



SALON DU CHOCOLAT CHOCOLA DESALON



DOSSIER DE PRESSE

6^{ÈME} SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES

22 > 24 FÉVRIER 2019

TOUR & TAXIS

brussels.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



SALON DU CHOCOLAT CHOCOLADESALON

Tous les goûts sont dans la Nature

-

6^{ÈME} ÉDITION
22 > 24 FÉVRIER 2019
TOUR & TAXIS

SOMMAIRE

1/ Tous les goûts sont dans la Nature	P.3
2/ Un soirée inaugurale gourmande & solidaire	P.3
3/ Le programme du Salon	P.4
4/ Les participants	P.7
5/ Informations pratiques	P.8
6/ Le Mondial du Chocolat et du Cacao®: le Salon à travers le monde	P.9

1/ TOUS LES GOÛTS SONT DANS LA NATURE

Pour la sixième année consécutive, Bruxelles accueillera le Salon du Chocolat du 22 au 24 février 2019, 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 festive qui réunira sur 8.000 m² plus de 130 participants – chocolatiers, chefs pâtisseries, confiseurs, designers et experts du cacao!

Le Salon se déclinera cette année sur le thème du goût et de la naturalité : **Tous les goûts sont dans la Nature!**

« **Goût** » parce que c'est un critère fondamental dans le choix d'une tablette ou d'une praline. Le chocolat se décline en de nombreuses variétés : noir, lait, blanc, blond et désormais rose. 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.

Entre pédagogie, traditions et « Bean-to-Bar », les origines du chocolat et ses vertus, seront dévoilées avec une présence renforcée de pays producteurs (le Cameroun, le Pérou, Madagascar, la République Dominicaine, ...) qui feront pénétrer le public dans leurs univers d'exception, au plus près des Terres où se cultive le fruit du cacaoyer.

La tendance « healthy » sera également illustrée par les innovations des chocolatiers et les animations proposées. Le Salon du Chocolat démontrera qu'il est plus que jamais possible et souhaitable d'être gourmand de Cacao, une incroyable pépite aux vertus millénaires que nous offre la Nature.

Cette édition 2019 promet de vous en faire voir de toutes les saveurs !

2/ UNE SOIRÉE INAUGURALE GOURMANDE & SOLIDAIRE

Visiter le Salon dans des conditions privilégiées et découvrir le défilé de robes en chocolat en avant-première... et en plus, pour la bonne cause? C'est possible! Le Salon du Chocolat de Bruxelles ouvre les portes de sa soirée inaugurale, organisée le **jeudi 21 février** en faveur du **Télévie**, permettant aux gourmands contributeurs de profiter d'une soirée d'exception tout en faisant une bonne action. Le Télévie a été créé en 1989 et a pour but de financer la recherche contre la leucémie et le cancer de l'enfant et de l'adulte.

Le Télévie c'est : plus de **80.000 donateurs** par an - **637 activités** de soutien en moyenne chaque année - **425 comités** et associations de bénévoles - **185 millions d'euros** récoltés depuis 1989 au profit de la lutte contre le cancer - Plus d'une centaine de scientifiques financés chaque année en cancérologie, **2.356 chercheurs** financés depuis 1989.

Informations sur <https://televie.be>.

En présence de:

Philippe Close, Bourgmestre de la Ville de Bruxelles

Et d'Ambassadeurs de pays producteurs de cacao



Tarif: 20€ par personne dont 6€ seront versés au Télévie

Tickets uniquement en pré-vente sur brussels.salon-du-chocolat.com
et sur les sites visit.brussels et agenda.brussels

3/ LE PROGRAMME DU SALON

FASHION / LES DÉFILÉS CHOCOLAT

Tous les jours, Podium Cacao Show

15 robes d'exception seront dévoilées en avant-première le soir de l'inauguration, et présentées au public lors d'un défilé programmé **tous les jours à 17h**.

C'est sur le thème de la Nature que chocolatiers et couturiers travaillent d'ores et déjà en duo, pour présenter une collection 2019 avant-gardiste et gourmande.

