



# SALON DU CHOCOLAT CHOCOLA DESALON



## DOSSIER DE PRESSE

6<sup>ÈME</sup> SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES

22 > 24 FÉVRIER 2019

TOUR & TAXIS

[brussels.salon-du-chocolat.com](http://brussels.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*



# SALON DU CHOCOLAT CHOCOLADESALON

*Tous les goûts sont dans la Nature*

-

**6<sup>ÈME</sup> ÉDITION**  
**22 > 24 FÉVRIER 2019**  
**TOUR & TAXIS**

## **SOMMAIRE**

---

<b>1/</b> Tous les goûts sont dans la Nature	P.3
<b>2/</b> Un soirée inaugurale gourmande & solidaire	P.3
<b>3/</b> Le programme du Salon	P.4
<b>4/</b> International Forum – Cocoa & Chocolat	P.8
<b>5/</b> Les participants	P.10
<b>6/</b> Informations pratiques	P.11
<b>7/</b> Le Mondial du Chocolat et du Cacao®: le Salon à travers le monde	P.12

## 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 m<sup>2</sup> 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, l'Equateur, le Pérou, Madagascar et 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:*

**Monsieur Philippe Close, Bourgmestre de la Ville de Bruxelles**

**Madame Delphine Houba, Échevine de la Culture, du Tourisme et des Grands Événements**

**Et de nombreux Ambassadeurs**



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

**Tickets uniquement en pré-vente** sur [brussels.salon-du-chocolat.com](https://brussels.salon-du-chocolat.com)  
et sur les sites [visit.brussels](https://visit.brussels) et [agenda.brussels](https://agenda.brussels)

## **3/ LE PROGRAMME DU SALON**

### **FASHION / LES DÉFILÉS CHOCOLAT**

**Tous les jours, Podium Cacao Show**

14 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 ont travaillé en duo, pour présenter une collection 2019 avant-gardiste et gourmande.

#### **Les Duos Chocolatiers & Créateurs du Défilé 2019:**

**Belvas & Debora Velasquez**

**Carré Noir (Mélanie Lemmens) & Marie Lovenberg**

**Chocolaterie Valenza (Dave van Luyck) & Dirk Vervoort**

**Pérou : 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, Maître Chocolatier)**

**Millésime Chocolat & Giovanni Biasiolo**

**Nadia Flecha Guazo (ChokoLate Designs)**

**Valentino Chocolatier & Sixtine Anne de Molina**

**Valrhona & Haute École Francisco Ferrer (Max Grogna)**

**Valrhona & Haute École Francisco Ferrer (Camila Banegas Espada)**

**Van Dender & Melissa Martin Ciudad**

#### **Remerciements à nos partenaires de choc'!**

**Make Up For Ever** – Maquilleur Officiel – [www.makeupforever.be](http://www.makeupforever.be)

**Athénée Royal de la Rive Gauche** – Coiffeur Officiel – [www.ar-rivegauche.be](http://www.ar-rivegauche.be)

**Haute École Francisco Ferrer** – [www.he-ferrer.eu](http://www.he-ferrer.eu)

#### ***Partenaires boissons :***

**Bru** – [www.bru.be](http://www.bru.be)

**Cidre Ruwet** – [www.cidreruwet.com](http://www.cidreruwet.com)

**Ruffus** – [www.ruffus.be](http://www.ruffus.be)

**Simone a soif** – [www.simoneasoif.be](http://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.

#### **Vendredi 22 février**

11h: **Pierre Vandepoel et les élèves de l'Institut Roger Lambion** / Caramel au miel

12h: **Sofia Touhami, Traiteur vegan – Mushu Cook** / Tartelette chocolat et caramel beurre salé vegan

13h: **Arnaud Champagne, Chocolatier** / Petits Choux « Chocolat du Brazil »

14h: **Jean-Jacques Danthine, Chef – La Meilleure Jeunesse**

15h: **Giovanni Bruno, Chef – Senzanome\*** / Tiramisu a modo mio

16h: **Christophe Hardiquet, Chef – Bon Bon\*\*** / Cigarette russe de pommes de terre au chocolat fumé et lard, poudre de baobab

