



5^{ÈME} SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES
2 – 4 MARS 2018
Tour & Taxis

SOIRÉE INAUGURALE : LE 1^{ER} MARS À 19H00 (SUR INVITATION)

24 octobre 2017

Pour la cinquième année consécutive, Bruxelles accueillera le Salon du Chocolat du 2 au 4 mars prochain, pour une nouvelle célébration du chocolat belge sous toutes ses formes et dans tous ses états.

Rendez-vous à **Tour & Taxis** sur 8.000 m² pour une parenthèse gourmande et réconfortante qui réunira plus de 130 participants – chocolatiers, chefs pâtisseries, confiseurs, designers et experts du cacao !

Chocolat & du Cacao : la Grande Aventure

Le thème de cette nouvelle édition, « **Chocolat & Cacao : la Grande Aventure** » célébrera la créativité et la passion de toute une profession. La richesse d'expression et les subtilités du cacao seront également à l'honneur à travers la présence des pays producteurs, comme le Pérou.

Le Salon mettra à l'honneur cette année les alliances **bière et chocolat**, ces deux produits emblématiques de la culture culinaire belge.

L'espace « **Jeunes Talents** » parrainé par la **Ville de Bruxelles** reviendra pour cette nouvelle édition et mettra à l'honneur les nouveaux talents de la Région bruxelloise.

Le public pourra également découvrir toutes les étapes de fabrication du cacao en chocolat à travers la reconstitution d'une ligne de fabrication à l'initiative de la société **Callebaut**.

3 jours de show pour toute la famille

Pendant 3 jours, le Salon proposera un programme complet d'animations ludiques et didactiques pour petits et grands.

Le défilé de robes en chocolat : chocolatiers et designers travaillent d'ores et déjà en duo pour présenter la collection 2018 de robes en chocolat, l'événement incontournable du Salon. Les créations seront dévoilées en avant-première lors de la soirée d'inauguration du jeudi 1^{er} mars et présentées au public lors d'un show unique programmé tous les jours à 17h. Les duos déjà annoncés sont : Laurent Gerbaud & Patou Saint

Germain, Jean-Philippe Darcis & Lauranne De Jaegher, Valentino & Sixtine Anne de Molina, Sigoji & École HEMO, Institut Émile Gryzon & Goha Gabrielyan, ainsi que Bruyere, Pralibel, Van Dender et Nadia Flecha Guazo.

Les démonstrations de recettes : sur le podium du « Pastry Show », les plus grands chefs pâtisseries et maîtres chocolatiers se relaieront toutes les heures pour présenter en direct leurs meilleures recettes chocolâtées et partager leurs astuces de professionnels avec le public.

Les ateliers : les visiteurs pourront mettre la main à la pâte grâce à des ateliers de pâtisserie inédits, proposés par **Les secrets du Chef**. De leur côté, les petits amateurs de chocolat ont rendez-vous sur l'espace **Chocoland** pour des ateliers d'initiation spécialement développés pour eux, en partenariat avec l'Institut Emile Gryzon.

Les conférences-dégustations : les visiteurs pourront en savoir plus sur le chocolat et le cacao à travers des conférences animées par des experts et des passionnés de chocolat sur le podium du Cacao Show.

Les dédicaces : en partenariat avec la célèbre librairie **Filigranes**, le Salon proposera aux visiteurs de découvrir les dernières actualités littéraires gourmandes et de faire dédicacer les livres récemment parus autour de la gastronomie, du chocolat et de la pâtisserie.

En partenariat avec **La Route Belge du Chocolat**, le Salon présentera un espace d'animations, de démonstrations, de dégustation et de découvertes animé par des chocolatiers venus de toute la Belgique.

Après le succès rencontré l'an dernier, l'espace **Tendances Pâtisserie** revient en 2018 avec toujours plus de créativité et de saveurs gourmandes.

Mémo Pratique

Où ?

Tour & Taxis – Sheds 3 et 4
Avenue du Port 86c
1000 – Bruxelles

Quand ?

Du vendredi 2 mars au dimanche 4 mars 2018
Ouvert de 10h à 19h le vendredi et le samedi / de 10h à 18h le dimanche
Soirée d'inauguration : jeudi 1^{er} mars à 19h00 (sur invitation uniquement)

Accès

Métro : **STIB** – Lignes : 2 & 6 – Station: Yser

Tram : **STIB** – Lignes : 51 – Arrêt : Saintelette

Bus : **STIB** - Lignes: 14, 15, 89 - Arrêt: Picard / Lignes: 14, 15 – Arrêt : Tour & Taxis / Lignes: 57, 88 – Arrêt : Steamers

Bus : **DE LIJN** Lignes 129, 620 – Arrêt Ribaucourt / Lignes 213, 214, 230, 231, 232, 233, 240, 241, 242, 243, 245, 246, 250, 251, 260 – Arrêt : Molenbeek St Jean – Ribaucourt

Parking payant à disposition

Site internet et Réseaux sociaux

<http://brussels.salon-du-chocolat.com>

www.facebook.com/SalonChocolatBE

www.instagram/salonduchocolat

Twitter : @salonchocolat

Le Mondial du Chocolat et du Cacao®

Créé il y a 23 ans, le Salon du Chocolat est le plus grand événement mondial dédié au chocolat et au cacao.

LE SALON DU CHOCOLAT EN CHIFFRES DEPUIS SA CRÉATION

Le Salon du Chocolat c'est : **9,5** millions de visiteurs - **211** éditions - **32** villes internationales - **16** pays - **4** continents - **26.000** participants - **87%** de notoriété spontanée en France et **62%** en Europe

ET CHAQUE ANNÉE

20 Salons - 1 million de visiteurs - 25 millions d'euros de retombées média - +2,5 millions de visiteurs uniques sur les sites web

Le Mondial du Chocolat et du Cacao® poursuit sa tournée, avec **une vingtaine de salons programmés** à travers le monde.

Rendez-vous ici et ailleurs pour découvrir et déguster le meilleur du chocolat !

Paris : du 28 octobre au 1^{er} novembre 2017, Porte de Versailles

Lyon : du 10 au 12 novembre 2017, Centre de Congrès Cité Internationale

Beyrouth : du 16 au 18 novembre 2017, Biel

Moscou : du 17 au 19 novembre 2017, Maison Centrale des Artistes

Séoul : du 18 au 21 janvier 2018, Coex

Tokyo : du 20 au 28 janvier 2018, NS Building

Fukuoka : du 24 janvier au 14 février 2018, Isetan Mitsukoshi

Kyoto / Sapporo / Nagoya : du 30 janvier au 14 février 2018, Isetan Mitsukoshi

Milan : février 2018, MiCo

Bruxelles : du 2 au 4 mars 2018, Tour & Taxis

Londres : octobre 2018

Organisation

Fondateurs et Présidents d'honneur: Sylvie Douce et François Jeantet

CEO et Président : Gérald Palacios

Le Salon du Chocolat est un événement créé, organisé et médiatisé par **Chocoloco International SA** :

15 rue Pierre Fatio – 1204 Genève – Suisse

<http://brussels.salon-du-chocolat.com> / www.salon-du-chocolat.com

Service de presse - Salon du Chocolat de Bruxelles

Patricia Raes – Agence Par Hasard patriciaraes@scarlet.be / 0476/34.42.04

Nous contacter pour toutes vos demandes d'interviews, visuels et accréditations

Équipe Salon du Chocolat Bruxelles

Jasmine Dubois : Chef de Projet

Jennifer Bailly : Chef de Projet

Sarah Accos : Responsable Commerciale

Laure Hebert : Responsable Marketing Communication