



PERSDOSSIER

HET 5de CHOCOLADESALON VAN BRUSSEL

2 > 4 MAART 2018

TOUR & TAXIS

www.brussels.salon-du-chocolat.com

Persdienst - Chocoladesalon van Brussel

Patricia Raes – Agentschap Par Hasard patriciaraes@scarlet.be / 0476 34 42 04

Neem contact met ons op voor interviews, visuals en accreditaties.



SALON DU CHOCOLAT CHOCOLADESALON



Chocolade & Cacao: het Grote Avontuur

-

5de EDITIE
2 > 4 MAART 2018
TOUR & TAXIS

INHOUD

1/ Chocolade & Cacao: het Grote Avontuur	P.3
2/ Een heerlijke & solidaire openingsavond	P.3
3/ Het programma van het Salon	P.4
4/ De deelnemers	P.10
5/ Praktische informatie	P.11
6/ Le Mondial du Chocolat et du Cacao®: het Salon wereldwijd	P.12

1/ CHOCOLADE EN CACAO: HET GROTE AVONTUUR

Voor het vijfde jaar op rij verwelkomt Brussel van 2 tot 4 maart het Chocoladesalon, voor een nieuw eerbetoon aan Belgische chocolade in al zijn vormen en gedaanten.

Tour & Taxis maakt voor dit Salon 8000 m² vrij voor een heerlijk en hartverwarmend moment dat meer dan 130 deelnemers – chocolatiers, banketbakkers, confiseurs, ontwerpers en cacao-experts – samenbrengt!

Het Chocoladesalon is bijzonder trots te mogen rekenen op de steun van **de heer Philippe Close, burgemeester van de Stad Brussel**:

“Modellen die de catwalk aflopen in jurken van chocolade, is dat een van de nieuwste belichamingen van het Belgische surrealisme? Helemaal niet, het is helemaal echt en het gebeurt op het Chocoladesalon, dat nu al voor het vijfde jaar op rij bij ons aanmeert. Aanmeren, dat klinkt eigenlijk wel grappig ... Want Brussel is eerder de thuishaven waar het chocoladeschip goed ligt verankerd.

Maar het bijzondere aan het Chocoladesalon is dat het ons de vele gezichten en vormen van de waardevolle cacaoboon laat bewonderen, toelicht en demonstreert, zonder ooit te verzaken aan het natuurlijke en overheerlijke product zelf. Maar ontdek het vooral zelf. Drie dagen lang kunt u genieten van workshops, unieke lekkernijen, tentoonstellingen, conferenties, boeken, een kinderruimte en veel andere chocoladegeneugten rond het thema 'Chocolade en cacao: het grote avontuur'. Tijdens dit goed gevulde programma brengt het Salon hulde aan een heuse stiel. En ik feliciteer alle deelnemers die elk in hun specialisatiedomein hun steentje bijdroegen om er een heerlijk en aangenaam event van te maken. Het is opnieuw een droom die tot vervulling komt, een droom om duimen en vingers bij af te likken!”

Het thema van deze nieuwe editie – **Chocolade & Cacao: het Grote Avontuur** – brengt hulde aan de creativiteit en passie van een hele stiel. De rijke expressie en subtiliteiten van cacao worden extra in de verf gezet dankzij de aanwezigheid van **Peru**, een cacaoland dat bekendstaat om de kwaliteit en diversiteit van zijn cacaobomen. Het publiek ontdekt ook alle stappen in de verwerking van cacao tot chocolade dankzij de productieband die de firma **Callebaut** op het Salon namaakte.

Culinaire ontdekkingen en initiaties, prikkelingen voor de zintuigen, tentoonstellingen ... Tijdens deze editie 2018 mogen bezoekers van alle leeftijden talloze nieuwigheden verwachten!

2/ EEN HEERLIJKE & SOLIDAIRE OPENINGSVOND

In avant-première het Salon bezoeken in wel heel bijzondere omstandigheden ... en dat ook nog eens voor het goede doel? Dat kan! Voor de tweede keer organiseert het Chocoladesalon van Brussel een feestelijke openingsavond, op **donderdag 1 maart**, ten voordele van **Télévie**, zodat deelnemende fijnproevers kunnen genieten van een uitzonderlijke avond terwijl ze meteen een goed doel steunen. Télévie werd in het leven geroepen in 1989 om het onderzoek naar leukemie en kanker bij kinderen en volwassenen te financieren. Sinds zijn 29 bestaansjaren zamelde het al € 173.568.482 in (€ 11.027.650 in 2017). Met de bedragen die al 29 jaar worden ingezameld, konden 2251 beurzen en mandaten en honderden internationale publicaties worden bekostigd. Meer informatie op <https://televie.be>