### **Samedi 23 février**

11h: **Simona El-Harar, Chef – Kitchen 151 Brussels**

12h: **Vincent Vervisch, Chef Exécutif & Nicolas Angsthelm, Chef Pâtissier – Le Relais de la Poste\*** / C'est un Picon Bière

13h: **Ugo Federico, Chef – Racines** / Champignons Shiitake de Bruxelles et cacao 72% Sao Tomé

14h: **Sophie Ugueux**

15h: **Arold Bourgeois, Chef – Little Paris** / Ganache au chocolat, Huile d'olive, Fleur de sel

16h: **Thomas Algoet, Cuisinier – Les Petits Bouchons** / Joue de boeuf confite 7 heures à la gueuze, orange et chocolat

17h : **Olivier Kasiers, Pâtissier – Pâtisserie Ginkgo**

### **Dimanche 24 février**

11h: **Yasushi Sasaki, Chef Pâtissier** / Démonstration de produits japonais

12h: **Julien Laprairie, Cuisinier à domicile** / Tartelette tout chocolat et ses fruits confits

13h: **Leïla Ben Toumi, Chef Pâtissière – Bozar Restaurant\*** / L'Éclair Chocolat

14h: **Brian Joyeux, Chef Pâtissier Artisan** / Macaron Domino

15h: **Jean-Philippe Darcis, Artisan Pâtissier et Chocolatier**

16h: **Pierre Marcolini, Chef Chocolatier et Pâtissier**

17h: **Jean-Philippe Watteyne, Chef – ICook et Tien Chin Chi, Chef – L'Esprit Bouddha**

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 et master classes animées par des experts, sur le Podium Cacao Show.

### **Vendredi 22 février**

14h: Master class Café et Chocolat / **Másalto, spécialiste de l'espresso et Arnaud Champagne, Chocolatier**

15h: Master class Chocolat, Rhum et Whisky / **Millésime et Etienne Bouillon**

### **Samedi 23 février**

11h30: Présentation du label "Chocolatiers Engagés" créé par la Confédération des Chocolatiers Français /

**Christophe Bertrand (À la Reine Astrid) & Daniel Mercier, Membre de la Confédération**

12h: Master class Chocolat, Rhum et Whisky / **Millésime et Etienne Bouillon**

13h: Master class Café et Chocolat / **Másalto, spécialiste de l'espresso et Arnaud Champagne, Chocolatier**

14h: Les Femmes, piliers de la cacaoculture au Pérou / **Stéphanie Vankeer**

15h: Bean-to-bar: la table-ronde / **Legast Artisan Chocolatier – Millésime Chocolat – Christophe Bertrand (À la Reine Astrid) – Daniel Mercier**

## Dimanche 24 février

11h: Master class Chocolat et Whisky / **Millésime et Etienne Bouillon**

12h: Fromage & Chocolat / **La Fruitière, Bruxelles**

13h: Master class Café et Chocolat / **Másalto, spécialiste de l'espresso et Arnaud Champagne, Chocolatier**

14h: Thé & Chocolat / **Feuilles Vertes**

15h: Table-ronde Bières artisanales & Chocolat / **Jean Hummler et Laurent Gerbaud**

## LES ATELIERS GOURMANDS & DÉMONSTRATIONS

**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.*

Rendez-vous sur le **Pavillon Madagascar** pour des ateliers de trempage et de personnalisation de chocolats, animés par le chef chocolatier **Bohrane Messaci**, fondateur de "Les petits chocolats maison". Stand A10. *Ateliers de 40 minutes. Inscription sur place dans la limite des places disponibles. 10/12 participants par atelier.*

Pendant toute la durée du Salon, le public pourra aussi assister à des démonstrations de pralines moulées, pralines enrobées et pièces en chocolat & confiserie (guimauves, bonbons...) sur le stand de **l'Institut Roger Lambion**.

