DOSSIER DE PRESSE

3ÈME SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES

5 - 7 février 2016

Brussels Expo – Palais 1

Service de presse - Salon du Chocolat de Bruxelles

Cécile Namur – cecile@flconsult.be +32 (0)471 86 10 09

Annelies Baeten – annelies@flconsult.be +32 (0)494 64 76 23

Nous contacter pour toutes vos demandes d'interviews, visuels et accréditations

SALON DU CHOCOLAT BRUXELLES 2016 :
Expressions Cacao, Innovations Chocolat

-

3ème édition

Du 5 au 7 février 2016

Brussels Expo – Palais 1

SOMMAIRE

1/ Expressions Cacao, Innovations Chocolat P.3

2/ Le programme du Salon du Chocolat de Bruxelles 2016 P.7

3/ Shopping gourmand P.12

4/ Les participants P.16

5/ Informations pratiques P.17

6/ Le Mondial du Chocolat et du Cacao® : le Salon à travers le monde P.18

Pour la troisième année consécutive et après le succès des précédentes éditions, Bruxelles accueille le Salon du Chocolat du 5 au 7 février pour une nouvelle célébration du chocolat belge.

Rendez-vous au Palais 1 de Brussels Expo pour une édition 2016 particulièrement savoureuse qui réunit **plus de 100 participants – chocolatiers, pâtissiers, confiseurs, chefs, chefs pâtissiers, designers et experts du cacao.**

Le Salon du Chocolat est particulièrement fier de compter sur le soutien de **Monsieur Philippe Close, Échevin de Tourisme, des Finances et du Personnel à La Ville de Bruxelles**, et également Président de BrusselsExpo :
« Au nom de la Ville de Bruxelles, je suis très heureux de soutenir un salon aussi emblématique que celui du Chocolat. Si la Belgique est le pays de la bière et de la gaufre, le chocolat en est indubitablement un autre fleuron, avec une consommation de 7,5 kilos par an et par individu. La grande variété du chocolat est incarnée à travers les 50 exposants que le salon accueille, chacun dans ses spécialités, chacun dans les étonnements qu'ils vont susciter chez les amateurs. Tout au long de ces 3 jours, vous aurez également droit à des démonstrations, des workshops, des conférences et des expositions. Des sculptures en chocolat et un défilé de robes en chocolat vont encore étendre la palette de ce monde infini. Ce salon suscite un grand intérêt médiatique national aussi bien qu'international, ce qui procure à Bruxelles une visibilité supplémentaire manifestement très positive. En tant qu'Échevin de Tourisme de La Ville, je suis très heureux que cette attention médiatique profite à notre tourisme et donc à notre économie. »

1/ EXPRESSIONS CACAO, INNOVATIONS CHOCOLAT

Le thème de cette nouvelle édition, « Expressions Cacao, Innovations Chocolat », met en lumière les tendances actuelles des univers chocolat et pâtisserie et célèbrera la créativité, l'avant-gardisme et la capacité d'innovation de toute une profession.
Jamais la créativité des chocolatiers et autres « as du sucré » n'aura été aussi florissante que ces dernières années.
Comme dans tous les univers de création, chocolatiers et pâtissiers ne cessent de renouveler et de varier leurs sources d'inspiration. Au milieu de ce foisonnement créatif, les chocolatiers cherchent aussi à se différencier à travers des nouveautés et des associations de saveurs à la fois subtiles, délicates, originales voire surprenantes.

Le chocolat demeure une source intarissable d'inspiration pour tous ces créatifs passionnés. À la fois artisans, cuisiniers, « chimistes » et voyageurs dès que leur emploi du temps le leur permet, les artisans chocolatiers-pâtissiers ne cessent d'expérimenter toutes les richesses de cette épice mythique, d'oser des associations de saveurs, de textures toujours plus recherchées.

Quelques tendances fortes qui marquent actuellement la filière chocolat et pâtisserie….

« BEAN-TO-BAR » : VERS L'AUTHENTICITÉ ET LA TRAÇABILITÉ ULTIMES

Née aux Etats-Unis dans les années 2000, la tendance « bean to bar » (« de la fève à la tablette ») connaît un succès grandissant en Europe : un engouement qui s'inscrit dans la tendance du retour au savoir-faire, à l'authenticité et à la traçabilité.
Certains chocolatiers passionnés ne se contentent plus d'utiliser du chocolat de couverture mais décident, d'aller directement à la source sélectionner eux-mêmes leurs fèves de cacao dans les plantations, en quête de terroirs et d'arômes particuliers. À l'image du vin, chaque région de production de cacao possède en effet

ses caractéristiques gustatives ; plus précisément encore, chaque plantation présente des notes qui lui sont propres, à l'image d'un « Château » dans le domaine viticole.
Ces artistes du goût contrôlent ensuite le processus de transformation des fèves, notamment la délicate étape de la torréfaction, pour en maîtriser tous les arômes et les restituer aux amateurs de chocolat dans leurs créations uniques.
Le cercle des artisans chocolatiers belges engagés dans la tendance bean-to-bar est encore très fermé :
Pierre Marcolini, le pionnier – Benoit Nihant – Frédéric Blondeel – Van Dender – Jean-Philippe Darcis, entre autres.

Pour sa troisième édition, le Salon du Chocolat de Bruxelles accueille plusieurs représentants de cette tendance de fond, avec notamment :

- La société Bean-to-Bar : la Vierviétoise Alice Voisin a créé récemment ce nouveau concept de distribution de tablettes bean to bar et de chocolat crus venus du monde entier. Elle présentera au public du Salon du Chocolat de Bruxelles les marques Antidote (États-Unis), Dick Taylor (États-Unis), Marou, Faiseurs de Chocolat (Vietnam) – Menakao (Madagascar) – Pralus (France) et Taza (États-Unis).