Les Duos Chocolatiers & Créateurs du Défilé 2019:

Belvas & Lauranne De Jaegher

Carré Noir (Mélanie Lemmens) & Marie Lovenberg

Chocolaterie Valenza (Dave van Luyck) & Dirk Vervoort

Frederic Blondeel, élu « Chocolatier of the Year 2018 » par le Gault&Millau & le designer péruvien **Ricardo Davila**

Institut Émile Gryzon (Bertrand Burion) & Gohar Gabrielyan

Jean-Luc Decluzeau & Angel Sewing

Laurent Gerbaud & Patou Saint Germain

Leonidas (Daniel Stallaert)

Millesime Chocolat & Giovanni Biasolo

Nadia Flecha Guazo (ChokoLate Designs)

Valentino Chocolatier & Sixtine Anne de Molina

Van Dender & Melissa Martin Ciudad

Remerciements à nos partenaires de choc'!

Make Up For Ever – Maquilleur Officiel – www.makeupforever.be

Athénée Royal de la Rive Gauche – Coiffeur Officiel – www.ar-rivegauche.be

Haute École Francisco Ferrer – www.he-ferrer.eu

Partenaires boissons :

Bru – www.bru.be

Cidre Ruwet – www.cidreruwet.com

Ruffus – www.ruffus.be

Simone a soif – www.simoneasoif.be

RECETTES / LES CHEFS FONT LEUR SHOW!

Tous les jours, Podium Pastry Show

Sur le podium du Pastry Show, les plus grands chefs et maîtres chocolatiers se relaieront toutes les heures pour présenter en direct leurs meilleures recettes chocolatées et partager leurs astuces avec le public.

Ils ont déjà confirmé leur présence :

Arnaud Champagne / Brian Joyeux / Christophe Hardiquet, Bon Bon / Jean-Philippe Darcis / Jean-Philippe Watteyne et Tienchi Chin / Little Paris / Institut Roger Lambion / Isabelle Arpin* / Julien Lapraille / Karen Torosyan, Bozar Brasserie* / Maxime Colin, Restaurant Maxime Colin / Pierre Marcolini / Restaurant Racines & Petits Racines / Thomas Algoet, Les Petits Bouchons / Vincent Vervisch et Nicolas Angsthelm, Le Relais de la Poste* / Yasushi Sasaki.**

Remerciements à l'**Institut Roger Lambion** pour son assistance et son professionnalisme lors des démonstrations.

CONFÉRENCES / CULTURE CHOCOLAT

Tous les jours, Podium Cacao Show

Les visiteurs pourront parfaire leurs connaissances et découvrir toutes les subtilités du cacao et du chocolat, lors de conférences animées par des experts. Parmi les thématiques à retrouver cette année : le Bean to bar, la Pâtisserie, des Portraits de chefs et des Master Classes sur les alliances entre le chocolat et le vin, le whisky ou encore le rhum.

LES ATELIERS GOURMANDS & MASTER CLASSES

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).

Chocolissimo & Zaabär organiseront des ateliers ludiques et participatifs au cours desquels un Maître Chocolatier proposera une démonstration de la méthode de tempérage du chocolat sur le marbre. Il expliquera également les origines du chocolat, la raison pour laquelle le chocolat doit être tempéré et partagera de nombreux trucs et astuces. Les participants réaliseront des truffes, des mendiants ainsi qu'une tablette de chocolat personnalisée à emporter chez soi. La chocolaterie Zaabär a été fondée en 2007. Son créateur a été inspiré par les senteurs des épices qui flottent dans l'air autour du Grand Bazaar d'Istanbul. La chocolaterie Zaabär a été entièrement réaménagée durant l'été 2018 et a laissé place au nouveau magasin Chocolissimo & Zaabär. Ce partenariat entre deux entreprises belges offre un espace immense entièrement dédié aux expériences chocolatées.

Atelier d'1 heure – 10/12 participants par atelier - Inscription sur place.

L'**Institut Roger Lambion** proposera également sur son stand des démonstrations en continu. Au programme: moulage, enrobage et pièces montées.

BIÈRE & CHOCOLAT

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 au public des associations bière et pralines en partenariat avec un chocolatier.

LA NOUVELLE GÉNÉRATION À L'HONNEUR

L'espace « **Jeunes Talents** » parrainé par la **Ville de Bruxelles** revient cette année et mettra à l'honneur les nouveaux talents de la Région bruxelloise parmi lesquels **Eugène Chocolatier, Glacier Gaston, Mushu Cook, Vanessa Renard Finest Chocolate et Xocolate**.

VILLAGE BEAN TO BAR

Le **Village Bean-to-Bar** revient également cette année avec la présence notamment des sociétés **Bean to Bar, Cedric De Taeye, Legast Artisan Chocolatier, Mi Joya, Millesime Chocolat et Munsakao**. Plus que jamais, la tendance bean-to-bar est au cœur du renouvellement de la filière, portée par un nombre de plus en plus important de chocolatiers passionnés. Entre plaisir des sens et recherche de sens, cet engouement s'inscrit dans la tendance du retour au goût, à l'authenticité et à la traçabilité qui guident de plus en plus de consommateurs dans leurs choix.