In aanwezigheid van:

**Philippe Close, Burgemeester van de Stad Brussel
en Ambassadeur van landen die cacao produceren**



Prijs: € 20 per persoon, waarvan € 6 naar Télévie gaat

Tickets enkel in voorverkoop op brussels.salon-du-chocolat.com en op visit.brussels en agenda.brussels

3/ HET PROGRAMMA VAN HET SALON

FASHION / DE CHOCOLADE-MODESHOWS

Iedere dag, Podium Cacao Show

Tijdens de openingsavond worden 17 uitzonderlijke jurken in avant-première aan het publiek onthuld tijdens een modeshow die **elke dag om 17 u** plaatsvindt.

Chocolatiers en couturiers werkten in duo's rond het thema 'Het Grote Chocolateavontuur' om een avant-gardistische en overheerlijke collectie voor 2018 voor te stellen.

De duo's van Chocolatiers & Ontwerpers van de Modeshow van 2018:

Belvas & special guest designer uit Peru Ricardo Davila

Choco-Story Brussels & Bodart

Institut Émile Gryzon & Gohar Gabrielyan

Jean-Philippe Darcis & Debora Velasquez

Jean-Luc Decluzeau voor Chococlic.com & Cassandra Allaire (2 tenues)

Laurent Gerbaud & Patou Saint Germain

Jérôme Grimonpon & Alexa Doctorow

L'Alchimie du Chocolat (Kevin Flener et Géraldine Jonné) & Laura Moulin – HEFF (Haute École Francisco Ferrer)

Leonidas (Maître Chocolatier Daniel Stallaert)

Nadia Flecha Guazo & Camila Banegas Espada – HEFF (Haute École Francisco Ferrer)

Newtree (Arnaud Eeckhout) & Melissa Martin Ciudad

Pralibel & Marie-Léonie Stock

SIGOJI – Euphrasie Mbamba & Lara Van Ootegem

Didier Smeets & Maxime Edward Royen

Valentino Chocolatier & Sixtine Anne de Molina

Van Dender & Camille Quelen (Ecole HELMO)

Met dank aan onze fantastische partners!

Make Up For Ever - makeupforever.be

Athénée Royal de la Rive Gauche - ar-rivegauche.be

CEFA de Laeken - cefa-laeken.be

École HELMO - helmo.be

Haute École Francisco Ferrer - he-ferrer.eu

Bru - bru.be

Glaces Franklin - glacesfranklin.com

Ruffus - ruffus.be

Stassen - stassen.be

RECEPTEN / DE CHEFS VOEREN HUN SHOW OP!

Iedere dag, Podium Pastry Show

Op het podium van de Pastry Show verschijnen ieder uur andere grote meester-banketbakkers en meester-chocolatiers om voor de ogen van het publiek hun beste chocoladegerechten te maken en tips te verklappen.

● Vrijdag 2 maart

11 u.: **Mr. Vandepoel en de studenten van Institut Roger Lambion**

12u.: **Didier Smeets**

13 u.: **Line Couvreur, Les Filles**

14 u.: **Jean-Jacques Danthine, La Meilleure Jeunesse**

15 u.: **Richard Schaffer**, Le 203
16 u.: **Christophe Pauly**, Le Coq aux Champs*
17 u.: **Ryan Stevenson** – Callebaut Ruby RB1 Hour

● **Zaterdag 3 maart**

11 u.: **Vincent Vervisch**, Le H
12 u.: **Eric Fernez**, D'Eugénie à Émilie**
13 u.: **Roland Debuyst**, Bistro R
14 u.: **Laurent Balancy**, Le Bout de Gras
15 u.: **Michel Van Cauwelaert**, Le Pilori*
16 u.: **Nadia Sammut**, Auberge La Fenièrre*
17 u.: **Ryan Stevenson** – Callebaut Ruby RB1 Hour

● **Zondag 4 maart**

11 u.: **Ghila Weizman**, Darling's Cupcakes
12 u.: **Olivier Vankleemput**, Viva M'Boma
13 u.: **Julien Lapraille**
14 u.: **Pierre Marcolini**, **Jean-Philippe Darcis** & **Cédric De Taeye**
15 u.: **Isabelle Arpin**, Louise 345
16 u.: **Jean-Philippe Watteyne**, iCOOK & **Tien Chin Chi**, L'Esprit Bouddha
17 u.: **Ryan Stevenson** – Callebaut Ruby RB1 Hour

Met dank aan **Institut Roger Lambion** voor de professionele hulp tijdens de demonstraties.

