



Van 6 tot 8 februari 2015 mag Brussel voor de tweede keer het Chocodesalon verwelkomen. Liefst 6.000 m² expositieruimte zal dan volledig in het teken staan van chocolade en cacao.

Drie dagen lang zal het Chocoladesalon een ode brengen aan de Belgische chocolade, die prat kan gaan op unieke knowhow die de hele wereld heeft veroverd.

Niet minder dan 150 deelnemers, onder wie 80 exposanten, ambachtelijke en industriële chocolatiers, zullen onder één dak verenigd zijn voor een uitzonderlijke driedaagse vol culinaire verwennerij en ontdekkingen. Bovendien staan er ditmaal nóg meer ludieke en didactische activiteiten op het programma. Doel: de bezoekers alles vertellen over chocolade en hen rondleiden in het feeëriekke universum van chocolade en cacao.

Chocolade steelt de show

1

In avant-première enkele klinkende namen die hun aanwezigheid reeds hebben bevestigd en die de chocolade tijdens deze happening naar een nieuw hoogtepunt zullen tillen: **Joost Arijs • Benoît Dewitte (Benoît & Bernard Dewitte) • Kandidaat Top Chef 2014 Julien Lapraille (Jul' Cuistot) • Clément Petitjean (La Grappe d'Or) • Dominique Persoone • Baptiste Mandon (Le Chalet de la Forêt) • Raphaël Giot (Pâtisserie Giot) • Fabrice Collignon • Christophe Thomaes (Château du Mylord) • Vincent Vervisch (ER PU.RE) • Jean-Philippe Watteyne (iCook!) • Jean-Philippe Darcis (Darcis Maître Chocolatier)**

Nóg meer vertier voor klein én groot

Het programma van de tweede Brusselse editie van het Chocoladesalon werd uitgebreid met tal van nieuwe activiteiten. In de **nieuwe conferentie- en degustatieruimte “Chocosfeer”** komen de bezoekers meer te weten over alle mogelijke aspecten van chocolade en leren ze wat er tegenwoordig reilt en zeilt in de wereld van de chocolade. Chocolade en gezondheid, de geschiedenis van de chocolade, cacao en eerlijke handel, innovaties en ontdekkingen op het gebied van cacao,... Tijdens conferenties en proeverijen onder leiding van specialisten en chocoladekenners ontdekt het publiek het universum van de chocolade met al zijn geheimen zoals VALRHONA en ÉTHIQUABLE.

“Chocoland” pakt dan weer uit met nóg meer leuke activiteiten voor het jonge volkje. Daaronder twee workshops in samenwerking met **De Belgische Chocoladeroute**. Elke dag dompelen deze recreatieve en ludieke workshops fijnproevertjes onder in een wereld vol chocolade, waarin ze zich kunnen ontpoppen tot heuse smaakkunstenaars.

Verder uiteraard ook:

- het beroemde defilé van jurken in chocolade, met exclusieve creaties van de hand van duo's van zowel Belgische als buitenlandse designers en chocolatiers, ditmaal rond het thema “20 jaar Chocoladesalon”;
- culturele tentoonstellingen die de bezoekers helemaal onderdompelen in de geschiedenis van de cacao en van de Belgische chocolade – in samenwerking met het Chocolademuseum van Brugge, het Museum van Cacao en Chocolade te Brussel en het Musée de la Chocolaterie Defroidmont;
- patisserieworkshops om de unieke knowhow door te geven – een initiatief van de chocolatiers van Concept Chocolate en van Darcis, Maître Chocolatier;
- een boekhandel rond het thema chocolade met signeersessies door de chefs en auteurs die op het Chocoladesalon aanwezig zijn – in samenwerking met Filigranes;
- een verrassend project rond chocolade, voorgesteld door de leerlingen van de Executive Master Food Design van de Académie Royale des Beaux-Arts de Bruxelles.

De lekkerste nieuwtjes

Ontdek in avant-première de verrassingen en nieuwigheden waarmee de exposanten de smaakpapillen van de bezoekers in vervoering zullen brengen...

Wie ooit durfde te beweren dat chocolade niet kan rijmen met duurzame ontwikkeling en met respect voor de kleine cacaoproducenten? **Ethiquable**, een coöperatieve vennootschap gespecialiseerd in 100% biologische fairtradechocolade, zal grand cru's uit 5 verschillende landen voorstellen, waaronder zijn nieuwste pure chocolade 98% uit Esmeraldas in Ecuador.

In 1915 kwam Louise Agostini, echtgenote van Jean Neuhaus, op het idee om een stijlvol etui te vervaardigen om er de pralines elegant en behoedzaam in te schikken, als waren het kleine sieraden. De ballotin was geboren. Dergelijke etuis maken vandaag wezenlijk deel uit van de geschiedenis van de chocolade. Tijdens het Chocoladesalon zal het beroemde chocoladehuis **Neuhaus** de 100^{ste} verjaardag van de ballotin vieren met tal van verrassingen.

De bezoekers kunnen ook kennismaken met het universum van **Benoît Nihant**, onder meer via diens nieuwe boek *De la fève au chocolat*. Benoît Nihant is een van de weinige chocolatiers die de chocolade gaat halen rechtstreeks bij de boon. Hij vindt het belangrijk om zelf het hele productieproces te controleren: van de selectie van de cacaobonen tot de bereiding van de verrukkelijke kleinoden in zijn Luikse ateliers.

LE MONDIAL DU CHOCOLAT ET DU CACAO®

Het Chokoladesalon is 's werelds grootste chocoladehappening.

Twintig jaar geleden organiseerden Sylvie Douce en François Jeantet in Parijs het allereerste Salon du Chocolat. Intussen vond het event al talloze malen plaats en deed het de grootste wereldsteden aan: Parijs, New York, Tokio, Moskou, Peking, Shanghai, Seoul, Lima, Salvador da Bahia, Londen, Zürich,...

Het Chokoladesalon in Brussel is beslist een van de belangrijkste afspraken op de Europese agenda.

Le Mondial du Chocolat et du Cacao® – de overkoepelende merknaam van alle Chokoladesalons overal ter wereld – is uitgegroeid tot een **nationaal en internationaal label dat ten eerste in de smaak valt bij alle chocoladefans en bij alle actoren op de chocolademarkt**. Logisch, want een Chokoladesalon is veel méér dan een gewone beurs: het is een event dat een brug slaat tussen de cacaoproducenten en de consumenten die smullen van chocolade.

Oprichting, organisatie, mediaberichtgeving:

EVENT INTERNATIONAL

59 rue de la Tour – 75116 Parijs, Frankrijk

Tel.: +33 (0)1 45 03 21 26 – Fax: +33 (0)1 45 03 60 90

www.salon-du-chocolat.com

www.eventinternational.com

Oprichters en algemene commissarissen: Sylvie Douce en François Jeantet

Persagentschap van het Brusselse Chokoladesalon:

FL CONSULT

Florence Legein – florence@flconsult.be – 0477 425 926

Els Librecht – els@flconsult.be – 0477 705 422