

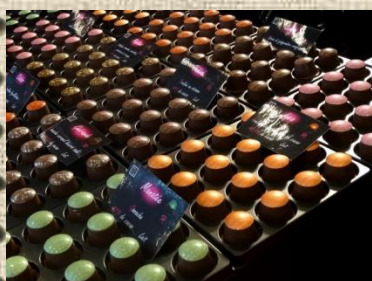
Le chocolat de cette semaine #81



先週は、ベルギーのチョコレートヴィレッジについてお伝えしましたが、今週はパリのサロンデュショコラの模様を主に写真でお伝えしていきたいと思います。



昨年から、会場面積が広くなり、今年はさらに20回目ということもあって、大盛況でした。2フロアに分かれていて、イメージとしてはビックサイトのような会場です。世界各国からチョコレート屋さんが集まります。7~8年前には珍しかったbeans to barのお店も今では本当に増えてきています。フランスやイタリアなどは勿論、ベトナムやリトアニア、ハンガリーなど様々な国のブランドが揃っています。そしてやはりお店ごとに個性が異なるチョコレート、そしてパッケージでどんどん目移りしてしまいます。買うものをだいたい考えておいても、その5倍くらいは買ってしまいうSDCマジックにかかります…。



今年は20周年ということもあって、いつも日本のSDCには来てもパリには姿を現さないDOMORIのジャンルーカ氏も15名くらいを集め、毎日3回ほどテイastingセミナーをしていました。立ち見でいいので、と無理やり入らせてもらって、100%チョコレートや焙煎したてのカカオ豆、カノアーボなどのテイastingをしました。新しく販売されている、クリオロ種のカカオ豆だけを集めてローストした商品もとってもオススメです！豆の香りが良く、噛みしめるほどに味わいがまし、余韻が長く続きます。

ガーナブースではゴールデンツリー(ガーナ国内で売られているチョコレート)の新しい味があったので買ったのですが、数が少なくて最後の3日間しか売れない、と言われガーナ人のおおらかさ?にパリでも直面した瞬間でした。

偏ったレポートですが、来週も続くかもしれません…。