

**L'Antibois : Que représente le salon « Sucre et Chocolat » pour vous ?**

**Christian Cottard :** Avant tout, beaucoup de travail (rires !). Plus sérieusement, c'est surtout pour notre corporation un moyen de promouvoir un beau métier, des compétences et le savoir-faire des jeunes apprentis. C'est la vitrine de l'artisanat de la pâtisserie. Mais ce Salon, c'est aussi une conscience. Celle du consommateur, sur laquelle il faut appuyer pour sauvegarder ce savoir-faire. Au final, ils feront ce qu'ils voudront, mais au moins avec ce genre d'événement, ils sauront qu'ils ont le choix.

**L.A. : Ce salon n'est pas seulement dédié à la pâtisserie...**

**C.C. :** Compte tenu de la date, très proche des fêtes de fin d'année, nous avons ouvert nos rangs aux arts gourmands mais toujours dans une démarche qualitative et pédagogique. Nous aurons, par exemple, des artisans qui viendront vendre du vin et du champagne. Cela faisait sens de les voir au salon.

**L.A. : Quelle est la tâche la plus difficile lorsque organise un Salon de ce type ?**

**C.C. :** La logistique. Avec les problèmes de sécurité que l'on rencontre aujourd'hui, nous sommes confrontés à des coûts que nous n'avions pas, il y a quelques années. L'accueil de toutes les écoles, la CMAR, le Musée Escoffier... rend l'organisation difficile. Il faut motiver tout le monde. Mais bon, cela fait aussi partie du challenge. Si c'était facile, cela se saurait (rires !).

**L.A. : Cette année, vous organisez le salon en partenariat avec la Mairie. C'est important pour vous ?**

**C.C. :** Nous avons toujours eu le soutien de la Ville, mais cette année la Mairie a souhaité s'impliquer davantage dans l'organisation de l'événement. Monsieur le Maire a la volonté de faire bouger la station de Juan Les Pins en période festive. L'objectif, c'est le gagnant-gagnant. Pour nous, c'est d'avoir un appui supplémentaire et pour la Ville, c'est d'avoir un événement populaire et attractif.

**L.A. : Vous êtes très attaché à ce Salon ?**

**C.C. :** J'ai commencé la pâtisserie l'année de la première édition, il y a 45 ans. Depuis j'en ai raté peu, quelques éditions seulement par ce que je me suis expatrié. Il était d'abord organisé à Nice, puis à Menton, une année. Depuis que je me suis installé à Antibes, il y a 30 ans, le Salon est organisé dans la commune. C'est à cette époque que j'ai commencé à

participé à l'organisation. Je le porte réellement sur mes épaules depuis une quinzaine d'années.

**L.A. : Quel est votre plus beau souvenir lié à ce salon ?**

**C.C. :** Sans parler de souvenir à proprement parlé, je peux évoquer le plus beau retour que j'ai reçu. Celui de Christophe Michalak (champion du monde pâtisserie), un jour il m'a dit : « Tu sais Christian, si je suis pâtissier c'est grâce à toi... Quand j'étais petit, je venais voir le salon Sucre et Chocolat et ça m'a donné envie d'exercer ce métier ! » Cette phrase a récompensé tous les efforts que ceux qui m'ont précédé et moi-même avons fournis. Je pense que cette anecdote s'applique à beaucoup d'autres pâtissiers moins célèbres que Christophe. On croise des petits qui s'intéressent, qui goûtent et puis un jour, on les retrouve, dix ans plus tard, en formation. Cela pèse lourd. Parce que la transmission, l'intergénérationnel, c'est l'essence même de ce Salon.

**Propos recueillis par Andy Calascione**

**Partager :**

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)

Prénom ou nom complet

Email

En continuant, vous acceptez la politique de confidentialité