- El Sauco : originaire des Pays-Bas, cette société sélectionne des chocolats aux saveurs incomparables partout dans le monde : Akesson's (Royaume-Uni) – Amma Chocolate (Brésil) – Cacao Hunters (Colombie) – Original Beans (Pays-Bas) et Pacari (Equateur).

- Benoît Nihant : dans sa quête perpétuelle d'excellence, l'artisan liégois présentera sa gamme « De la fève à la tablette » confectionnée à partir de fèves du Venezuela, d'Equateur, de Madagascar et de Bali, incluant une gamme bio.

- Jean-Philippe Darcis : le Maître Chocolatier ouvrira en juin 2016 « La Chocolaterie » située au cœur de la ville de Verviers. Ce projet d'envergure autour du mouvement bean-to-bar prendra vie dans un nouveau bâtiment de 2 800 m² construit sur quatre niveaux et accueillera notamment un espace didactique sur l'histoire du chocolat et la transformation de la fève à la tablette.

- Le « bean to bar » sera également mis à l'honneur à travers la reconstitution d'une ligne de fabrication à l'initiative de **Callebaut.**

CHOCOLAT & PÂTISSERIE : UN MONDE D'INNOVATIONS

Le chocolat et les produits de chocolaterie n'en finissent pas de nous faire fondre et ont constitué un secteur particulièrement innovant et dynamique ces dernières années, avec une forte augmentation du nombre de lancements de produits.
Les innovations dans le secteur du chocolat et de la pâtisserie ne manquent pas. Qu'elles concernent le **marketing, le produit ou l'emballage,** le chocolat semble aiguiser la créativité des fabricants et représente un **formidable support d'innovation.**
Si l'élan de créativité des industriels et des artisans est en faveur de la diversité des goûts, de la mise en valeur des matières premières et de la qualité des recettes, **la notion de plaisir reste au cœur des nouveautés du secteur (plus de 50% des produits)**, que ce soit le plaisir lié à la diversité sans cesse renouvelée des goûts et de saveurs, mais également le plaisir du partage ou celui d'offrir du chocolat lors des moments de fête et de célébration.

Mais on assiste également à l'émergence ou à l'institutionnalisation de nouveaux axes de création en plein développement.

La santé et la nutrition

Avec 2 à 3% de la population adulte belge qui souffre d'une allergie alimentaire, et un taux qui atteint 10% chez les enfants, on voit naître une demande croissante pour des produits gourmands mais sains.
Les différentes études font ainsi entrevoir un développement du marché des « produits santé ». Ils représentent environ 20% des innovations selon les chiffres du dernier Salon International de l'Alimentation.

Dans ce contexte influencé à la fois par les attentes des consommateurs **en matière d'équilibre alimentaire**, et par la pression des pouvoirs publics, le **« free from »** a la cote ! Les artisans des métiers de bouche s'emparent de cette problématique et développent des nouvelles gammes, en misant sur ces marchés de niche et en y apportant leur savoir-faire artisanal et leur touche de créativité et de gourmandise.
Ainsi, **on découvre chez de nombreux chocolatiers et pâtissiers, des créations « sans sucre », « sans sel » ou encore « sans gluten »**.
La Chocolaterie Demaret propose une gamme compète de produits sans sucres ajoutés, spécialement développée pour les diabétiques.
Yasuhi Sasaki, jeune pâtissier japonais basé à Bruxelles qui figure parmi les meilleurs pâtissiers belges dans le Gault & Millau, propose des pâtisseries sans gluten, farine, ni sucre.
De Baere a mis au point, de son côté, des cakes sans sucres, ainsi qu'une tarte au chocolat pauvre en gluten, réalisée avec un biscuit sans farine.

Cependant, si les artisans retravaillent leurs recettes, ils restent encore discrets dans leur communication, résolument attachés à l'étiquette "plaisir" et "traditionnelle" de leurs produits.

L'avénement du mono-produit

Le concept du mono-produit est une tendance qui s'intensifie depuis plusieurs années autour d'une idée simple : **décliner à l'infini les variations autour d'un même produit**. Côté salé, avec des concepts de restaurants hyper-spécialisés autour du bagel ou du burger par exemple, mais également côté sucré. C'est d'ailleurs la pâtisserie qui a initié la tendance, avec notamment le lancement en 2012 à Paris de « l'Eclair de génie » par Christophe Adam.
Le concept a été repris en Belgique par « Éclairs et Gourmandises » qui ouvre ses portes à Uccle en 2014. Les créateurs ont conquis le public belge avec des recettes élaborées par de prestigieux pâtissiers : Julien Alvarez, Champion du Monde de Pâtisserie 2011, Quentin Bailly, Champion du Monde de Pâtisserie 2013 ou encore Guillaume Mabilleau, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2011. Depuis, deux nouvelles boutiques ont vu le jour à Bruxelles Grand Place et à Woluwe-Saint-Pierre (Stockel).
D'autres gourmandises irrésistibles sont elles aussi starifiées avec leur boutique dédiée en Belgique. « Au Merveilleux de Fred » consacre, comme son nom l'indique, la célèbre meringue réinventée par Frédéric Vaucamps. L'incontournable *pasteis de nata* portugaise se déguste dans la pâtisserie Garcia à Ixelles, tandis que le cupcake sous toutes ses formes est à l'honneur chez Lilicup ou chez Les cupcakes d'Émilie.

On-the-go, snacks, mini-formats

À mesure que la tendance « nomade » prend de l'ampleur dans tous les pays développés, le chocolat et la pâtisserie trouvent de nouvelles pistes afin de « suivre » le consommateur dans son mode de vie moderne et dans ses nouvelles préoccupations en termes de santé ou de praticité. **Les mini-formats ont la cote !**
Selon une étude Nielsen 2014, les consommateurs du monde entier ont dépensé 374 milliards de dollars en snacking entre 2013 et 2014, soit une augmentation de +2% sur douze mois. Les confiseries - incluant bonbons, chocolat, gommes, chewing-gums... - constituent l'essentiel des ventes de l'univers du snacking en Europe (46,5 milliards $).
Le snack se développe en grande distribution, mais également chez les artisans et dans les boutiques mono-concepts : Pierre Hermé et sa collection de Snacks « Absolument Chocolat » à grignoter à tout moment, ou encore Pierre Marcolini et sa gamme « Gourmandises » de fruits confits ou de fruits secs enrobés de chocolat.