## 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 **Jitsk Chocolates**. Des master classes sur ces accords seront également animées en présence du sommelier Brecht Terry : à 14h le vendredi, à 15h le samedi et à 14h le dimanche.

## LES TERRES DE CACAO EN PLEIN CŒUR DE BRUXELLES

Le Salon accueille cette année plusieurs pays producteurs et coopératives qui présenteront leurs terroirs et proposeront de nombreuses animations: **le Pérou, Madagascar, la République Dominicaine, le Cameroun, l'Equateur**. Une occasion unique de découvrir la diversité et la richesse des cacaos des quatre coins du monde, en plein cœur de Bruxelles.

Exceptionnel! Gagnez un voyage de rêve au Pérou, aux sources du Cacao. Le Pérou et Air Europa vous amèneront au cœur des plantations de cacao. Lors de ce voyage, vous découvrirez le monde du cacao et rencontrerez des planteurs passionnés par leur travail. Vous passerez des jours inoubliables au sein d'une coopérative, une expérience hors normes pour connaître l'origine du chocolat. Rendez-vous du 22 au 24 février sur le stand du Pérou pour tenter votre chance!

## VILLAGE BEAN TO BAR

Le **Village Bean-to-Bar** revient cette année avec la présence notamment des sociétés **Arawi Cocoa Products**, **Bean to Bar (La BeanBox)**, **Cedric De Taeye**, **Legast Artisan Chocolatier**, **Mi Joya**, **Millésime Chocolat** et **Munaskao**. 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.

## LA NOUVELLE GÉNÉRATION À L'HONNEUR

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

## 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 un 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/ INTERNATIONAL FORUM – COCOA & CHOCOLATE**

À l'occasion de sa 6ème édition, le Salon du Chocolat de Bruxelles organise un nouvel événement réservé aux professionnels: **International Forum – Cocoa & Chocolate, le vendredi 22 février 2019**. La journée s'articulera autour de conférences et tables-rondes sur les thèmes suivants: stratégies et politiques pour une filière cacao durable, tendances et innovations du secteur, le bean-to-bar...

L'objectif est d'initier un événement d'envergure internationale, utile et nécessaire à tous les acteurs des filières cacao et chocolat et de situer Bruxelles comme Capitale Européenne du Chocolat. Installé au cœur du Salon, ce Forum accueillera une centaine de professionnels.

***Avec le soutien de la Ville de Bruxelles, Callebaut et Cocoa Horizons.***

**Programme:**

***11h: « Beyond Chocolate » pour une filière cacao durable***

Intervenants:

**Alexander De Croo – Vice-Premier Ministre et Ministre de la Coopération au développement**

**Guy Gallet – Secrétaire Général, Choprabisco**

**Bart Van Besien – Advocacy & Program Advisor – Oxfam-Wereldwinkels (OW)**

**Anke Massart – Business Development Manager – Sustainability, Barry Callebaut Belgique**

**Rob Roelandts – Chocolatier, Valentino Chocolatier**

« Beyond Chocolate » est un partenariat qui a pour objectif de rendre le chocolat belge encore meilleur et plus durable. La charte a été signée à Anvers début décembre 2018 à l'instigation du Vice-Premier Ministre et Ministre de la Coopération au développement, Alexandre De Croo, par de nombreux acteurs du secteur belge du chocolat et de la grande distribution, de la société civile, des investisseurs à impact social et des universités. Au travers de ce partenariat, ils s'engagent notamment à lutter contre le travail des enfants et le déboisement et à assurer aux producteurs de cacao locaux un revenu leur permettant de vivre décemment.

