



**HET 6^{de} CHOCOLADESALON VAN BRUSSEL
INNOVEERT MET EEN 1^{ste} PROFESSIONEEL FORUM
22 - 24 februari 2019 • Tour & Taxis (Brussel)**

Het 6^{de} chocoladesalon van Brussel is niet alleen het grootste Belgische chocolade- en cacao-event voor alle liefhebbers van dit bruine goud, het innoveert ook, met het eerste Internationale Forum over cacao en chocolade voor de professionals in de sector.

Dit Forum werd ingewijd door Vice-eersteminister en Minister van Ontwikkelingssamenwerking Alexander De Croo, en behandelde talrijke thema's zoals duurzaamheid, producerende landen, bean-to-bar, design ...

De Belgische chocoladewereld toonde opnieuw haar leadership met het initiatief 'Beyond Chocolate', waar geijverd wordt voor duurzame chocolade door alle actoren van de sector te betrekken.

Het Chocoladesalon... Voor het massaal opgedaagde publiek (ondanks het ongelooflijk mooie weer van het afgelopen weekend daagden er bijna 18.800 liefhebbers op tijdens de driedaagse) is dat vooral dé plek bij uitstek om alle facetten van chocolade te ontdekken, kennis te maken met de producerende landen en hun nieuwe trends, jonge talenten te ontmoeten, chef-koks te zien toveren met chocolade, de chocoladejurken te bewonderen, en zich te laten verleiden door nog ontelbare andere dingen.

Gedurende 3 dagen konden de bezoekers kennismaken met de ruim 130 deelnemers die waren samengebracht op 8.000 m² om hulde te brengen aan Belgische chocolade in al zijn vormen en stijlen. Maar er waren niet alleen exposanten ... Dankzij allerhande conferenties, demonstraties, workshops en masterclasses konden bezoekers – groot en klein – meer leren over chocolade en cacao.

Lekkerbekken, fijnproevers en nieuwsgierigen... Iedereen kwam hier aan zijn trekken!

Ook de pers was massaal aanwezig. Talrijke buitenlandse televisiezenders brachten in eigen land verslag uit over het Salon: Spanje, China, Turkije, Marokko, verschillende Amerikaanse zenders... Ook de geschreven buitenlandse pers was aanwezig, vooral uit India.

Het Chocoladesalon werd op donderdag 21 februari plechtig geopend in aanwezigheid van de burgemeester van Brussel, Philippe Close, van de schepen van Cultuur en Toerisme Delphine Houba, van de minister van Begroting en Financiën Guy Vanhengel en van een groot aantal ambassadeurs. Minister van Buitenlandse en Europese Zaken Didier Reynders bracht ons zoals elk jaar een bezoek op zondag. Een van de topmomenten op het Chocoladesalon was een exclusief défilé met chocoladejurken, in de meest spectaculaire creaties! Het Salon mocht ook de nieuwe Executive Director van het ICCO (International Cocoa Organization) ontvangen: de Belg Michel Arrion, die in oktober van vorig jaar benoemd werd.

De défiléjurken in chocolade werden dit jaar ontworpen door de volgende duo's van designers/chocolatiers:

Belvas & Debora Velasquez

Carré Noir (Mélanie Lemmens) & Marie Lovenberg

Chocolaterie Valenza (Dave van Luyck) & Dirk Vervoort

Frederic Blondeel, door Gault&Millau verkozen als 'Chocolatier of the Year 2018' &

Peruviaans designer Ricardo Davila

Institut Émile Gryzon (Bertrand Burion) & Gohar Gabrielyan

Jean-Luc Decluzeau & Angel Sewing

Laurent Gerbaud & Patou Saint Germain

Leonidas (Daniel Stallaert, Meesterchocolatier)

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

Voor het derde jaar op rij was dit grootse gebeuren toegankelijk voor het grote publiek en zal een deel van de inkomsten worden overgemaakt aan **Levensloop**, voor de financiering van het onderzoek tegen kanker en leukemie. Die avond alleen al stonden meer dan 4.000 genodigden voor de ingang van Tour & Taxis aan te schuiven om er een heerlijke en buitengewoon feestelijke openingsavond te beleven.

De producerende landen in de schijnwerpers

De producerende landen zijn elk jaar talrijker aanwezig op het Chokoladesalon, om er de kwaliteit van hun grondstoffen en hun afgewerkte producten in de schijnwerpers te zetten. Dit jaar waren er vijf landen vertegenwoordigd, met mooie, grote stands: **Peru**, de **Dominicaanse Republiek**, **Ecuador**, **Madagascar** en **Kameroen**.

Het huwelijk tussen chocolade en ...