Côté pâtisserie, la Maison française Fauchon réinvente la madeleine qui adopte résolument la « nomade attitude » en se déclinant sous forme de cornet de 15 mini-madeleines fraîches.

Une pâtisserie hybride & globe-trotteuse

Côté gâteaux, on célèbre et on détourne partout en Europe une pâtisserie aux influences américaines : cookies, muffins, cupcakes, cheese cakes, ont le vent en poupe et, une fois encore, des boutiques qui leur sont dédiées fleurissent.
Depuis le lancement en 2013 du *Cronut®*, le it-dessert de Dominique Ansel mariant le croissant français au donut américain, une multitude de pâtisseries hybrides voient le jour :
le *« brookie »* (mix entre le brownie et le cookie), le *« duffin »* (contraction du donut et du muffin), le *« townie »* (entre la tartelette et le brownie), le *« wonut »* (gaufre + donut), le *« waffogato »* (une autre invention de Dominique Ansel alliant gaufre et glace), le *« puffin »* (pancake & muffin), le *« whoopie »* (entre le macaron et le cookie), le *« Donnoli »* imaginé par la pâtisserie new yorkaise Alidoro (un hybride entre le donut américan et le cannoli italien, garni de ricotta), sans oublier le *« crookie »*, création du Canadien Olivier Jansen-Reynaud (un croissant au cœur d'Oréo), le *« cookie cup »* (cookie + cupcake), le *« cruffin »* (croissant & muffin) ou encore le *« scruffin »* (entre scone et muffin), …. les possibilités semblent infinies !

Les saveurs asiatiques sont également de la fête : chocolat et pâtisserie s'inspirent fréquemment des saveurs orientales, comme le Chocolat noir à la coriandre du Laos imaginée par Zaabär, ou encore la nouvelle praline Sencha créée par Wittamer, fourrée de ganache noire fruitée à l'infusion de thé Sencha et parfumée au yuzu.

Vers un chocolat qui ne fond pas

Enfin, l'invention tant attendue du chocolat « thermorésistant » devrait permettre à tous de céder à la gourmandise partout, quel que soit le climat… sans se salir les doigts ! Après plusieurs années d'études, le groupe Barry Callebaut a trouvé une recette qui résiste à la chaleur sans changer de goût. Les grands du secteur, tels que Nestlé, Cadbury, Mondelez ou Mars, ont aussi déposé des brevets.

2/ LE PROGRAMME DU SALON

FASHION / LES DÉFILÉS CHOCOLAT

Tous les jours à 17h, Podium Cacao Show

Des créations couture, toutes plus « chocolat » les unes que les autres ! Un défilé par jour. Un moment hors du temps, pour le plaisir des yeux…

C'est sur le thème du Carnaval que chocolatiers et couturiers ont travaillé en duo, pour présenter une collection 2016 festive et gourmande.

14 robes d'exception seront présentées au public lors d'**un défilé unique programmé tous les jours à 17h.**

Les Duos Chocolatiers & Créateurs du Défilé 2016 :

Les Chefs de la Chocolate Academy Callebaut Alexandre Bourdeaux et Mathieu Dierinck **&** Julie de Bleser
Contes de Fèves - Céline Bouzegza **&** Nathalie Stockman
Didier Smeets
Jean-Charles Rochoux **&** Masami d'Imaginers
Joël Patouillard **&** Manon Bresson-Cancel, Paladines Events
Jean-Philippe Darcis **&** Lauranne De Jaegher *(2 créations)*
Laurent Gerbaud **&** Patou Saint Germain
Leonidas
Nadia Flecha Guazo – aka ChokoLate **&** Débora Velasquez
Neuhaus **&** le couturier Edouard Vermeulen de la Maison Natan
Pâtisserie Ducobu **&** Melissa Martin Ciudad (l'Atelier Lannaux)
Valentino Chocolatier **&** Sixtine Anne de Molina
Van Dender **&** iiiiCollectif

Côté Backstage : Remerciements à nos partenaires de choc' !

Make Up For Ever - Maquilleur Officiel www.makeupforever.be
C.P.C.I. - Cours Professionnels de Coiffure d'Ixelles - Coiffeur Officiel www.cpci.be
Lorient Traiteur http://lorient.be
Ruffus www.ruffus.be

RECETTES / LES CHEFS FONT LEUR SHOW !

Tous les jours, Espace Pastry Show

Toutes les heures, sur l'espace « Pastry Show », chefs, chefs pâtissiers, jeunes talents et chocolatiers de renom réalisent des recettes en direct, en dévoilant à tous les passionnés leurs trucs et astuces de professionnels. De la technique, de la gourmandise à vivre et à savourer !
Les trois journées de démonstrations de recettes sont parrainées cette année par **Couplet Sugars**.

- **Vendredi 5 février de 11h à 18h30**

11h: **Institut Roger Lambion**
12h: **Didier Smeets**
13h: **Nadia Sammut**
14h: **Stephen Vandeparre**
15h: **Paul Wittamer**

16h: **Christophe Hardiquest, Bon Bon****
17h30: **Julien Lapraille**

● **Samedi 6 février de 11h à 17h**
11h: **Fabrice Collignon pour Valrhona Pâtissier**
12h: **Jérôme Grimonpon**
13h: **Arabelle Meirlaen***
14h: **Eric Fernez, D'Eugénie à Émilie****
15h: **Jean-Philippe Darcis**
16h: **Tom Degroote, Dierendonck en duo avec Dominique Persoone**

● **Dimanche 7 février de 11h à 18h**
11h: **Vincent Vervisch**
12h: **Fabrice Collignon**
13h: **Jean-Benoît Ghenne, Generous**
14h: **Darling's Cupcakes**
15h: **Jean-Philippe Watteyne**
16h: **Sang-Hoon Degeimbre, L'Air du Temps** & San**
17h: **Arnaud Champagne**

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

CONFÉRENCES / RENDEZ-VOUS DANS LA CHOCOSPHÈRE

Tous les jours, Espace Chocosphère

Dans l'espace Chocosphère, le Salon du Chocolat propose des conférences-dégustations animées par les plus éminents spécialistes, des personnalités et des amateurs avertis, fins connaisseurs du cacao et des subtilités du chocolat.

