



# SALON DU CHOCOLAT CHOCOLADESALON



**5<sup>ÈME</sup> SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES**  
**2 - 4 MARS 2018**  
**Tour & Taxis**

**SOIRÉE INAUGURALE : LE 1<sup>ER</sup> MARS À 19H00**

4 janvier 2018

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 m<sup>2</sup> 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 **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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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](http://brussels.salon-du-chocolat.com)

[www.facebook.com/SalonChocolatBE](https://www.facebook.com/SalonChocolatBE)

[www.instagram/salonduchocolat](https://www.instagram/salonduchocolat)

Twitter : @salonchocolat

## Les Participants (au 4 janvier 2018)

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  
C'MADA / ATELIER C  
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  
LA CHOCOLATERIA BY COCOATREE  
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\*)  
MINA HANDMADE CHOCOLATES  
MO MADE CUPCAKES  
MOL'DART  
NADIA FLECHA GUAZO  
NEUHAUS  
NEWTREE  
PASSION GIVRÉE  
PATEATARTINER.FR  
PATOUS SAINT GERMAIN  
PRALIBEL  
RODY CHOCOLATERIE  
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](http://brussels.salon-du-chocolat.com) / [www.salon-du-chocolat.com](http://www.salon-du-chocolat.com)

### **Service de presse - Salon du Chocolat de Bruxelles**

Patricia Raes – Agence Par Hasard      [patriciaraes@scarlet.be](mailto: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