***12h15: Le Bean-to-Bar en débat***

Intervenants:

**Jean-Christophe Hubert – Millesime Chocolat**

**Caroline Aussems – Mi Joya**

**Thibault Legast et Patricia Forero – Legast Artisan Chocolatier**

**Alice Voisin – Bean-to-bar**

**Irma Tito – Munaskao**

**Miguel Escudero Coen – Arawi Cacao Products**



**14h: Le Cacao en République Dominicaine: associations de producteurs & responsabilité sociale et environnementale**

Intervenants:

**Abel Fernández – Commercial Manager, the National Confederation of Dominican Cacao Producers (CONACADO)**

**Diana Munné – Founder and CEO, Xocolat**

**15h: Le Pérou, source de la plus grande diversité génétique de Cacaos d'Arôme, où la culture du cacao rime avec développement durable**

Intervenants:

**Rosario Pajuelo – Directrice du Bureau Commercial du Pérou en Belgique**

**Higor Jaramillo – Gérant de la coopérative CACAO DE AROMA, Tocache, San Martin**

**Jean-Luc Pittet – Porte-parole de la coopérative AGROBOSQUE, Madre de Dios**

**Ivan Murrugarra – Fondateur de la plateforme de recherche CACAO Flavor LAB Perú**

**16h: Innovation, créativité et design dans le secteur du chocolat – La vision des chocolatiers belges**

Intervenants:

**Herman Van Dender**

**Laurent Gerbaud**

**Frederic Blondeel**

Les interventions se feront en français, néerlandais ou en anglais. La journée inclura également: **Coffee break by Masalto – Lunch – Chocolate & Beer Pairings by Duvel & Jitsk Chocolates.**