LES ACTIVITÉS POUR LES ENFANTS

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 Émile Gryzon**. *Inscriptions sur place dans la limite des places disponibles. 12 enfants par atelier, toutes les heures. Ateliers réservés aux enfants de 6 à 12 ans.*

LIBRAIRIE CHOCOLAT

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.

EXPOSITIONS & HAPPENINGS

À quoi ressemble un cacaoyer? C'est quoi le chocolat blanc? Qu'obtient-on après le broyage des fèves de cacao? ... Pour tout savoir sur le chocolat, le **Musée Choco-Story Brussels** organisera un grand quizz sur le Salon décliné sur des panneaux ludiques et informatifs. Les visiteurs plongeront dans l'univers de l'or brun, et tenteront de résoudre les énigmes et ainsi devenir des experts en chocolat.

Le Salon du Chocolat 2019 sera aussi l'occasion pour **Choco-Story Brussels** de présenter son nouveau musée du chocolat. Les coulisses du musée seront présentées en exclusivité aux visiteurs du salon.

La **photographie culinaire** sera mise à l'honneur sur le Salon cette année. Après avoir sollicité l'année dernière, 15 chefs pâtisseries pour travailler « *le chocolat comme matière* », la jeune photographe **Géraldine Martens** a fait appel à 8 talentueux chefs cuisiniers – dont Grégory Garimbay (Brasserie Thoumieux), Anthony Denon (Papillon), Sugio Yamaguchi (Botanique), Mickael Poyault (Le Château de Rilly) et Lucas Felzine (Uma) – et leur a demandé de mettre à l'honneur une saveur qu'elle aime particulièrement : *l'iode* ... avec une touche chocolatée!

Sans oublier de nombreuses surprises et happenings, comme le jeu-concours organisé par **The Belgian Chocolate House** permettant de remporter 10 magnifiques ballotins de pralines (le vendredi, toutes les heures sur le Podium Cacao Show).

4/ LES PARTICIPANTS

LISTE DES PARTICIPANTS AU 17/01/19

ADS GROUP
ANGEL SEWING
ARNAUD CHAMPAGNE
BARU
BEAN TO BAR
BELGIAN CHOCOLATE VILLAGE
BELVAS
BENOIT NIHANT
BISCUITERIE NAVARRO
BONBON COLLECTION
BRIAN JOYEUX
C'MADA
BRUYERRE
CAFÉ PERTÉ
CARRÉ NOIR
CEDRIC DE TAEYE
CHAMPAGNE GREMILLET
CHOCO-STORY BRUSSELS
CHOCOLATE IN A BOTTLE
CHOCOLATE WORLD
CHOCOLATERIE DEMARET
CHOCOLATERIE ROBERT
CHOCOLISSIMO & ZAABÄR
CHOCOME
CHRISTOPHE HARDIQUEST, BON BON**
CŒUR DE CHOC
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DU CACAO ET DU CAFÉ DU CAMEROUN
COOKIE TIME
CUBERDON - BONBONS À L'ANCIENNE
DIRK VERVOORT
DUVEL
EMBASSY OF THE DOMINICAN REPUBLIC
ETHIQUABLE
EUGÈNE CHOCOLATIER
FILIGRANES
FREDERIC BLONDEEL
GÉRALDINE MARTENS
GIOVANNI BIASOLO
GLACIER GASTON
GOHAR GABRIELYAN
GUYLIAN
HAUTE ÉCOLE FRANCISCO FERRER
INSTITUT ÉMILE GRYZON
INSTITUT ROGER LAMBION
ISABELLE ARPIN*
JEAN-LUC DECLUZEAU
JULIEN LAPRAILLE
KAREN TOROSYAN, BOZAR BRASSERIE*
L'IRRÉSISTIBLE CHOCOLAT D'AUDREY
LA ROUTE DES THÉS
LAURENT GERBAUD CHOCOLATIER
LARMUSEAU
LAURANNE DE JAEGER
LEGAST ARTISAN CHOCOLATIER
LEONIDAS
LES MACARONDISSES
LITTLE PARIS*
MAISON LAVOISIER
MANU CRÉATION
MARCHAND DE DOUCEUR
MASALTO
MAXIME COLIN, RESTAURANT MAXIME COLIN
MELISSA MARTIN CIUDAD
MI JOYA
MILLESIME CHOCOLAT
MUNASKAO
MUSHU COOK
NADIA FLECHA GUAZO (CHOKOLATE DESIGNS)
NEWTREE
NICOLAS ANGSTHELM, LE RELAIS DE LA POSTE*
PATEARTINER.FR
PATOU SAINT GERMAIN
PERU: COMMERCIAL OFFICE (OCEX BRUSSELS) AND LIMA'S CHAMBER OF COMMERCE
PIERRE MARCOLINI
PRALIBEL
REAL CHOCOLAT
RESTAURANT RACINES & PETITS RACINES
RICARDO DAVILA
SIXTINE ANNE DE MOLINA
SUN & GREEN
SWEET ALPES
THE BELGIAN CHOCOLATE HOUSE
THOMAS ALGOET, LES PETITS BOUCHONS
VALENTINO CHOCOLATIER
VALENZA
VAN DENDER
VANESSA RENARD FINEST CHOCOLATE
VINCENT VERVISCH
XOCOLATE
YASUSHI SASAKI