Ook dit jaar toonde de Bierbar van **Duvel** ons hoe goed twee van onze Belgische specialiteiten bij elkaar passen: **speciale bieren en pralines** (in samenwerking met **Jitsk Chocolates**). **Másalto** gaf masterclasses over de perfecte combinatie van **koffie en chocolade** (met chocolatier **Arnaud Champagne**), **Millésime** liet ons dan weer proeven van het wauweffect van chocolade en rum of whisky van **Etienne Bouillon**. En dan vergeten we bijna de conferenties over het culinaire samenspel van thee en chocolade!

De grote Belgische merken zoals **Leonidas** en **Pralibel** vielen op door hun mooie, kwaliteitsvolle stands. Ook **Laurent Gerbaud**, **Benoît Nihant**, **Herman Van Dender**, **Frederic Blondeel**, om er maar enkele te noemen, toonden ons hun savoir-faire en lieten ons hun nieuwe creaties ontdekken.

Het Salon was bovendien een perfecte gelegenheid om de nieuwe jonge talenten te ontdekken, in de ruimte die gesponsord werd door de Stad Brussel. De bezoekers konden hier kennismaken met **Eugène Chocolatier**, **Glacier Gaston**, **Mushu Cook**, **Succulente Pâtisserie Végétale**, **Vanessa Renard Finest Chocolate** en **Xocolate**.

De Bean-to-Bar trend (van boon tot tablet) trad dit jaar nog wat meer op de voorgrond met een heuse **Bean to Bar Village** die chocolatiers en producenten zoals **Arawi Cacao Products**, **Bean to Bar (the BeanBox)**, **Cédric De Taeye**, **Legast Artisan Chocolatier**, **Mi Joya**, **Millésime Chocolat** en **Munaskao** samenbracht. Ook andere exposanten stelden aan hun eigen stands hun producten in dit domein voor, zoals **Benoît Nihant**, **Frederic Blondeel**, of **Alice Voisin** om er maar een paar te noemen.

En natuurlijk was ook **Callebaut** van de partij, die in haar mooi verlichte ruimte haar roze chocolade **RUBY** voorstelde. Deze chocolade werd vorig jaar op het Salon gelanceerd, en ondertussen door talrijke chocolatiers gebruikt in hun recepten.

In de Pastry-Showruimte kwamen, naast andere belangrijke figuren uit de patisserie en de gastronomie, **Arnaud Champagne, Jean-Jacques Danthine, Yasushi Sasaki, Leila Ben Toumi, Jean-Philippe Darcis, Pierre Marcolini, Sofia Touhami, Christophe Hardiquet, Julien Lapraille**, en **Jean-Philippe Watteyne** tot groot genoegen van de liefhebbers hun recepten klaarmaken.

De workshops **Chocolissimo & Zaabär**, waar de bezoekers hun eigen chocoladetabletten konden maken, kenden een groot succes. Ook het **Paviljoen van Madagascari** waar chocoladegrootmeester **Bohrane Messaci** geanimeerde workshops gaf, trok veel volk.

Kleine lekkerbekjes konden zoals steeds weer terecht in **Chocoland**, waar ze konden deelnemen aan speciaal voor hen ontwikkelde ontdekkingsworkshops, in samenwerking met het **Institut Emile Gryzon-Ceria**.

Kortom, dit 6^{de} Chokoladesalon van Brussel verdient zeker een plek in de saga van de Salons, en zal niet gauw vergeten worden. 'François Jeantet en ikzelf', legt Sylvie Douce uit, 'hebben het Salon 25 jaar geleden opgericht. We hebben het steeds heel belangrijk gevonden om het universele aspect en de onmisbaarheid van chocolade over heel de wereld in de verf te zetten. In 25 jaar tijd hebben we bijna 300 salons georganiseerd, op alle continenten, om deze magische uitvinding ook in de 21^{ste} eeuw de aandacht te geven die ze verdient. Het leek ons dus maar logisch om ook in hét chocoladeland bij uitstek, België, een Salon te organiseren. Bovendien worden we al sinds het begin gevolgd door de grote Belgische chocolatiers, die met ons meereisden naar grote wereldbestemmingen als Japan, China, de Verenigde Staten ... We zijn dus verheugd dat we de Belgische chocolade overal ter wereld hebben kunnen bekendmaken, en ook hier, in de eigen hoofdstad en de hoofdstad van Europa.'

Organisatie

Oprichters en Erevoorzitters: Sylvie Douce en François Jeantet

CEO en Voorzitter: Gérald Palacios

Het Chokoladesalon is een event bedacht, 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 – Tel: +32.476.34.42.04– patricia.raes@scarlet.be