● **Vendredi 5 février de 13h à 19h**
13h: **Stephen Vandeparre**, « Être jeune et monter son entreprise en Région bruxelloise » - *conférence avec le soutien de la Ville de Bruxelles (en français)*
14h: **Alice Voisin**, « Le Bean to Bar » *(en français)*
15h: **Martin Christy & Peggy Van Lierde**, « Cérémonie de remise des Belgian Chocolate Awards » *(en français/néerlandais/anglais)*
17h: **Nadia Sammut**, « Cuisine libre, la tolérance comme nouvelle étape de l'excellence » *(en français)*
18h: **Paul Wittamer**, « L'histoire et les perspectives d'un chocolatier historique bruxellois » *(en français)*

● **Samedi 6 février de 11h à 18h**
11h: **Alice Voisin**, « Le Bean to Bar » *(en français)*
12h: **Coralie Rutten, Christophe Harou, Arabelle Meirlaen, Sandrine Mossiat et Fabrice Collignon**, « Table gourmande et sans gluten » *(en français)*
13h: **Jérôme Grimonpon**, « Être jeune et monter son entreprise en Région bruxelloise » - *conférence avec le soutien de la Ville de Bruxelles (en français)*
14h: **Nikita Harwich**, « L'Encyclopédie du Chocolat et de la Confiserie : un ouvrage de référence au XXI^{ème} siècle » *(en français)*
15h: **Eddy Van Belle** (Choco Story), « Alimentation et chocolat : la tension artérielle des Indiens Kunas du Panama est plus basse que la nôtre, pourquoi ? » *(en français)*
16h: **Eddy Van Belle**, Film
17h: **Bert Van Thilborgh**, « L'avenir du chocolat : Chocofashionista ou bien Chocolista ? À quoi ressemblera le consommateur du chocolat en 2030 ? » *(en néerlandais)*

● **Dimanche 7 février de 12h à 18h**
12h: **Generous**, « Être jeune et monter son entreprise en Région bruxelloise » - *conférence avec le soutien de la Ville de Bruxelles (en français)*
13h: **Alice Voisin, Jean-Philippe Darcis, Nico Regout et Benoit Nihant**, « Le Bean to Bar en débat » *(en français)*
14h: **Jeu-concours en partenariat avec Thalys pour gagner un séjour à Paris** *(en français)*
15h: **Laurent Gerbaud, Jean Hummler (Moeder Lambic) et Patrick Bottcher**, « Bière et chocolat » *(en français)*
16h: **Laurent Gerbaud, Jean Galler et Patrick Bottcher**, « Accords Vin et chocolat » *(en français)*
17h: **Bert Van Thilborgh,** « L'avenir du chocolat : Chocofashionista ou bien Chocolista ? À quoi ressemblera le consommateur du chocolat en 2030 ? » *(en néerlandais)*

RENCONTRES / DÉDICACES D'AUTEURS

Tous les jours, Espace Librairie

En partenariat avec la célèbre librairie bruxelloise **Filigranes**, le Salon propose 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. Parmi les auteurs présents en séance de dédicaces : **Martin Volkaerts & Marc'O** (*Volkaerts*, Éditions Génération Wallonie), **Julien Lapraille**, **Jean-Philippe Darcis** (*Les secrets sucrés de Jean-Philippe Darcis*, Éditions Racine), **Patrick Bottcher**, …

LES ATELIERS GOURMANDS

Les visiteurs du Salon pourront mettre la main à la pâte grâce à de nouveaux ateliers de cuisine et de pâtisserie, animés par **Les Secrets du Chef, Contes de Fèves** et **Cosy.**

Les Secrets du Chef proposeront des cours de cuisine originaux pour initier les visiteurs au travail du chocolat. *Atelier d'1 heure. Inscriptions sur le stand B6.*

● **Vendredi 5 février**
11h30 et 14h30 : Les pralines enrobées
13h et 17h : Création de tablettes à aromatiser et à casser

● **Samedi 6 février**
11h30 et 14h30 : La Forêt Noire revisitée et siphonée
13h et 17h : Soupe chaude au chocolat Caraïbe, rafraichie au safran

● **Dimanche 7 février**
11h30 et 14h30 : Magret de canard grillé au doux parfum banyuls, ganache guanaja
13h et 17h : Noix de Saint-Jacques rôties, Fregola Sarda et son émulsion « ivoire »

Cosy, le cocktail aussi gourmand que rafraîchissant « Made in France », proposera des **cours de cocktails animés par un chef pâtissier**. Les visiteurs pourront apprendre à créer un Cocktail Pâtissier, un concept unique et gastronomique à base de Cosy : un cocktail que l'on sirote avec une paille, surmonté d'un siphon et d'autres merveilles à grignoter à la cuillère. L'équipe Cosy présentera également deux nouvelles références en exclusivité pour le Salon du Chocolat - Cosy Fondant au Chocolat et Cosy Moelleux Chocolat Framboises - ainsi que des dégustations de la gamme, en mode LowCktail®. *5 séances par jour de 45 minutes pour 10 personnes à 10h30 - 12h00 - 14h00 - 15h30 - 17h00. Modalités d'inscription : réservation par email à contact@cosytime.fr avec le jour et l'horaire choisis, le nombre de participant(s) ainsi que leur(s) nom(s), adresse(s) email et numéro(s) de téléphone, ou inscription directement sur le stand COSY (A13) sous réserve des places encore disponibles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

De son côté, **Contes de Fèves** invitera les visiteurs à confectionner des mendiants au chocolat noir, entièrement bio ! *Inscriptions sur le stand A6.*

Sur son stand, le chocolatier **Jean-Philippe Darcis** proposera aux passionnés de pâtisserie des Master Classes privilégiées accompagnées de dégustations.
Joost Arijs animera aussi des ateliers pendant toute la durée du Salon.