CONFERENTIES / CACAOCULTUUR

Iedere dag, Podium Cacao Show

Bezoekers kunnen hun kennis bijschaven en alle subtiliteiten van cacao en chocolade ontdekken tijdens conferenties onder leiding van deskundigen en ervaren liefhebbers op het podium van de Cacao Show.

● **Vrijdag 2 maart**

10.30 u.: Over de coca en cacao cultuur door Stephanie Vankeer
11.30 u.: Wijn & Chocolade door Simon Pirard (Vins Pirard)
12.30 u.: De trend Bean to Bar door Chokola Clubb & Lapa Lapa
13.30 u.: De trend Bean to Bar door Marc Vanborren (Belvie Chocolate) & Arawi Cacao Products
14.30 u.: Bloemengebak door Anaïs Gaudemer (Cokoa)
15.00 u.: Bean to bar door Bjorn Becker (Mike&Becky)
15.30 u.: Chocolade & Koffie – de beste combinaties door Maison Looze

● **Zaterdag 3 maart**

10.30 u.: Kringgesprek Jong Talent – Chouconut, Kako, Mi Joya Chocolate Maker, Tidane Biscuiteire Fine – met de steun van Stad Brussel
11.30 u.: Pisco en chocolade, een perfecte match door Lucero Villagarcía
12.30 u.: Wijn & Chocolade door Simon Pirard, Vins Pirard & Laurent Gerbaud
13.30 u.: Chocolade in de hartige keuken – Kringgesprek
14.30 u.: Bean to Bar in debat – Kringgesprek: Alice Voisin, Nico Regout, Isabelle Quirynen, Marc Vanborren (Belvie Chocolate), Thibaut Legast, Bjorn Becker (Mike&Becky), Dennis (The High Five Company) et Miguel Escudero (Arawi Cacao Products)
15.30 u.: Chocolade & Koffie – de beste combinaties door Maison Looze

● **Zondag 4 maart**

10.30 u.: Kringgesprek Jong Talent – Chouconut, Kako, Mi Joya Chocolate Maker, Tidane Biscuiteire Fine – met de steun van Stad Brussel

11.30 u.: Stripboek & Chocolade door Pierre Lefevre
12.30 u.: Wijn & Chocolade door Simon Pirard (Vins Pirard) & Pierre Marcolini
13.30 u.: Pisco en chocolade, een perfecte match door Lucero Villagarcía
15.30 u.: Bier & Chocolade – Kringgesprek: Jean Hummler (Moeder Lambic) & Patrick Bottcher (Organisator van salon Vini, Birre, Ribelli - auteur van Tronches de vin).

WORKSHOPS VOOR FIJNPROEVERS & MASTER CLASSES

Les Secrets du Chef geeft het publiek in originele kooklessen een initiatie tot chocoladebewerking. *Workshop van 1 uur om 11.30 u., 13.30 u., 15.30 u. en 17.30 u. Inschrijvingen ter plaatse.*

Atelier C: Christophe Berthelot-Sampic, meester-chocolatier en oprichter van concept store ATELIER C in Parijs, houdt aan zijn stand degustatiewerkshops rond 'zeldzame chocolade' en leert bezoekers hoe ze zelf de befaamde 'aromatische toetsen' van deze zeldzame chocolade terugvinden. Deze chocolatierzoon en -kleinzoon kiest ook cacaobonen voor chocolaterie Robert, een grote naam in Madagaskar en de enige planter-chocolatier van het eiland.

Masalto, specialist in espresso's, zal op het Chocoladesalon een bar inrichten waar bezoekers de hele dag koffie kunnen kopen en kunnen genieten van Master Classes Combinatie Koffie & Chocolade met degustaties van de beste koffie en chocolade (2 keer per dag).

Institut Roger Lambion zal gedurende het hele salon demonstraties geven aan zijn stand. Op het programma: gieten op vrijdag, omhullen op zaterdag en montages op zondag.

BIOLOGISCH SMULLEN / LE GRAND GOÛTER

Biologisch smullen, het kan perfect! In samenwerking met **Bio c' Bon** krijgen gezinnen gedurende de gehele dag een evenwichtig 'Grand Goûter' (tussendoortje). De bedoeling: kinderen laten ontdekken dat gezond ook lekker kan zijn. Op het menu: rijstwafels met chocolade, biologische koekjes, vers fruit, compotes en fruitsap. *15 personen per sessie.*

WANNEER HOP EN CACAO SAMENKOMEN / RUIMTE VOOR BIER & CHOCOLADE

Het Salon brengt dit jaar hulde aan de combinatie **bier en chocolade**, twee legendarische producten van de Belgische culinaire traditie. In een speciale ruimte zal het beroemde merk **Duvel** het publiek 6 combinaties van bier en pralines aanbieden, in samenwerking met **Jitsk Chocolates**. Iedere dag om 14 u worden er ook master classes over deze combinaties gegeven, in aanwezigheid van biersommelier **Brecht Terry**.

