

# Plaisir des pupilles et robes à croquer

**Symbole de gourmandise, le chocolat est à l'honneur. L'île n'échappe pas à la tendance après Bastia en novembre, c'est Ajaccio qui accueillera le Salon du chocolat le week-end prochain. Trois jours sucrés, ponctués de défilés de robes en chocolat confiés à l'agence Sandy Events**

L'agence régit le défilé de ces robes uniques, portées par les modèles du Comité Miss 15/17 Corse.

PHOTOS SANDY EVENTS

Faire des œuvres en chocolat, ce n'est pas donné à tout le monde. Ceux qui bénéficient de ce talent se prêtent parfois à des défis spectaculaires, comme la réalisation de robes en chocolat et confiseries. En Corse, c'est Sandy Le Dall-Giovanisily, gérante de la société balanine Sandy Events, qui en a la charge à l'occasion des Salons du chocolat et des délices. Depuis neuf ans à Bastia et depuis bientôt deux ans à Ajaccio. Ainsi, celle qui bouillonne d'idées loufoques, et qui vise à faire grandir les « shows chocolat » locaux, n'hésite pas à faire appel aux grands noms de la chocolaterie nationale. Pour elle, le chocolat « se déguste, se regarde, se modèle et est aussi subtil qu'une femme ».

## Du chocolat sur le podium

L'image peut paraître incongrue. Pourtant, c'est devenu le moment phare de ces événements. Ce spectacle, imaginé par la Balanine, doit être inoubliable et « monter en gamme » chaque année, surtout lorsque l'on sait que le Salon du chocolat de Bastia est classé deuxième de France en termes de visiteurs par rapport au nombre d'habitants. Cette année, le défilé a pour thème

*Charlie et la chocolaterie*, dont la robe maîtresse est celle du personnage de Willy Wonka qui, après ses premières sorties en octobre en Haute-Corse, sera à découvrir au Palais des congrès d'Ajaccio. Une réputation à tenir donc, avec l'objectif de faire frétiler les papilles. Pourtant, on n'imagine pas toujours que de telles créations peuvent cacher 80 heures de travail, peser jusqu'à 8 kg et naître d'une collaboration entre stylistes et chocolatiers. Une autre étape arrive alors, trouver le mannequin qui la sublimerait sur scène. Si certains secrets pour arriver à de tels résultats ne peuvent être dévoilés, il ne faut surtout pas oublier les nombreuses « petites mains » de l'agence événementielle et de l'équipe du chocolatier qui s'activent en coulisses entre deux défilés. Une casse ou un accroc peuvent arriver à cause de la fragilité de la matière première.

Conservées dans des camions frigorifiques lors des salons et maintenues à l'extérieur

avec des bombes de froid, ces robes sont faites avec du chocolat que l'on nomme souvent « plastique ». Et chaque seconde compte lors d'un défilé. Le chocolat fond,

et peut même se briser en pleine présentation : « L'une des filles, lors du dernier salon, a vu son bustier se casser complètement en plein défilé mais ça ne s'est absolument pas vu car elle a gardé la main devant. Elle n'a pas pu faire le mouvement qui était prévu, on s'en est rendu compte comme cela ! » Et enfin, la question que tout le monde se pose, est-il possible de manger la robe ? « Je suis désolée, on ne peut pas.

Ou plutôt, on peut mais ça ne

serait pas bon ! », explique Sandy en riant. À défaut de pouvoir savourer un morceau de ces créations, les visiteurs pourront découvrir le chocolat dans tous ses états à travers les douceurs qui seront proposées par les stands du salon ajaccien du 10 au 12 décembre.

MARIE-CÉLINE SPOR