LES ATELIERS POUR ENFANTS

Tous les jours, Espace Chocoland

Les petits amateurs de chocolat ont rendez-vous sur l'espace Chocoland pour des activités ludiques et gourmandes. Pendant trois jours, avec l'aide de chocolatiers et futurs chocolatiers, les 6-12 ans manieront le chocolat et réaliseront de délicieuses créations : des sucettes en chocolat, des mendiants colorés et même des tablettes personnalisées.

Les ateliers sont encadrés les vendredi et samedi par les élèves et professeurs de l'école de chocolaterie du **CERIA**, et le dimanche par les chocolatiers des musées **Choco-Story Brussels et Bruges**. Pendant les trois jours, des experts, membres de **La Route Belge du Chocolat**, prêteront également main forte aux chocolatiers en herbe !

Inscription obligatoire, sur place uniquement et dans la limite des places disponibles.
Ateliers réservés aux enfants de 6 à 12 ans.
Toutes les heures à partir de 10h30 - Dernier atelier à 17h30 (vendredi et samedi) et à 16h30 (dimanche).

LA JEUNE GÉNÉRATION À L'HONNEUR

L'espace « **Jeunes Talents** » parrainé par la **Ville de Bruxelles** dévoilera les artisans prometteurs de la Région bruxelloise : **Jérôme Grimonpon Chocolatier, Generous, Les Boulets de la bataille de Waterloo** et **Les Cupcakes d'Émilie**.

Par ailleurs, le Salon du Chocolat de Bruxelles inaugure cette année un nouvel espace : « **Les Espoirs du Chocolat** ». Le Salon a en effet pour vocation de promouvoir la profession et de mettre en lumière la nouvelle génération, chocolatiers prometteurs et nouvelle vague de pâtissiers. Parmi les Espoirs sélectionnés, **L'Arbre à Bilous**, et la jeune chocolatière **Euphrasie Mbamba** dont la marque de chocolats, **Sigoji**, est inspirée à la fois de la culture belge et des matières premières de son pays d'origine, le Cameroun.

EXPOSITIONS & HAPPENINGS

Le musée **Choco-Story Brussels** propose aux visiteurs une exposition au cœur du Salon ainsi que de nombreuses animations en partenariat avec **La Route Belge du Chocolat.**
Les visiteurs découvriront tous les secrets et les mille saveurs de la boisson « chocolat », du Xocoatl bu par les Aztèques jusqu'à notre chocolat chaud crémeux, et poursuivront cette initiation avec une dégustation de chocolat chaud Belgopro.
Tours de magie et découvertes des autres facettes de « l'or brun » seront également au programme, avec notamment le chocolat comme produit de bien-être (avec Be Chocolate).
Nouveauté cette année : des guides accompagneront les visiteurs en petits groupes pour une mini-visite guidée à la découverte de l'exposition, ponctuée de pauses gourmandes sur les stands de plusieurs chocolatiers (à 11h et à 15h, inscription obligatoire sur le stand Exposition).
À découvrir également sur cet espace : le lancement officiel sur le marché belge de l'Encyclopédie du Chocolat et de la Confiserie, un ouvrage de référence, fruit de dix années de travaux et recherches de la part de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie.

Leonidas célèbre la mode à travers sa sculpture géante, imaginée par l'artiste-chocolatier Jean-Luc Decluzeau. Cette œuvre représente un mannequin de femme sculpté entièrement au couteau dans un bloc de 500 kg de chocolat. La sculpture est sublimée par un lustre en chocolat de 2 mètres de haut et 1,20 mètres d'envergure orné de plusieurs dizaines de cristaux Swarovski.

Neuhaus invite les visiteurs à un voyage dans le temps. La plus grande collection mondiale de Moules à chocolat a, en effet, été acquise par Neuhaus. Fier de cet héritage culturel, la Maison expose ses plus belles pièces sur le Salon du Chocolat.

Valrhona fête les 30 ans de son chocolat emblématique Guanaja 70 % sur le Salon. La marque proposera notamment des dégustations et mettra à l'honneur ce chocolat lors d'une démonstration de recette orchestrée par Fabrice Collignon le samedi 6 février sur l'espace Pastry Show.

… Et encore bien d'autres **surprises** à découvrir sur les stands des exposants.

Le Togo, invité d'honneur du 3ème Salon du Chocolat de Bruxelles

Plus qu'un simple événement, le Salon du Chocolat a pour vocation de tisser un **lien entre les hommes** qui cultivent le cacao, et ceux qui élaborent et consomment le chocolat.
Le Salon du Chocolat est ainsi fier d'accueillir, pour la première fois, le Comité de coordination pour les filières café et cacao (CCFCC) du **Togo**.
Le CCFCC sensibilisera le public belge sur les spécificités du cacao togolais à travers l'exposition de cabosses, de fèves, et la présentation de différents types de chocolat (à l'arachide, à la noix de coco, ou encore au gingembre).

Retrouvez les informations pratiques et le programme sur http://brussels.salon-du-chocolat.com

Remerciements aux partenaires du 3ème Salon du Chocolat de Bruxelles :

3 / SHOPPING GOURMAND

BARÚ

BARÚ dévoile sur le Salon ses nouveaux emballages hauts en couleur, abritant des Marshmallows, accompagnés ou non d'autres plaisirs sucrés. Motifs géométriques aux teintes diverses, les nouveaux packagings BARÚ ne passent pas inaperçus. Qualitatifs, amusants et sans chichis. Typiquement belges !
Les visiteurs du Salon pourront aussi composer sur-mesure leur Gift Box : Marshmallows, Marshmallow Bars, Dreamy Chocolate Hippos et/ou poudres chocolatées. De nombreuses options de coffrets cadeaux séduiront tous les « chocoholics » !