HULDE AAN DE NIEUWE GENERATIE

De ruimte '**Jong Talent**', gesponsord door Stad Brussel, is weer van de partij om hulde te brengen aan het nieuwe talent van het Brussels Gewest. Zullen aan deze stand aanwezig zijn:

- **Chouconut:** Baptiste Mandon en Giovanni Malecot deden de grootste huizen aan – Bocuse in Orlando, Ducasse in Las Vegas, Hôtel Bristol in Parijs en Le Châlet de la Forêt in Brussel – maar hadden maar één droom: hun eigen boetiek openen! Die droom ging in maart 2015 in vervulling met de oprichting van Chouconut, een samentrekking van *chou*, *cookies* en *donut*. Ieder seizoen bedenken ze nieuwe varianten op deze drie lekkernijen in hun boetiek-theesalon dicht bij Sint-Gillisvoorplein.

- **Kako:** Pauline Vanderbeck opende haar ambachtelijke en biologische chocolaterie 'Kako' – Creools voor cacao – in september 2017 in Bousval. Haar droom: een chocolaterie openen die rijmt met haar eigen manier van consumeren (biologisch, streekgebonden, ethisch) en met gebruik van ingrediënten van de best mogelijke kwaliteit.
- **Mi Joya Chocolate Maker:** Caroline Aussems en Nicolas De Schaetzen openden in Tervuren hun atelier-boetiek Mi Joya. Hij is ambachtelijk chocolatier en ijsmaker, zij vertoeft al jaren in de wereld van de chocolade. Tijdens een reis naar Mexico en een bezoek aan een plantage kregen ze het idee om hun eigen chocolade te gaan maken, van boon tot reep. De productie begint met tests in de keuken van het gezin, met behulp van kleine machines die ze in de Verenigde Staten kochten. Familie en vrienden smullen erop los ... Ze besluiten deze passie te delen met zoveel mogelijk mensen en openen in december 2016 hun eigen atelier, waar al hun ambachtelijke chocolade en ijs wordt gemaakt.
- **Tidane Biscuiterie Fine:** Tidane Benaniba opende haar ambachtelijke en verfijnde koekjesbakkerij eind 2015 in Brussel. Haar concept: klassiekers in een nieuw jasje steken met unieke smaakcombinaties en het gebruik van uitsluitend biologische, verse en hoogwaardige streekproducten. Haar collectie croustis, tendresses, macarons en crunchies kregen het gezelschap van een speciale glutenvrije serie.

TRENDY GEBAK

Na het succes van vorig jaar keert de ruimte **Trendy Gebak** ook in 2018 terug, met nog meer creativiteit en onweerstaanbare smaken. Zullen hier aanwezig zijn:

- **Quentin Callier:** deze zoon van banketbakkers leert de stiel in École LeNôtre. Hij verruimt zijn horizon en trekt naar Londen om in Robuchon te gaan werken, en vervolgens naar Parijs, waar Le Bristol en La Pâtisserie des Rêves hem nog meer ervaring aanreiken. In 2012 gaat hij naar Brussel en versterkt hij het team van La Villa Lorraine als chef-pâtissier. Hij opent zijn eigen banketbakkerij in Ukkel in mei 2016, gedreven door de ambitie om de familietraditie voort te zetten.
- **Brian Joyeux** is een jonge banketbakker uit Parijs, die zich in de Brusselse Congreswijk heeft gevestigd. Eclairs op dinsdag, meringue-citroentaartjes op woensdag, merveilleux op donderdag, baba met rum op vrijdag: iedere dag heeft zijn specialiteit!
- **Mo Lamkoref**, banketbakker in Antwerpen, stelt zijn collectie cupcakes voor, zijn sterproduct dat hij in zijn boetiek MoMade Cupcakes in talloze smaken aanbiedt.

PERU

Peru, het enige land dat fijne cacao produceert en aan het Chokoladesalon deelneemt, stelde een goed gevuld programma op om zijn cacaobonen, zijn chocolade van topkwaliteit en zijn ingrediënten afkomstig uit zijn biodiversiteit aan te prijzen in de chocoladesector en bij ambachtelijke chocolatiers.

Dit jaar organiseren het Bureau voor Internationale Handel van Peru in Brussel en de Kamer van Koophandel van Lima de deelname van Peru met een stand van 36 m².

