

SALON DU CHOCOLAT CHOCOLADESALON

BRUXELLES

Du vendredi 22 au dimanche 24 février 2019
(soirée inaugurale – jeudi 21 février 2019)

*

Communiqué de presse

Pour la 6^{ème} année consécutive, le **Salon du Chocolat** revient à Bruxelles (Tour & Taxis) du 22 au 24 février 2019 (soirée inaugurale le jeudi 21 février 2019).



Il se déclinera cette année sur le thème de la Naturalité mais aussi « **Tous les goûts sont dans la Nature** ».

« **Goût** » parce que c'est l'un des critères les plus fondamentaux dans le choix d'une tablette ou d'une praline. Il en existe de nombreuses variétés : noirs, laits, blancs, blonds ... et désormais aussi roses. La diversité des goûts est infinie : d'une variété de cacao à l'autre, d'un terroir à l'autre et suivant l'art et la manière de travailler la pâte.

« **Nature** » parce que « *la fève de cacao est* » – selon Alexander Van Humboldt – « *un phénomène que la nature n'a jamais répété ; on n'a jamais trouvé autant de qualités réunies dans un aussi petit fruit* ». De nos jours, tout ce qui est naturel, authentique, durable est devenu une des principales préoccupations des consommateurs.



Le Salon du Chocolat de Bruxelles innove donc tout en restant fidèle à ce qui, chaque année, fait sa renommée :

- * Ses nombreux **exposants** – artisans-chocolatiers et incontournables grands noms de la chocolaterie belge et internationale, spécialistes du **bean-to-bar** (de la fève à la tablette) et praliniers internationaux.
- * Ses **pays producteurs** comme le Pérou, qui cultivent cette précieuse fève qui nous régale.

- * Son **défilé quotidien de robes en chocolat** réalisées par des créateurs et des artisans-chocolatiers. Cette fois-ci encore, une quinzaine de tenues pour femmes, hommes et enfants émerveilleront un public friand de glamour et de créativité.
- * Ses **démonstrations « live » de recettes** avec des **Chefs étoilés**, suivies par une dégustation des préparations pour tout le public présent (Pastry Show).
- * Ses **conférences-dégustations** sur des thèmes liés au chocolat, aux nouvelles tendances et aux accords mets ou boissons et chocolat.
- * Ses nombreux **ateliers pour enfants et adultes** où tout un chacun pourra mettre la main à la pâte... de chocolat.
- * Ses **dédicaces** de livres, ses **expositions de sculptures en chocolat**, ses **concours** pour gagner des ballotins de pralines, ses **dégustations**, ses **accords bière et chocolat** et **café et chocolat**...
- * ... et plein d'autres nouveautés qui seront dévoilées au fur et à mesure à l'approche du Salon.



Infos Pratiques :

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

Du vendredi 22 février au dimanche 24 février 2019

Ouvert de 10h à 19h le vendredi et le samedi / de 10h à 18h le dimanche

Soirée inaugurale : jeudi 21 février 2019 à 19h00

Site web : brussels.salon-du-chocolat.com

Facebook : www.facebook.com/SalonChocolatBE

Instagram : www.instagram.com/salonduchocolat

Twitter : @salonchocolat

Attachée de presse pour la Belgique

Patricia Raes (Agence Par Hasard)

Mail : [paticia.raes@scarlet.be](mailto:patricia.raes@scarlet.be)

GSM : +32.476.34.42.04

--

Vous recevez ce mail parce que vous êtes inscrit dans ma base de données de journalistes pour le sujet ci-dessus. Vos données ne sont pas utilisées pour des autres fins, ni transférées à des tiers. Vous pouvez à tout moment demander de consulter les informations vous concernant (nom / media / adresse mail / numéro de téléphone / adresse postale) et demander à les modifier ou de vous désinscrire de ce fichier. Si vous avez des questions, commentaires ou plaintes concernant le traitement que je fais de vos données à caractère personnel, vous pouvez me contacter par courrier, par téléphone ou par e-mail.