



SALON DU CHOCOLAT CHOCOLADESALON

**LE 6^{ème} SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES
INNOVE AVEC UN 1^{er} FORUM PROFESSIONNEL
22 - 24 février 2019 • Tour & Taxis (Bruxelles)**

En plus d'être le plus grand événement dédié au chocolat et au cacao pour tous les amateurs de cet or brun en Belgique, ce 6^{ème} Salon du Chocolat de Bruxelles a une fois de plus innové en organisant le premier Forum International sur le cacao et le chocolat pour les professionnels du secteur.

Inauguré par le Vice-Premier Ministre et Ministre de la Coopération au Développement Alexandre De Croo, ce Forum a abordé de nombreux thèmes dont la durabilité, les pays producteurs, le bean-to-bar, le design, ...

Le chocolat belge a une nouvelle fois démontré son leadership en lançant l'initiative « Beyond Chocolate » pour un chocolat durable en impliquant l'ensemble des acteurs de la filière.

Mais le Salon du Chocolat, c'est encore et toujours, pour le grand public venu nombreux malgré le temps exceptionnellement beau de ce week-end - près de 18 800 personnes en trois jours - le lieu incontournable pour découvrir toutes les facettes du chocolat, des pays producteurs aux nouvelles tendances, les jeunes talents, les chefs et leurs secrets, les fabuleuses robes en chocolat, et tant d'autres choses qui ont séduit le public.

Durant 3 jours, les visiteurs ont pu découvrir plus de 130 participants sur 8.000m², qui mettaient à l'honneur le savoir-faire du chocolat belge sous toutes ses formes et dans tous ses états. Car outre la présence des exposants, les conférences, démonstrations, ateliers et master classes en tous genres ont permis aux visiteurs – grands et petits - d'en apprendre davantage sur le chocolat.

Gourmands, gourmets et curieux... il y en avait pour tous!

La presse ne s'y est pas trompée non plus. De nombreuses télévisions étrangères ont relayé le Salon dans leur pays - l'Espagne, la Chine, la Turquie, le Maroc, plusieurs chaînes américaines - ainsi que des journaux internationaux, notamment indiens.

Inauguré le jeudi 21 février en présence du Bourgmestre de Bruxelles, Philippe Close, de l'Echevine du Tourisme et de la Culture, Delphine Houba, du Ministre du Budget et des Finances, Guy Vanhengel et d'un grand nombre d'Ambassadeurs - sans oublier la visite fidèle dimanche du Ministre des Affaires Étrangères et Européennes, Didier Reynders - le Salon du Chocolat a bien entendu fait son show avec son exceptionnel défilé de robes en chocolat aux tenues les plus

spectaculaires! Le Salon a également eu l'honneur de recevoir la visite du nouveau Directeur Exécutif de l'ICCO (International Cocoa Organization), le Belge Michel Arrion récemment nommé en octobre dernier.

Les robes en chocolat du défilé étaient réalisées cette année par les duos designers/chocolatiers suivants:

Belvas & Debora Velasquez

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, 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

Pour la troisième année consécutive, cette soirée était ouverte au grand public et une partie des entrées sera reversée au **Télévie** pour la recherche contre le cancer et la leucémie. Ce soir-là déjà, plus de 4 000 invités se pressaient à l'entrée de Tour & Taxis pour vivre une inauguration gourmande et éminemment festive.

Les pays producteurs à l'honneur

Les pays producteurs sont chaque année plus nombreux à participer au Salon du Chocolat pour mettre en avant la qualité de leurs matières premières ainsi que leurs produits finis. Cette année, cinq pays étaient représentés avec de beaux et grands stands: le **Pérou**, la **République Dominicaine**, **l'Equateur**, **Madagascar** et le **Cameroun**.

Accords chocolat et ...