Remerciements aux partenaires du 6^{ème} Salon du Chocolat de Bruxelles:



5/ INFORMATIONS PRATIQUES

Où?

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

Quand?

Du vendredi 22 au dimanche 24 février 2019
Ouvert de 10h à 19h le vendredi et le samedi / de 10h à 18h le dimanche
Soirée d'inauguration: jeudi 21 février à 19h00

Tarifs

Pré-ventes – jusqu'au 21 février à minuit:

Adulte : 8,50 € le vendredi / 10 € le samedi ou le dimanche
Enfant de 3 à 12 ans : 5 € / Gratuit pour les moins de 3 ans
Senior (à partir de 60 ans): 8,50 €
Etudiant (sur présentation d'un justificatif): 8,50 €
Family pack (2 adultes + 2 enfants de 3 à 12 ans): 26 €
Soirée inaugurale du jeudi 21 février 2019, **uniquement en pré-vente: 20 €**

À partir du 22 février:

Adulte : 9 € le vendredi / 11 € le samedi ou le dimanche
Enfant de 3 à 12 ans : 5 € / Gratuit pour les moins de 3 ans
Senior (à partir de 60 ans) : 9 €
Etudiant (sur présentation d'un justificatif) : 9 €
Family pack (2 adultes + 2 enfants de 3 à 12 ans) : 27 € le vendredi / 28€ le samedi ou le dimanche

Accès

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

Tram: STIB – Lignes: 51 – Arrêt: Saintelette

Bu : 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

Informations pratiques & programme disponibles sur
brussels.salon-du-chocolat.com

6/ LE MONDIAL DU CHOCOLAT ET DU CACAO®

Créé il y a 25 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

10,6 millions de visiteurs - 229 éditions - 33 villes internationales - 16 pays - 4 continents - 27.500 participants **87%** de notoriété spontanée en France et **62%** en Europe

ET CHAQUE ANNÉE

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

Le Mondial du Chocolat et du Cacao® poursuit sa tournée à travers le monde:

Séoul: du 10 au 13 janvier 2019, Coex
Tokyo: du 23 au 29 janvier 2019, Isetan Shinjuku (NS Building)
Kyoto: du 30 janvier au 14 février 2019, JR Kyoto Isetan
Nagoya: du 30 janvier au 14 février 2019, Nagoya Mitsukoshi
Sapporo: du 30 janvier au 14 février 2019, Maruiimai Sapporo
Fukuoka: du 31 janvier au 14 février 2019, Iwataya Mitsukoshi
Sendai: du 1er au 14 février 2019, Sendai Mitsukoshi
Bruxelles: du 22 au 24 février 2019, Tour & Taxis
Moscou: octobre 2019
Paris: du 30 octobre au 3 novembre 2019, Porte de Versailles
Lyon: du 9 au 11 novembre 2019, Centre de Congrès-Cité Internationale
Beyrouth: du 14 au 16 novembre 2019, Seaside Arena
New York : du 15 au 17 novembre 2019, Javits Center
Hong Kong: du 7 au 9 février 2020

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 de Bruxelles

Jasmine Dubois: Directrice Salon

Jennifer Bailly: Chef de Projet

Aurélié Grimaud: Assistante Chef de Projet

Sarah Accos: Responsable Commerciale

Laure Hebert: Responsable Marketing/Ticketing