In deze ruimte maken bezoekers kennis met Peruviaanse coöperatieven en ondernemingen die zijn gespecialiseerd in de productie van cacao, chocolade en andere 'superfoods' ingrediënten voor de chocoladesector.

Er staan talloze activiteiten op het programma:

- **De feestelijke opening van de Peru-stand** op vrijdag 2 maart met de nationale cocktail 'Pisco Sour'. Start van *'PERU, bron van de grootste genetische diversiteit aan aromatische cacao'*.
- **Modeshow van chocoladejurken.** Voor de eerste keer presenteert Peru een jurk die werd ontworpen door een Peruviaanse stylist: Ricardo Davila. De jurk wordt gemaakt met chocolade uit Peru dankzij de samenwerking met het Belgische chocolademerkt Belvas, gespecialiseerd in biologische chocolade uit de

eerlijke handel. Voor het ontwerp van de jurk liet meneer Davila zich inspireren door een archeologische Inka-Amazonesite, **namelijk het fort van Kuelap**, een magische bestemming waar een van de bekendste cacao's ter wereld vandaan komt.

- **Conferenties door Peruviaanse experts** in cacao en Pisco.
 - '*Pisco en chocolade, een sprookjeshuwelijk*', door Lucero Villagarcía, Peruviaanse, sommelier, docente en Pisco-specialiste.
 - '*Van de teelt van coca tot die van cacao*', door Stéphanie Vankeer, Belgische met een Peruviaanse ziel, gespecialiseerd in cacao en chocolade.
- **Activiteiten aan de Peru-stand:** een speciale ruimte voor activiteiten en degustaties. Bezoekers kunnen de verschillende variëteiten van Peruviaanse cacao ontdekken via '*De cacaoroute*', waarin onder meer het 'Tree to bar' procedé wordt toegelicht.
- **Workshop voor kinderen:** de jonge banketbakkerin Victoria Ortiz maakt heerlijke chocolade met ingrediënten van de Inca's, zoals quinoa, en onthult zo de mysteries van de 'superfoods' uit Peru. De chocolade van Peruviaanse cacao wordt geleverd dankzij de samenwerking met chocoladefabriek Belvas.

VILLAGE BEAN TO BAR

Het Salon opent dit jaar een nieuwe **Village Bean To Bar**. De trend Bean to Bar (van boon tot reep) maakte in de jaren 2000 furore in de Verenigde Staten en breidde ook uit naar Europa. Ze sluit aan op de wens terug te keren naar vakkennis, authenticiteit en traceerbaarheid.

- **Arawi Cacao Products:** Arawi heeft twee cacaoplantages in Ecuador en produceert het poeder, de boter, de pasta, nibs, infusies en omhullingen van 60 en 70%. Alle producten zijn op basis van biologische cacao, dragen de labels USDA ORGANIC en EC-BIO-144 AGRICULTURE NON-EU en zijn erkend door Certisys in België.
- **Belvie Chocolate** is een ecologisch verantwoord, Vietnamees merk dat de verschillende regio's van het land in de kijker wil zetten. Op het Salon zal Belvie Chocolate zijn collectie bean-to-barrepen voorstellen, waaronder drie nieuwe: Black Pearl of the Mekong (pure chocolade 85%), Black Diamond (pure chocolade 100%) en Extreme Dark Milk Chocolate (melkchocolade 70%).
- **Legast Artisan Chocolatier** maakt al 15 jaar verfijnde chocolade met karaktervolle smaken. Zijn creaties verenigen de beste Belgische recepten en de rijke toetsen van Latijns-Amerikaanse cacao. De passie van de ambachtslieden voor de smaak en kennis van de procedés leidde tot een slimme selectie van grondstoffen en nauwe banden met de landbouwers. Die band, gekoppeld aan een eerlijke vergoeding, schenkt het huis extra voldoening. Op het Salon ontdekt het publiek zijn bean-to-barproducten, waaronder: tabletten 70% (5 herkomsten), tabletten uit Peru/stukjes gebrande koffie/noga, caraques-studentenhaver met pure, witte of melkchocolade, orangettes, gimbrettes, chocoladestukjes en chocopasta. Na het Salon nodigt het huis u uit zijn 15de verjaardag te vieren met een speciale editie pralines, ontworpen door een Colombiaanse kunstenaar.
- **Mike&Becky** verwerken in hun atelier aan het Vanderkindereplein, en voor de ogen van het publiek, cacaobonen uit 5 duurzame plantages uit de hele wereld, aangekocht voor een eerlijke prijs, met biolabel en gegarandeerd zonder kinderarbeid. Hun chocolade bevat slechts 3 ingrediënten: biologische cacaobonen van de beste kwaliteit, suiker van biologische bieten en biologische cacaoboter. Geen vanilline, geen sojalecithine en geen palmolie. In hun ChocoLounge serveren ze hun typische, traditionele warme chocolademelk met zelfgemaakt gebak.
- **The High Five Company:** het team van The High Five Company bestaat uit cacao- en chocoladekenners en verdeelt bean-to-barchocolade doorheen heel Europa. Ze staan rechtstreeks in contact met de planters en

