



SALON DU CHOCOLAT CHOCOLADESALON



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

SOIRÉE INAUGURALE : LE 1^{ER} MARS À 19H00

12 décembre 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** pour une parenthèse gourmande et réconfortante qui réunira sur 8.000 m² plus de 130 participants – chocolatiers, chefs pâtisseries, confiseurs, designers et experts du cacao !

Chocolat & 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 à l'honneur à travers la présence des pays producteurs comme le Pérou. Le public pourra également découvrir toutes les étapes de transformation du cacao en chocolat à travers la reconstitution d'une ligne de fabrication à l'initiative de la société **Callebaut**.

Découvertes et initiations gourmandes, éveil des papilles, expositions, ... de nombreuses nouveautés attendent les visiteurs de tout âge pour cette édition 2018 !

Quand le houblon rencontre le cacao... Le Salon mettra à l'honneur cette année les alliances **bière et chocolat**, ces deux produits emblématiques de la culture culinaire belge. Sur un espace dédié, la célèbre marque flamande **Duvel** proposera des dégustations pendant 3 jours en association avec Jitsk Chocolates, en présence du sommelier de bière Brecht Terryn. Des recettes et tables-rondes sur les accords bière et chocolat seront également animées tout au long du Salon par des spécialistes du secteur et des brasseries artisanales.

Quand le chocolat devient une œuvre d'art... Œufs traditionnels ou formes plus audacieuses, nos chocolatiers vont rivaliser de créativité pour faire rêver les gourmands. Une grande exposition d'œufs de Pâques révélera en effet les plus belles créations 2018, ... à dévorer des yeux sans modération !

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 annoncés sont : Laurent Gerbaud & Patou Saint Germain, Didier Smeets & Maxime Edward Royen, Valentino & Sixtine Anne de Molina, Sigoji & Lara Van Ootegem, Jérôme Grimonpon & Alexa Doctorow, l'Institut Émile Gryzon & Goha Gabrielyan, Pralibel, Van Dender & Ecole Helmo, Nadia Flecha Guazo, Newtree (Arnaud Eeckhout) & Mélissa Martin Ciudad, L'Alchimie du Chocolat (Kevin Flener et Géraldine Jonné) & Laura Moulin – HEFF (Haute École Francisco Ferrer).

Les démonstrations de recettes : sur le podium du « Pastry Show », les plus grands chefs et maîtres chocolatiers se relayeront toutes les heures pour présenter en direct leurs meilleures recettes chocolatées et partager leurs astuces avec le public. Ils ont déjà confirmé leur présence sur la scène du Pastry Show : Chez Léon, Eric Fernez (D'Eugénie à Emilie**), Christophe Hardiquet (Bon Bon**), Isabelle Arpin (WY Brussels*), Michel Van Cauwelaart (Le Pilori*), Roland Debuyst (Bocuse d'argent 1997), Vincent Vervisch, Jean-Philippe Watteyne (iCook).

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 : conférences et débats animés par des experts et des passionnés de chocolat seront également au programme. Parmi les thèmes abordés : la tendance du bean-to-bar, le grand retour du chocolat chaud, les accords vin & chocolat / bière & chocolat et café & chocolat, le chocolat équitable, ...

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.

Choco-Story, le Musée du Chocolat de Bruxelles, présentera un espace d'animations et de découvertes : classes cacao pour les enfants, visites guidées du Salon, exposition culturelle, ...

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.

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

Masalto, spécialiste de l'espresso, installera au cœur du Salon du Chocolat un Bar aménagé qui proposera la vente de café tout à long de la journée ainsi que des Master Classes « Alliance Café & Chocolat » avec dégustation de crus de café et de chocolat (2 fois par jour).

Sans oublier les nombreuses surprises et happenings des chocolatiers qui vont ravir les visiteurs, comme par exemple la distribution de Chocolats du Chat concoctée par **Galler**, en présence de la célèbre mascotte.

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

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

brussels.salon-du-chocolat.com

www.facebook.com/SalonChocolatBE

www.instagram/salonduchocolat

Twitter : @salonchocolat

Les Participants (au 12 décembre 2017)

ALEXA DOCTOROW
AMACARONS
AU PALAIS DES GOURMETS
BARU
BELVAS
BEAN TO BAR
BENOÎT NIHANT
BISCUITERIE NAVARRO
BIO C' BON
BOISSIER
BONBON COLLECTION
BRIAN JOYEUX
BRUYERRE
CAFFÉ PERTÉ
CALLEBAUT
CÉDRIC TURMEL
CHEZ LÉON
CHOCO-STORY BRUSSELS
CHOCOLAT BEUSSENT LACHELLE
CHOCOLAT CHAMPAGNE
CHOCOLATS MALAKOFF
CHOCOME
CHRISTOPHE HARDIQUEST (BON BON**)
CŒUR DE CHOC
COSIJNS CHOCOLATIER
DARCIS CHOCOLATIER
DIDIER SMEETS
DUVEL
ÉCOLE HELMO
ECONOMIC AND COMMERCIAL OFFICE OF PERU IN
BELGIUM
ED'M CONFITURES ET CARAMELS
ERIC FERNEZ (D'EUGÉNIE À ÉMILIE**)
ETHIQUABLE
FILIGRANES
GALLER
GOHA GABRIELIAN
GUYLIAN
HAUSPY / FLORENTINES
INSTITUT ÉMILE GRYZON
ISABELLE HARPIN (WY BRUSSELS*)

JD CHOCOLATE FACTORY
JEAN-PHILIPPE WATTEYNE (ICOOK)
JÉRÔME GRIMONPON
KING MONTY
L'ALCHIMIE DU CHOCOLAT
LARA VAN OOTEGEM
LAURA MOULIN (HAUTE ÉCOLE FRANCISCO
FERRER)
LAURENT GERBAUD
LA ROUTE DES THÉS
LEONIDAS
LES 2'M
LES MACARONDISSES
LES SAVEURS D'ANTAN
LES SECRETS DU CHEF
LIV' IN CHOC
MALAKOFF
MAXIME EDWARD ROYEN
MELISSA MARTIN CIUDAD
MI JOYA
MICHEL VAN CAUWELAART (LE PILORI*)
MO MADE CUPCAKES
MOL'DART
NADIA FLECHA GUAZO
NEUHAUS
NEWTREE
PASSION GIVRÉE
PATEARTINER.FR
PATOUS SAINT GERMAIN
PRALIBEL
ROLAND DEBUYST
SIGOJI
SIXTINE ANNE DE MOLINA
SUN AND GREEN VANILLE MADAGASCAR
SWEET ALPES
SWEET CUBERDONS – BONBONS À L'ANCIENNE
THE CACAO TREE
VALENTINO CHOCOLATIER
VAN DENDER
VINCENT VERVISCH

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

9,6 millions de visiteurs - **212** 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 !

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 : du 15 au 18 février 2018, MiCo

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

Paris : du 31 octobre au 4 novembre 2018, Porte de Versailles

Lyon : du 9 au 11 novembre 2018, Centre de Congrès Cité Internationale

Beyrouth : novembre 2018, Biel

Moscou : novembre 2018, Maison Centrale des Artistes

Londres : mars 2019

Organisation

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

CEO et Président : Gérald Palacios

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

15 rue Pierre Fatio – 1204 Genève – Suisse

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