

A csokoládé is divat Párizsban

1995 óta minden évben megtartják a *Salon du chocolat* rendezvényét, vagyis a Csokoládé-kiállítást Párizsban. Idén is öt napon át zajlott, s ez idő alatt minden és mindenki a csokoládé körül forgott. Egy napra én is ellátogattam oda, és elmondhatom, valóban felejthetetlen élményt nyújt mindazoknak, akik szeretik ezt a kitűnő édességet.

A belépőjegy megvásárlása után, a kiállítás ideje alatt, különböző előadásokat, bemutatókat lehetett végignézni. Főleg a csokoládéruhás felvonulást emelném ki. Lenyűgöző volt, ahogy a manökenek csokoládédobálás közepette (például száj alakú csokik esőjében) a nagy divattervezők által készített, igazán különleges csoki-öltözeteikben közönség elé léptek.

A kiállításon olyan nagynevű édességkészítők voltak jelen, mint például a *Gü Chocolat*, a *Jeff de Bruges*, a *Chocolaterie Suisse*, a *Serenissima*, a *Lindt & Sprüngli*, a *Macarons a Lenoir*, a *Tokyo Chocolat* és a *Yoku Moku*. A különböző színű és ízű csokoládé „sziklák”, csokoládé lapok és táblák, a csokoládés drázból készített virágköltemények s más finomságok mellett lehetőség volt csokoládéval ízesített teakeverékek, fűszerek megvásárlására is. Érdekes íz-hatást váltott ki például a chilis vagy a virágszirom, pontosabban rózsaszírom ízű csoki. A „foie gras”, vagyis „koncentrált májkrém” (szó szerint zsírmáj) csokis fügés krémmel, először talán meghökkentő kombinációnak tűnik, de megkóstolva, kellemes meglepetés éri az embert, nagyon ízletes. Persze e rendezvényről sem hiányozhatott a remek mandulalisztből készült francia desszert, a *macaron*! Akár ékszereket is vásárolhattunk, amelyeken kicsi macaron-t vagy valamilyen más finomságot találhattunk.

Egyes kóstolókhöz sokszor a fürgeségre is szükség volt. A *Gü Chocolat* standjánál például bemutatták egyes desszertjeik elkészítési módját, s kivitelezésükre, a főcukrász mellé egy-egy bátor jelentkezőt is vártak. Az itt készült édességek percek, sőt másodpercek alatt elfogytak. Ilyen ínycség volt a „*Le fondant façon forêt noire*” vagyis Fondant feketeerdő módra. A kevésbé szerencsések legalább a receptekkel távozhattak, melyek egész könnyűnek bizonyultak, úgyhogy otthonában bárki elkészítheti őket.

A sok kóstoló mellett különböző csokoládé remekeket is megcsodálhattunk. A tárlókban a csokiból készült ruhákon túl a párizsi diadalívet, az Eiffel-tornyot, de vaddisznófejet, kutyaházat, néhány halloween-i alakot is láthattunk, hogy csak néhányat említsék a közszemlére tett látványosságokból. A csoki-ingen és nyakkendőn még a szabványfelirat is helyet kapott, miszerint ezek nem vasalhatók.

A kiállítás ideje alatt más érdekességeket is láthattunk. Vetettek például csoki-ágyat és végignézhattuk, ahogy csokoládészobrot faragnak, vagy épp szép origami madárhoz hasonló csoki-csodát készí-

tenek. Csokoládéval készített festményeket is megcsodálhattunk és csokoládémasszázsra is részt vehettünk. Az egyik színpadnál különböző kultúrák előadásait nézhattuk végig. A brazil harcművészeti táncba, a capoeirába, a közönség színpadra felhívott tagjai is „belekóstolhattak”. Volt madagaszkári és indonéziai előadás is. Akinek kedve támadt, egy kvízben is részt vehetett, s a helyes válaszokkal a sorsolást követően kétszemélyes utazást nyerhetett Peruba. A japán standnál igazi különlegességeket kóstoltattak, melyek közül néhányat csakis a kiállítás ideje alatt lehetett megvásárolni. Az egyik édesség például a „*les millefeuilles au thé vert*” nevet viselte, ami azt jelenti: „ezer lapocska”. Ez a számos vajás-leveles tészta rétegből álló sütemény-változat zöld teával készült, s nagyon ízletesnek bizonyult.

Aki kedvet kapott az otthoni csokoládékészítéshez, pontosabban a csoki figurák készítéséhez, formákat is vásárolhatott, amelyek a házi desszertek díszítésénél is nagy hasznot hozhatnak. Aki a sok szilárd édességet megelégette, áttérhetett a folyékony változatra is, egy kis forrócsokoládéra a csokoládé-szőkökútból. Főként a gyerekeknek arra is lehetőséget adtak, hogy harminc perces váltásban, saját maguknak díszítsenek csokit vagy készítsenek nyalókát egy pillecukorféselyéből és csokoládéből. A kiállítás alatt az érdeklődők arra is választ kaphattak, hogy hol, és hány éves korban érdemes cukrászmesternek állni. Mindez a nagy tömeg ellenére is nagyon élvezetes volt és vidám emlék marad.

Már csak kevesebb, mint egy évet kell várnunk a következő, a 18. *Salon du chocolat*-ig... Én azon is ott leszek!

Harsányi Krisztina