chocolatiers en zullen aan hun stand de volgende merken voorstellen: Taza Chocolate, Dick Taylor Craft Chocolate en Raaka Virgin Chocolate.

ACTIVITEITEN VOOR KINDEREN

Kleine chocoladeliefhebbers worden verwacht in **Chocoland** voor **initiatieworkshops**, georganiseerd in samenwerking met het **Instituut Emile Gryzon**. *Inschrijving ter plaatse. Opgelet: de plaatsen zijn beperkt: 12 kinderen per workshop, ieder uur. Workshops voorbehouden aan kinderen van 6 tot 12 jaar.*

Neen, chocoladerepen groeien niet aan bomen! De '**Cacaolessen**' van het Chocoladesalon van Brussel vertellen kinderen waar chocolade vandaan komt en hoe de lekkernij gemaakt wordt, en dat aan de hand van speelse en leerrijke mini-conferenties onder leiding van **museum Choco-Story Brussels**. *Vanaf 6 jaar – elk uur – 20 kinderen per sessie.*

Museum Choco Story Brussels organiseert ook een culturele tentoonstelling met de naam 'Reis naar het hart chocolade' en geleide bezoeken aan het Salon. Deze bezoeken in het Nederlands en Frans vinden iedere dag plaats om 11 u, 13 u, 15 u en 17 u. Enkel op inschrijving aan de stand van Cacaolessen.

BOEKEN OVER CHOCOLADE

In samenwerking met de beroemde boekenwinkel **Filigranes** kunnen bezoekers aan het Salon de nieuwste boeken over lekkernijen ontdekken en pas verschenen werken over gastronomie, chocolade en gebak laten signeren.

TENTOONSTELLINGEN & HAPPENINGS

Traditionele eieren of meer gewaagde vormen? De chocolatiers van het Salon steken elkaar in creativiteit naar de kroon om fijnproevers te verbluffen. Een grote expositie van paaseieren – **We zitten met een eitje** – onthult de mooiste creaties van 2018 ... Kwestie van ook de ogen flink de kost te geven!

De befaamde patissier en chocolatier **Pierre Marcolini** nodigt chocoladeliefhebbers uit op een culturele en zintuiglijke reis doorheen een fototentoonstelling die werd geïnspireerd door zijn boek '**Chocolat, Carnet de Voyages**' (Éditions de La Martinière). Pierre Marcolini staat bekend om zijn ethische keuzes en het feit dat hij zijn grondstoffen rechtstreeks bij zelfstandige producenten haalt. Hij onthult zijn ontdekkingen via een heerlijk uniek reisboekje in zes tussenstops (Europa, Afrika, Zuid-Amerika, Noord-Amerika, Azië en Oceanië). Er staan iedere dag signeersessies bij de chocolatier op het programma.

Het publiek ontdekt er ook de fototentoonstelling '**Shoes & Desserts**' van de populaire Instagrammer **Desserted in Paris** (Tal Spiegel / @desserted_in_paris), die mode en patisserie op een heerlijke manier samenbrengt met foto's van de mooiste desserts uit de Franse hoofdstad en bijpassende schoenen. Bezoekers kunnen op het Salon deelnemen aan een grote fotowedstrijd, geïnspireerd door het werk van de kunstenaar.

En laten we zeker de vele verrassingen en events niet vergeten, zoals **Galler** die iedere dag van 14 tot 16 u chocoladekatten uitdeelt, in aanwezigheid van de beroemde mascotte, of de wedstrijd van **The Belgian Chocolate House**, met prachtige doosjes pralines in de prijzenpot (op vrijdag, ieder uur op het Podium Cacao Show) en de eierenjacht georganiseerd door **Bruyerre**.