Le Bar à Bières de **Duvel** proposait, à nouveau cette année, les accords entre les deux fleurons de notre pays: **bières spéciales et pralines** (en partenariat avec **Jitsk Chocolates**). **Másalto** offrait des master classes sur les alliances **café et chocolat** (avec le chocolatier **Arnaud Champagne**), **Millésime** s'était associé au Rhum et au Whisky **d'Etienne Bouillon**. Sans oublier les conférences sur les accords thés et chocolat.

Les marques emblématiques belges telles que **Leonidas** ou encore **Pralibel** ont marqué par leur stand de grande qualité mais d'autres comme **Laurent Gerbaud**, **Benoît Nihant**, **Herman Van Dender**, **Frederic Blondeel**, entre autres, ont aussi partagé leur savoir-faire et fait découvrir leurs nouvelles créations.

Le Salon était l'occasion de mettre en lumière de nouveaux jeunes talents sur l'espace parrainé par la Ville de Bruxelles. **Eugène Chocolatier**, **Glacier Gaston**, **Mushu Cook**, **Succulente Pâtisserie Végétale**, **Vanessa Renard Finest Chocolate** et **Xocolate** ont ainsi profité de cette belle opportunité pour se faire connaître.

La tendance Bean-To-Bar (de la fève à la tablette) s'est affirmée un peu plus encore cette année dans le **Village Bean to Bar** qui regroupait des chocolatiers et producteurs tels que **Arawi Cocoa Products, Bean to Bar (La BeanBox), Cédric De Taeye, Legast Artisan Chocolatier, Mi Joya, Millésime Chocolat et Munaskao**, mais aussi, d'autres exposants présentaient leurs productions dans ce domaine sur leurs propres stands, comme **Benoît Nihant, Frederic Blondeel** ou encore **Alice Voisin....** Pour n'en citer que quelques-uns.

Il y avait bien sûr **Callebaut** qui, dans un espace lumineux, présentait son chocolat rose **RUBY** lancé l'année dernière au Salon et repris cette année par bon nombre de chocolatiers.

Sur l'espace Pastry Show, parmi d'autres pointures de la pâtisserie et de la gastronomie, **Arnaud Champagne, Jean-Jacques Danthine, Yasushi Sasaki, Leila Ben Toumi, Jean-Philippe Darcis, Pierre Marcolini, Sofia Touhami, Christophe Hardiquet, Julien Lapraille**, ou encore **Jean-Philippe Watteyne** sont venus réaliser des recettes en direct pour le plus grand bonheur des amateurs de cuisine.

Grand succès de participation pour les ateliers **Chocolissimo & Zaabär** où les visiteurs s'inscrivaient nombreux pour fabriquer leurs propres tablettes de chocolat, ainsi qu'au **Pavillon Madagascar** pour les ateliers animés par le chef chocolatier **Bohrane Messaci!**

Les petits gourmands avaient droit, comme toujours, à leur espace **Chocoland** pour participer à des ateliers d'initiation spécialement développés pour eux, en partenariat avec **l'Institut Emile Gryzon-Ceria**.

Bref, ce 6^{ème} Salon du Chocolat de Bruxelles s'inscrit dans la saga des Salons et dans leur perrenité "*Pour François Jeantet et moi-même*", explique Sylvie Douce, "*tous deux créateurs du Salon du Chocolat il y a 25 ans, il a toujours été très important de faire rayonner l'aspect universel et incontournable du chocolat à travers le monde. En 25 ans, nous avons organisé près de 300 salons sur tous les continents pour mettre en valeur cette potion magique du 21^{ème} siècle. Il nous semblait donc légitime de nous ancrer également dans le pays même du chocolat, la Belgique. D'autant plus que les grands chocolatiers belges nous ont suivis dès le départ, nous accompagnant sur les grandes destinations mondiales, au Japon, en Chine, aux Etats-Unis... Nous sommes donc heureux d'avoir participé au rayonnement du chocolat belge à travers le monde et, ici, dans sa capitale et capitale de l'Europe.*"

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 Bruxelles:

Patricia Raes – Tel : +32.476.34.42.04 – patriciaraes@scarlet.be