BEAN-TO-BAR

Lancée le 1er octobre 2015 par Alice Voisin, la société BEAN-TO-BAR présente sa marque de distribution de chocolat bean-to-bar : une sélection de tablettes de chocolat commercialisées en présentoir-valisette dans un réseau de commerces indépendants spécialisés partout en Belgique.
Le principe qui sous-tend ce nouveau concept est l'importation en direct de tablettes de chocolat fabriquées par des chocolatiers-torréfacteurs indépendants basés aux quatre coins du monde.
Elle présente les marques :
ANTIDOTE : chocolat cru d'Equateur - 50% des fèves entrant dans la fabrication des tablettes ont été torréfiées et 50% ne l'ont pas été, ce qui permet de conserver les propriétés du chocolat, comme les antioxydants, polyphénols, etc. Antidote propose des combinaisons originales d'inclusions de fruits ou épices.
DICK TAYLOR : fabriqué par deux Américains, basés en Californie qui importent différentes origines de fèves. Dans la sélection, vous trouverez l'origine République Dominicaine. C'est un chocolat très équilibré avec des notes de tabac et myrtille. Le Ginger Snap de Dick Taylor propose un chocolat de République Dominicaine avec des petits morceaux de biscuit gingerbread à base d'épices de Noël, un régal en hiver !
MAROU : créée par deux Français expatriés au Vietnam, Samuel Maruta et Vincent Mourou, qui fabriquent et emballent sur place. Les packaging sont réalisés dans une imprimerie du vieux quartier chinois de Saïgon.
MENAKAO : entièrement fabriqué à Madagascar. La typicité de Madagascar est « acidulé / fruits rouges ». C'est la seule marque de la sélection qui propose du chocolat au lait (lait noisette et lait 44% avec une pointe de fleur de sel). Le petit format lait 44% convient très bien à ceux qui veulent s'initier au chocolat noir. C'est un lait plus puissant qu'un lait traditionnel (généralement 30% de cacao.)
PRALUS : François Pralus est un chocolatier Français basé à Roanne près de Lyon. Sa tablette Colombie est très onctueuse, elle convient très bien aux personnes qui aiment en général le chocolat au lait mais qui veulent s'initier au chocolat noir, car il est très doux, avec des notes de beurre et de caramel.
TAZA : un chocolat brut de style mexicain, c'est-à-dire « non raffiné », broyé sur des moulins en pierre. La particularité est la forte présence de grains de cacao et de grains de sucre. L'arôme qui se dégage au nez est très distinctif, fruité (fruit rouge et fruit jaune).

BOISSIER

Dernières créations de la Maison BOISSIER, les Délicatesses conjuguent tradition et modernité pour le plus grand plaisir des amateurs de goûts inattendus. Légèrement épicées au piment rose, pétillantes grâce au citron, subtilement parfumées à la cannelle, craquantes à la noisette ou croustillantes au maïs, ces petites billes chocolatées ne manquent pas d'audace ! À découvrir sans attendre : la version à la fraise enrobée d'une fine couche de chocolat blanc et de yaourt bulgare.
La Saint Valentin de la Maison BOISSIER se fête tout en gourmandise et en raffinement avec ses truffes coeur enrobées d'une fine poudre de cacao, à la ganache onctueuse et fondante. Tout simplement irrésistibles ! Elles se présentent dans des écrins à l'esprit joliment rétro, rose poudré pour les dames, bleu Boissier pour les messieurs.

BONBONS À L'ANCIENNE

Christian Maenhout présente ses cuberdons. Fermes à l'extérieur, délicieusement fondants à l'intérieur, ces petits cônes reconnaissables entre mille font partie intégrante des traditions belges.
Outre le cuberdon au parfum original de framboise, BONBONS À L'ANCIENNE décline ses petits « nez » en 30 parfums ; tous à base de gomme arabique, de colorants et d'arômes naturels. La confiserie artisanale propose également ses bonbons et ses gommes à base de concentrés de jus de fruits.

CHAMPAGNE GREMILLET

À l'occasion de la Saint Valentin, la maison familiale GREMILLET souhaite mettre à l'honneur l'une de ses cuvées phares : le Blanc de Noirs. Moins connu des amateurs que son cousin, le Blanc de Blancs, il interpelle, il étonne et surtout, il exprime à merveille le terroir de la côte des Bars dont est issue la Maison.
Ce champagne blanc issu de raisins noirs est plus rare, il s'exprime au masculin dans toute sa puissance, son opulence et sa gourmandise. Audacieux, c'est un champagne de caractère qui révèle une belle présence en bouche et accompagne dignement les mets les plus riches (gibiers, viandes blanches).
Pour célébrer les amoureux, le Blanc de Noirs revêt un *total look* rouge flamboyant, présenté dans son étui sobre et chic.

CHOCOLAT CHAMPAGNE

ARNAUD CHAMPAGNE dévoile ses dernières créations sur le Salon du Chocolat de Bruxelles, comme sa nouvelle pâte à tartiner au chocolat noir. Cet artisan chocolatier passionné figure au chapitre des meilleurs chocolatiers-pâtissiers de Wallonie dans le Gault & Millau. En boutique, il propose désormais une nouvelle création éphémère en pâtisserie tous les mois. ARNAUD CHAMPAGNE propose également une gamme de cinq gâteaux sans gluten, avec un biscuit réalisé sans farine (à base de poudre d'amandes).