4/ DE DEELNEMERS

ALEXA DOCTOROW	KING MONTY
ANAÍS GAUDEMER (COKOA)	L'ALCHIMIE DU CHOCOLAT
AMACARONS	LA GAZELLE D'OR
AMAZING CHOCOLATES	LA ROUTE DU THÉ
ARAWI CACAO PRODUCTS	LAPA LAPA
ARNAUD CHAMPAGNE	LARA VAN OOTEGEM
ATELIER C	LAURA MOULIN (HAUTE ÉCOLE FRANCISCO FERRER)
AU PALAIS DES GOURMETS	LAURENT BALANCY (LE BOUT DE GRAS)
BARÚ	LAURENT GERBAUD
BEAN TO BAR	LE BOUT DE GRAS
BELVAS	LEGAST ARTISAN CHOCOLATIER
BELVIE CHOCOLATE	LEONIDAS
BENOÎT NIHANT	LES 2'M
BIO C' BON	LES CUPCAKES D'ÉMILIE
BISCUITERIE DESTRÉE	LES MACARONDISSES
BISCUITERIE NAVARRO	LES SAVEURS D'ANTAN
BODART	LES SECRETS DU CHEF
BOISSIER	LINE COUVREUR (LES FILLES)
BONBON COLLECTION	LIV' IN CHOC
BRECHT TERRYIN	LUCERO VILLAGARCIA
BRIAN JOYEUX PÂTISSIER	MAISON LOOZE
BRUYERRE	MALAKOFF 1855
C'MADA	MARIE-LÉONIE STOCK
CAFFÉ PERTÉ	MASALTO
CALLEBAUT	MAXIME EDWARD ROYEN
CALLIER	MELISSA MARTIN CIUDAD
CAMILA BANEGAS ESPADA (HAUTE ÉCOLE FRANCISCO FERRER)	MI JOYA CHOCOLATE MAKER
CAMILLE QUELEN (ÉCOLE HELMO)	MICHEL VAN CAUWELAERT (LE PILORI*)
CASSANDRA ALLAIRE	MIKE&BECKY
CÉDRIC DE TAEYE	MINA CHOCOLATIER
CÉDRIC TURMEL CHOCOLAT BIO	MOMADE CUPCAKES
CHOC YOU BY STEPHAN DESTROOPER	MOL'DART
CHOCO-STORY BRUSSELS	NADIA FLECHA GUAZO
CHOCOLAT BEUSSENT LACHELLE	NADIA SAMMUT (AUBERGE LA FENIÈRE*)
CHOCOLATE IN A BOTTLE	NEUHAUS
CHOCOME	NEWTREE
CHOKOLA CLUBB	NICO REGOUT
CHOUCONUT	OLIVIER VANKLEMPUT (VIVA M'BOMA)
CHRISTOPHE PAULY (LE COQ AUX CHAMPS*)	PASSION GIVRÉE
CŒUR DE CHOC CHOCOLAT 100% BIO	PATEATARTINER.FR
COOKME	PATOU SAINT GERMAIN
DALO FLORENTINES	PATRICK BOTTCHE
DARCIS CHOCOLATIER	PERU: COMMERCIAL OFFICE (OCEX BRUSSELS) AND LIMA'S CHAMBER OF
DEBORA VELASQUEZ	COMMERCE
DELI CONO	PIERRE LEFEVRE
DESSERTED IN PARIS	PIERRE MARCOLINI
DIDIER SMEETS	PRALIBEL
DUVEL	PROVINZZIA CHOCOLATES
ÉCOLE HELMO	PURE IMAGINATION CHOCOLATE & LIQUORS
ED'M CONFITURES ET CARAMELS	RICARDO DAVILA
ERIC FERNEZ (D'EUGÉNIE À ÉMILIE**)	RICHARD SCHAFFER (LE 203)
ETHIQUABLE	RODY CHOCOLATERIE
FILIGRANES	ROLAND DEBUYST (BISTRO R)
FUNAMBULE WAFFLES	RYAN STEVENSON
GALLER	SIGOI
GHILA WEIZMAN (DARLING'S CUPCAKES)	SIMON PIRARD
GOHAR GABRIELIAN	SIXTINE ANNE DE MOLINA
GUYLIAN	STÉPHANIE VANKEER
HOJA VERDE BY COCOATREE	SUN AND GREEN VANILLE MADAGASCAR
INSTITUT ÉMILE GRYZON	SWEET ALPES
INSTITUT ROGER LAMBION	SWEET CUBERDONS – BONBONS À L'ANCIENNE
ISABELLE ARPIN (LOUISE 345)	THE CACAO TREE
ISABELLE QUIRYNEN	THE HIGH FIVE COMPANY
JD - CHOCOLATE FACTORY & SHOP	TIDANE BISCUITERIE FINE
JEAN HUMMLER (MOEDER LAMBIC)	TIEN CHIN CHI (L'ESPRIT BOUDDHA)
JEAN-JACQUES DANTHINE (LA MEILLEURE JEUNESSE)	TRINITY BY PIERRE MARCOLINI, JEAN-PHILIPPE DARCIS & CÉDRIC DE TAEYE
JEAN-LUC DECLUZEAU	VALENTINO CHOCOLATIER
JEAN-PHILIPPE WATTEYNE (ICOOK)	VALENZA
JÉRÔME GRIMONPON	VAN DENDER
JITSK CHOCOLATES	VINCENT VERVISCH (LE H)
JULIEN LAPRAILLE	XANTÉ / ADS GROUP
KAKO	XIQUIPILLI, TAVERNE DU CACAO

