



Guy Roux, le maître chocolatier présentera une sculpture et une robe haute couture le tout en chocolat bien sûr.

Guy Roux est un maître chocolatier de notoriété nationale et un ambassadeur d'importance pour ce fleuron de notre gastronomie, le chocolat. Créateur du fameux «chocolat sans sucre» 1er prix de l'innovation 2009 et 1er prix goût et santé 2010, un produit très agréable en goût que les diabétiques et les gens soucieux de santé peuvent consommer et offrir sans aucune réticence, Guy Roux est installé avec sa société, ZAC de la Castagnolotte à Bout du Pont de l'Arn. Cet amoureux du chocolat, ambassadeur de l'ordre culinaire international, champion de France 2004 et vice-champion du monde 2005 est un habitué des grands salons de la spécialité. Il sera donc à celui du «chocolat et des délices de Corse», installé à Bastia, place Saint Nicolas du 21 au 23 octobre. Plus de 80 exposants, 50.000 visiteurs attendus, c'est une vitrine internationale du produit et des savoir-faire.

Sculpture et haute couture en chocolat

Guy Roux y présentera une sculpture originale, en chocolat bien sûr, la fameuse tête de maure symbole de la Corse et copie d'une œuvre en bronze de l'artiste Gabriel Viana.

«Après le salon ma création ira dans un musée avec d'autres œuvres du sculpteur exposées près de Bastia, à Borgo.» précise le maître chocolatier.

Ce dernier a conçu également une robe «toute en chocolats» sur un des thèmes du salon «L'Empire Napoléonien, les mariées de l'Empire» L'ensemble, y compris le diadème, constitué de 3 sortes de chocolat est particulièrement fragile mais devra participer à un défilé sur podium, un nouveau challenge pour Guy Roux, qui précise «toutes les réparations seront possibles jusqu'au dernier moment».

Il sera ensuite à Sanary, à Montauban puis à Agde avec une gamme complète de ses produits gourmands.

*Guy Roux chocolats de luxe, ZAC de la Castagnolotte 0567578786 site marchand
www.chocolatsanssucres.com*