CHOCOLATERIE DEMARET

Pendant trois jours, dégustations et démonstrations se succéderont sur le stand de la CHOCOLATERIE DEMARET pour le plus grand plaisir des visiteurs : petits et grands gourmands pourront découvrir la pâte à tartiner (primée en 2015 aux International Chocolate Awards) sur de délicieuses crêpes maison, ou déguster un chocolat chaud à base de chocolat noir 64% minimum de cacao (origine Côte d'Ivoire et mélange maison).
La chocolaterie présente également ses deux nouvelles pralines : le *Palet Flocons d'épices*, une ganache chocolat fondant et thé noir, parfumée aux agrumes et épices, recouverte d'un voile de chocolat au lait ; et la *Ganache Passion*, une ganache noire et gelée de fruit de la passion, le tout enrobé de chocolat noir – une création épinglée par les dégustateurs du Gault et Millau dans leur dernier Guide.

CMF-PRODUKTE KELLER

CMF-PRODUKTE KELLER présente "*Goufrais - le frais délice*" aux visiteurs du Salon du Chocolat : une confiserie fine de qualité irréprochable, tendre et fondant, en forme de kouglof.

COSIJNS CHOCOLATIER

À l'origine spécialisée dans la production et l'import-export de petites décorations à destination des boulangeries et pâtisseries, la Maison Rovacos-Cosinjs s'est depuis diversifiée, en devenant producteur de chocolat et de massepain commercialisés sous la marque COSIJNS CHOCOLATIER.
Parmi les nouveautés, le public pourra découvrir :
La *Table Box - les pralines de Marie-Louise* : 16 pralines présentées dans un coffret se transformant en une petite table de dégustation. Cette collection se décline en 3 assortiments : *classic*, *exotic* et *intense*.
Le *Bento Sushi Dessert* : un assortiment de pralines dont le design et les saveurs rappellent ceux des sushis traditionnels et disposées dans un petit coffret bento.

La boite tableau personnalisable *FrameBox* (concept déposé par la marque) : un assortiment chocolaté de pralines, mendiants, rochers et fruits enrobés présenté dans un coffret dont le couvercle personnalisable se recycle en une véritable toile à suspendre au mur.

DARCIS MAÎTRE CHOCOLATIER

À l'occasion du Salon du Chocolat de Bruxelles, Jean-Philippe Darcis dévoile sa nouvelle collection de ganaches fruitées et florales, revisitées tant au niveau des saveurs que de leur présentation. Une vraie harmonie gustative pour le plus grand plaisir des papilles !
D'autres produits font aussi leur entrée officielle, comme le *Praliné à l'Ancienne*, un Best-Seller en devenir, décliné en enrobage lait ou noir.
Les *Manons*, relancés par le Maître Chocolatier en 2014, sont également présentées dans un nouveau format carré et peuvent désormais être intégrées aux coffrets classiques.
Enfin, les *Melo'Choc* intègrent définitivement la gamme des « déclinaisons chocolatées » pour le plus grand plaisir des amateurs de chocolat qui souhaitent se replonger au cœur de leur enfance, avec 6 déclinaisons disponibles : Vanille de Madagascar, Caramel, Café, Framboise, Orange et Fruits de la Passion.
Pour célébrer la Saint-Valentin, Jean-Philippe Darcis propose son *Croq'cœur*, un cœur tendre composé d'un praliné croquant au riz soufflé.

DIDIER SMEETS

DIDIER SMEETS présente sur le Salon sa nouvelle collection *Solitaire, plaisir du célibataire*, une édition spéciale pour les célibataires, souvent mis de côté à la Saint Valentin.
Ce jeune chocolatier de 26 ans natif du plateau de Herve a eu la chance de défendre les couleurs de la Belgique à l'Exposition Universelle de Milan sur le pavillon belge et de montrer le savoir-faire national à des milliers de personnes.
Il présente également ses spécialités : caramels, pralines enrobées, pâtes à tartiner, …

ETHIQUABLE

ETHIQUABLE élargit sa gamme de chocolats « grand cru » en lançant sur le marché un tout nouveau « pure origine » Tumbes du Pérou : un chocolat noir équitable et bio ajusté à 88% de cacao de variété Criollo qui révèle, sans amertume, une saveur très cacaotée avec de subtiles notes de fruits secs et de miel. Cette fève péruvienne de Tumbes, à la base du tout nouveau Grand Cru 88%, a été récompensée lors des International Cocoa Awards 2015, qui se sont tenus à l'occasion du Salon du Chocolat de Paris en octobre dernier.

GALLER

GALLER présente son nouveau coffret « Les électrons », créé pour la Saint-Valentin et renfermant un assortiment de pralines aux saveurs et aux couleurs variées. Rose pâle : une ganache de chocolat blanc délicate, à la framboise avec une touche de grenade ; Orange : une ganache de chocolat au lait réalisée à base d'oranges et d'épices ; Jaune : une ganache de chocolat blanc qui conjugue la douceur de la vanille et le piquant du gingembre ; Rouge : une ganache au chocolat noir rehaussée de piment d'Espelette.
Autre innovation marquante du côté des truffes… Alors que, des années durant, le cube s'est imposé telle une évidence chez le chocolatier GALLER, aujourd'hui, c'est une toute nouvelle perspective qui se dessine : la truffe GALLER devient ronde. Évolutive et créative, elle se décline en quatre parfums délicieux : vanille, framboise, café et chocolat amer.

GODIVA

GODIVA présente sa toute nouvelle collection Coupes d'Amour en édition limitée. Feuilletées et fourrées d'une ganache raffinée, d'un praliné onctueux ou d'un caramel crémeux, ces nouvelles créations lair, noir ou blanc se déclinent en cinq parfums irrésistibles : chocolat intense, fraise gourmande, rêve de pistache, tentation banane et café caramel. Pour sublimer ces nouvelles pralines, GODIVA s'est associé à l'artiste

française Charlotte Gastaut réputée pour ses illustrations pour la littérature jeunesse et ses collaborations avec des marques de luxe. En édition limitée, ces coffrets cadeaux en forme de cœur, ronds ou rectangulaires, sont magnifiquement décorés dans un style poétique et délicat, aux couleurs vives et sensuelles.