5/ PRAKTISCHE INFORMATIE

Waar?

Tour & Taxis – Sheds 3 en 4
Havenlaan 86c / 1000 Brussel

Wanneer?

Van vrijdag 2 maart tot zondag 4 maart 2018
Geopend van 10 tot 19 u op vrijdag en zaterdag / van 10 tot 18 u op zondag
Openingsavond: donderdag 1 maart om 19.00 u.

Toegang

Metro: MIVB – Lijnen: 2 & 6 - Station: IJzer

Tram: MIVB – Lijnen: 51 – Halte: Sainctelette

Bus: MIVB – Lijnen: 14, 15, 89 - Halte: Picard / Lijnen: 14, 15 – Halte: Tour & Taxis / Lijnen: 57, 88 – Halte: Steamers

Bus: DE LIJN Lijnen 129, 620 – Halte Ribaucourt / Lijnen 213, 214, 230, 231, 232, 233, 240, 241, 242, 243, 245, 246, 250, 251, 260 – Halte: Sint-Jans-Molenbeek – Ribaucourt

Betalende parking beschikbaar

Website en sociale media

brussels.salon-du-chocolat.com
www.facebook.com/SalonChocolatBE
www.instagram.com/salonduchocolat
Twitter: @salonchocolat

**Praktische informatie & programma
te raadplegen op:
brussels.salon-du-chocolat.com**

Met dank aan de partners van het 5e Chokoladesalon van Brussel:



Het Chokoladesalon werd 24 jaar geleden opgericht en is uitgegroeid tot het grootste event voor chocolade en cacao ter wereld.

HET CHOCOLADESALON IN CIJFERS SINDS ZIJN OPRICHTING

9,6 miljoen bezoekers - **222** edities - **32** internationale steden - **16** landen - **4** continenten - **26.000** deelnemers - **87%** spontane naamsbekendheid in Frankrijk en **62%** in Europa

EN IEDER JAAR

20 Salons - 1 miljoen bezoekers - 25 miljoen euro aan media-aandacht - +2,5 miljoen unieke bezoekers op de websites

Le Mondial du Chocolat et du Cacao® zet zijn wereldtournee voort:

Seoel: 18-21 januari 2018, Coex

Tokyo: 20-28 januari 2018, NS Building

Fukuoka: 24 januari - 14 februari 2018, Isetan Mitsukoshi

Kyoto / Sapporo / Nagoya / Sendai: 30 januari - 14 februari 2018, Isetan Mitsukoshi

Milaan: 15-18 februari 2018, MiCo

Brussel: 2-4 maart 2018, Tour & Taxis

Hong Kong: 6-8 juli 2018, Hong Kong Convention and Exhibition Center (HKCEC) – *nieuwe bestemming*

Moskou: oktober/november 2018

Parijs: 31 oktober – 4 november 2018, Porte de Versailles

Lyon: 9-11 november 2018, Centre de Congrès Cité Internationale

Beiroet: 15-17 november 2018, Biel

Londen: 2019

Dubai: vaste site Boutique le Chocolat - Citywalk

Organisatie

Oprichters en Erevoorzitters: Sylvie Douce en François Jeantet

CEO en Voorzitter: Gérald Palacios

Het Chokoladesalon is een event georganiseerd en gemediatiseerd door **ChocoLoco International SA:**

15 rue Pierre Fatio – 1204 Genève – Zwitserland

brussels.salon-du-chocolat.com / www.salon-du-chocolat.com

Persdienst - Chokoladesalon van Brussel

Patricia Raes – Agentschap Par Hasard patriciaaes@scarlet.be / 0476 34 42 04

Neem contact met ons op voor interviews, visuals en accreditaties.

Het team van het Chokoladesalon van Brussel

Jasmine Dubois: Directrice Salon

Jennifer Bailly: Projectmanager

Sarah Accos: Commercieel Verantwoordelijke

Laure Hebert: Hoofd Marketing/Communicatie

Laure Pezareix: Digital Manager