français. J'ai aussi eu

un déclic avec les émissions culinaires que je regardais quand j'étais adolescent comme Top Chef ou Le Meilleur pâtissier, ça faisait envie. »

Écoute et gourmandise

Dans le restaurant 1 étoile du quai Saint-Antoine à Lyon, ce sportif fan de football s'est rapidement fait sa place quelques mois après son arrivée. « C'est quelqu'un de très calme et qui a la tête sur les épaules, il a à la fois beaucoup de goût et de la technique », indique Matthieu Girardon, le chef du Burgundy By Matthieu. « Il est très à l'écoute car c'est aussi le rôle d'un chef pâtissier de s'adapter à la cuisine du chef : il faut que les desserts restent dans la lignée du repas, or je fais une cuisine assez réconfortante, j'aime que cela soit gourmand, avec de la sauce. »

Dans l'autre dessert qu'il propose en ce moment au restaurant, Jassim Harbi a justement songé à garnir une poire confite au miel avec du sarrasin cuit comme un riz au lait. Un joli clin d'œil aux plaisirs de l'enfance.

● Guillaume Beraud