**Remerciements aux partenaires du 6<sup>ème</sup> Salon du Chocolat de Bruxelles :**



# 5/ LES PARTICIPANTS

## LISTE DES PARTICIPANTS AU 18/02/19

ABEL FERNANDEZ (CONACADO)  
ADS GROUP  
ALEXANDRE DE CROO  
ANGEL SEWING  
ANKE MASSART (BARRY CALLEBAUT BELGIQUE)  
ARAWI COCOA PRODUCTS  
ARNAUD CHAMPAGNE  
AROLD BOURGEOIS (LITTLE PARIS)  
ART OF CHOCOLATE  
BART VAN BESIEN (OXFAM- WERELDWINKELS)  
BARU  
BbyB.  
BEAN TO BAR / LA BEANBOX  
BELGIAN CHOCOLATE VILLAGE  
BELVAS  
BENOIT NIHANT  
BISCUITERIE NAVARRO  
BONBON COLLECTION  
BRIAN JOYEUX  
BOHRANE MESSACI (LES PETITS CHOCOLATS MAISON)  
BOISSIER  
BRUYERRE  
C'MADA  
CAFÉ PERTÉ  
CALLEBAUT – DÔME RUBY  
CARRÉ NOIR  
CEDRIC DE TAEYE  
CHAMPAGNE GREMILLET  
CHOCO-STORY BRUSSELS  
CHOCOLATE IN A BOTTLE  
CHOCOLATE WORLD  
CHOCOLATERIE DEMARET  
CHOCOLATERIE ROBERT  
CHOCOLISSIMO & ZAABÅR  
CHOCOME  
CHOCOPASSION  
CHRISTOPHE BERTRANT (À LA REINE ASTRID)  
CHRISTOPHE HARDIQUEST, BON BON\*\*  
CŒUR DE CHOC  
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DU CACAO ET DU CAFÉ DU CAMEROUN  
COOKME  
COOKIE TIME  
CREVIN L'ARTISAN SUCRÉ  
CUBERDON - BONBONS À L'ANCIENNE  
DANIEL MERCIER  
DEBORA VELASQUEZ  
DIANA MUNNÉ (XOCOLAT)  
DIRK VERVOORT  
DUVEL  
ETIENNE BOUILLON  
ETHIQUABLE  
EUGÈNE CHOCOLATIER  
FEUILLES VERTES  
FILIGRANES  
FREDERIC BLONDEEL  
GÉRALDINE MARTENS  
GIOVANNI BIASIOLO  
GIOVANNI BRUNO (SENSANOME\*)  
GLACIER GASTON  
GOHAR GABRIELIAN  
GUY GALLET (CHOPRABISCO)  
GUYLIAN  
HAUTE ÉCOLE FRANCISCO FERRER  
HIGOR JARAMILLO (CACAO DE AROMA)  
INSTITUT ÉMILE GRYZON  
INSTITUT ROGER LAMBION  
ISABELLE ARPIN (LOUISE 345)  
IVAN MURRUGARRA (CACAO FLAVOR LAB PERU)  
JEAN-JACQUES DANTHINE (LA MEILLEURE JEUNESSE)  
JEAN-LUC DECLUZEAU  
JEAN-LUC PITTET (AGROBOSQUE)  
JEAN-PHILIPPE DARCIS  
JEAN-PHILIPPE WATTEYNE (ICOOK)  
JEAN HUMMLER  
JITSK CHOCOLATES  
JULIEN LAPRAILLE  
KAREN TOROSYAN, BOZAR BRASSERIE\*  
L'IRRÉSISTIBLE CHOCOLAT D'AUDREY  
LA FRUITIÈRE, BRUXELLES  
LA GAZELLE D'OR  
LA ROUTE DES THÉS  
LAURENT GERBAUD CHOCOLATIER  
LARMUSEAU  
LE COMPTOIR DE MON ENFANCE  
LEGAST ARTISAN CHOCOLATIER  
LEÏLA BEN TOUMI (BOZAR RESTAURANT\*)  
LEONIDAS  
LES CUPCAKES D'ÉMILIE  
LES MACARONDISÉS  
MAISON LAVOISIER  
MARCHAND DE DOUCEUR  
MARIE LOVENBERG  
MASALTO  
MAXIME COLIN, RESTAURANT MAXIME COLIN  
MELISSA MARTIN CIUDAD  
MI JOYA  
MILLÉSIME CHOCOLAT  
MUNASKAO  
MUSHU COOK  
NADIA FLECHA GUAZO (CHOKOLATE DESIGNS)  
NEWTREE  
NICOLAS ANGSTHELM (LE RELAIS DE LA POSTE\*)  
OLIVIER KASIER (PÂTISSERIE GINKGO)  
PASSION GIVRÉE  
PATEARTARTINER.FR  
PATOU SAINT GERMAIN  
PEROU  
PETIT GRANDEUR  
PIERRE MARCOLINI  
PRALIBEL  
PRO ECUADOR  
REAL CHOCOLAT  
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE  
RICARDO DAVILA  
ROSARIO PAJUELO (BUREAU COMMERCIAL DU PÉROU EN BELGIQUE)  
SIMONA EL-HARAR (KITCHEN 151 BRUSSELS)  
SIXTINE ANNE DE MOLINA  
STÉPHANIE VANKEER  
SUCCULENTE PÂTISSERIE VÉGÉTALE  
SUN & GREEN  
SWEET ALPES  
TEATAP  
THE BELGIAN CHOCOLATE HOUSE  
THOMAS ALGOET (LES PETITS BOUCHONS)  
TIEN CHIN CHI (L'ESPRIT BOUDDHA)  
UGO FEDERICO (RACINES)  
VALENTINO CHOCOLATIER  
VALENZA  
VALRHONA  
VAN DENDER  
VANESSA RENARD FINEST CHOCOLATE  
VINCENT VERVISCH (LE RELAIS DE LA POSTE\*)  
XOCOLATE  
YASUSHI SASAKI

## **6/ 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](http://brussels.salon-du-chocolat.com)  
[www.facebook.com/SalonChocolatBE](https://www.facebook.com/SalonChocolatBE)  
[www.instagram/salonduchocolat](https://www.instagram/salonduchocolat)  
Twitter: @salonchocolat

**Informations pratiques & programme disponibles sur**  
[brussels.salon-du-chocolat.com](http://brussels.salon-du-chocolat.com)

## **7/ 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**

**11** millions de visiteurs - **235** éditions - **33** villes internationales - **16** pays - **4** continents - **28.000** 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  
**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](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 de Bruxelles**

Jasmine Dubois: Directrice Salon

Jennifer Bailly: Chef de Projet

Aurélie Grimaud: Assistante Chef de Projet

Sarah Accos: Responsable Commerciale

Laure Hebert: Responsable Marketing/Ticketing