

# Un món de xocolata

Innovar en el món de la xocolata sembla una missió difícil. Després d'haver visitat el II Saló de la Xocolata de Barcelona, l'**Eva-Maria Sans Blas** (TRAD, 2001) ens apropa a **Sid Chidiac**, més conegut com l'artista de la xocolata, i ens fa una petita selecció dels expositors més originals.

## SID CHIDIAC: La xocolata feta quadre

**S**id Chidiac és un artista innovador i cosmopolita. La seva originalitat rau a fer quadres de xocolata. Després d'haver cursat estudis a The Julian Ashton Art School d'Austràlia i haver visitat els millors museus del món, es va

instal·lar a Nova York. Encara que feia temps que treballava amb xocolata, no va ser fins al 2003, al VI Saló de la Xocolata celebrat a Manhattan, quan va fer la primera exposició per mostrar els seus quadres. Des de llavors, no ha parat d'exhibir la seva obra per tot el món. Un exemple d'a-

quest viatge constant és el mes d'octubre. Primer, ha estat a Estocolm i a Viena; ara, a Barcelona; i, després, a Londres. "És la primera vegada que vinc a Barcelona", comenta. "Quan vaig acabar ahir, vaig anar a passejar per Barcelona. No podia deixar de mirar aquells edificis. La seva ar-



### L'ARTISTA A TRAVÉS DE LA SEVA SIGNATURA

*Sid Chidiac*  
20/10/06.

Receptivo, expresivo, muy activo y con facilidad para la resolución inmediata. La gran capacidad para contemporizar (comprensión, adaptación circunstancial, avenencia) es fruto de una fina empatía. Analiza en detalle profundizando en cada tema o asunto lo necesario para llegar al conocimiento y al sentido preciso de cualquier cuestión. Es innegable su talento para atender y percibir lo genérico o global, pero su genial combinación de inteligencia y sensibilidad le permite descubrir asimismo lo singular de cada situación, lo expresivo y significativo, lo simbólico a los ojos del sentimiento. Se deja atraer por los temas novedosos, por lo original e innovador. En este sentido puede captar detalles importantes y ser extraordinariamente creativo.

**Francisco Viñals Carrera** y  
**M<sup>a</sup> Luz Puente Balsells**  
Directores de la Agrupación de  
Grafoanalistas Consultivos  
Autores de: *Psicodiagnóstico por  
la escritura*. Ed. Herder (reimpr.: 2006)





quitectura em va fascinar.” Amb aquesta fascinació reflectida al seu rostre iniciarem la conversa al seu estand del Saló.

Sid Chidiac va començar a pintar amb xocolata perquè “Volia oferir alguna cosa diferent al públic. Pintar a l’oli –tècnica que també domina– es pot aprendre a l’escola. La de la xocolata, no”. Els quadres els aconsegueix partint d’una base de xocolata sobre la qual pinta. Aquesta pintura és el resultat de barrejar xocolata blanca amb diferents pigments colorants. “La tècnica de la xocolata és molt difícil. Quan haig de fer un retrat, prefereixo treballar mitjançant fotografies”. El país que l’ha vist néixer, Austràlia, i el que l’ha vist créixer, Líban, estan presents a l’exposició. Austràlia està representada per la bandera que porta subjecta a la camisa. El Líban es reflecteix en un conjunt de quatre quadres. “La sèrie del Líban la vaig pintar perquè estava cansat dels retrats. La majoria tenien el fons fosc, i necessitava vida, color! Per aquest mateix motiu vaig pintar el fons del retrat del Joshua en turquesa”, i assenyalava el quadre del seu nebot.

La seva targeta, en què figura un dels seus quadres, transmet calidesa. A l’igual que la seva mirada, que no defuig la de l’interlocutor quan parlen. Els que vulguin conèixer la seva obra tenen una cita amb The Sweet Show, que tindrà lloc a Nova York els dies 17, 19 i 20 de maig del 2007. Tots els beneficis de l’exposició es destinaran a obres de beneficència. ☉

«Quan vaig acabar ahir, vaig anar a passejar per Barcelona. No podia deixar de mirar aquells edificis. La seva arquitectura em va fascinar.»

## II SALÓ DE LA XOCOLATA La xocolata feta empresa



Més de 100 marques van estar representades al Saló amb la participació d’uns 50 expositors. De tots ells, potser destacarien les següents empreses pel tipus de producte que van presentar:

Per als amants de la xocolata que vulguin donar un toc golafre a l’ambient de casa seva, **Maison Parfum** els proposa quatre fragàncies basades en la xocolata amarga.

Per als qui volen sorprendre els convidats en una festa o passar una tarda diferent amb els fills, la **Fondue Chocolat** és una font on la xocolata cau en cascada apta per banyar-hi maduixes, núvols de laminadura o allò que la imaginació deixi combinar.

Per als qui vulguin convertir un regal en un joc o fer uns postres divertits el **Coko Loco** de la **Pastisseria Baylina** convida a decidir entre tots les regles del joc per a la persona que li toqui el bombó diferent.

### Maison Parfum

Provença, 26; Tel. 93 487 49 04; [www.maisonparfum.com](http://www.maisonparfum.com)

### Chocolate Fondue

[www.chocolatefondue.es](http://www.chocolatefondue.es)

### Pastisseria Baylina

Pg. de Sant Joan, 115; Tel. 93 457 61 30; [www.baylina.com](http://www.baylina.com)

BAYLINA //  
PRODUCTIONS  
PRESENTA:

**coko loco**  
EL DIOS DEL  
CHOCOLATE



COKOLOCO ES UN TÍO TRAVIESO. EL TÍO LLORA DE ALEGRÍA Y RÍE DE PENA. SU PICANTE SONRISA ANUNCIA LÁGRIMAS DE PIMIENTA. COKOLOCO TE ACECHA COKOLOCO TE ESPERA, COKOLOCO TE SORPRENDE...

BAYLINA