GUYLIAN

En 2016, GUYLIAN renouvelle sa gamme à l'occasion de la Saint Valentin. Les cœurs praliné reçoivent un joli marbrage de chocolat blanc, lait et noir. Ils sont fourrés du praliné unique que GUYLIAN confectionne à base de noisettes caramélisées selon la recette originale du fondateur, Guy Foubert. L'hippocampe iconique de la marque se décline également dans de nouvelles saveurs : caramel, biscuit feuillantine, noir praliné. La marque a également modernisé le design de ses boîtes de truffes belges traditionnelles, au goût intense et à la texture fondante, délicatement saupoudrées de poudre de cacao.

JOOST ARIJS

À l'occasion du Salon, le chocolatier gantois JOOST ARIJS propose un macaron inédit : un mariage délicieux entre du chocolat belge (66% de cacao du Brésil) et une touche japonaise, le thé vert matcha. *"Pour le Salon du Chocolat je tenais à créer un macaron d'exception qui sorte des sentiers battus. Ici, il s'agit d'une combinaison de chocolat avec du cacao intense, d'un soupçon de fruits tropicaux et de thé vert, ce qui crée une saveur distincte et unique."* JOOST ARIJS avait déjà utilisé le thé matcha dans une tartelette qui avait rencontré un grand succès dans ses boutiques. Mais cette édition spéciale de macaron est exclusivement proposée sur le Salon du Chocolat de Bruxelles. Une occasion à ne pas manquer…

LEONIDAS

Pour la Saint Valentin 2016, le Maître Chocolatier de LEONIDAS a conçu de nouveaux petits cœurs aux goûts frais et fruités. Aux deux créations existantes, Vanille et Framboise, viennent s'ajouter les déclinaisons Mangue et Cerise. Ces nouveaux plaisirs acidulés raviront les papilles des amoureux !
Les petits cœurs et pralines LEONIDAS sont disponibles dans un vaste choix d'emballages aux couleurs et motifs de l'amour : boîtes rectangle ou coeur, réglettes, …

NEUHAUS

La Maison propose aux visiteurs du Salon de (re)découvrir l'incroyable histoire de NEUHAUS grâce à son « *Neuhaus History Collection »* : un coffret contenant 28 pralines iconiques qui sera l'occasion de parcourir l'histoire de NEUHAUS, de l'invention de la première praline à la création des *Caprice* et *Tentation*, stars de l'Expo Universelle de 1958.
Le célèbre *Caprice* ainsi que des mendiants, langues de chat et autres tablettes seront réalisés par les Maîtres Chocolatiers sous les yeux du public et pourront être savourés sur place.

NEWTREE

Pour la Saint Valentin, NEWTREE présente ses coffrets de pralines sans huile ajoutée (pas d'huile de palme, ni autre huile), certifiées biologiques, issues du commerce équitable et certifiées CO2 neutre.
Avec le coffret *Feel my love*, les visiteurs découvriront 30 pralines aux saveurs originales parmi lesquelles : chocolat noir et thym, chocolat noir et caramel/citron vert, chocolat noir et piment.
Le coffret *Listen to my heart* proposera un assortiment de 15 pralines au chocolat noir aux saveurs fruitées (caramel/citron vert, orange et fruits des bois).
De son côté, le coffret *See my treasure* renferme un assortiment de 15 pralines au chocolat noir et au chocolat au lait avec des saveurs plus gourmandes (chocolat au lait et caramel beurre salé, chocolat au lait et café, chocolat noir praliné et noisettes).

4 / LES PARTICIPANTS DU SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES

Au 4 février 2016

ALEXANDRE BOURDEAUX
AMACARONS
ARABELLE MEIRLAEN*
AU PALAIS DES GOURMETS
BARÚ
BEAN TO BAR : ANTIDOTE, DICK TAYLOR, MAROU, MENAKAO, PRALUS, TAZA
BELGIAN CHOCOLATE VILLAGE
BELVAS
BENOIT NIHANT CHOCOLATIER CACAOFÈVIER ®
BERT VAN THILBORGH
BIJOUX GOURMANDS® MANU CRÉATION®
BISCUITERIE DESTRÉE
BISCUITERIE NAVARRO
BOISSIER
BONBONS À L'ANCIENNE
BOSTANI CHOCOLATE
BRUYERRE
CAFFÉ PERTÉ / MONTIP TRADE KFT
CAOBISCO
CALLEBAUT
CHAMPAGNE GREMILLET
CHOCOLAT CHAMPAGNE
CHOCOLAT TOGO
CHOCOLATERIE DE BEUSSENT LACHELLE
CHOCOLATERIE DEMARET
CHOCOME
CHOCO-STORY BRUSSELS & BRUGES
CHRISTOPHE HARDIQUEST, BON BON**
CMF - PRODUKTE KELLER
CONFISERIE LARMUSEAU
CONTES DE FÈVES – CÉLINE BOUZEGZA
COOPÉRATIVE ETHIQUABLE
CORALIE RUTTEN
COSIJNS CHOCOLATIER
COSY
DARCIS, MAÎTRE CHOCOLATIER
DARLING'S CUPCAKES
DÉBORA VELASQUEZ
DIDIER SMEETS CHOCOLATIER
DOMINIQUE PERSOONE
DUCOBU RELAIS DESSERTS
EDDY VAN BELLE
EDOUARD VERMEULEN, MAISON NATAN
EL SAUCO : AKESSON'S, AMMA CHOCOLATE, CACAO HUNTERS, ORIGINAL BEANS, PACARI
ERIC FERNEZ, D'EUGÉNIE À ÉMILIE**
ESPACE MACARONS
FABRICE COLLIGNON
FAIRY CHOCOLATES
FROMAGE AU CHOCOLAT
GALLER CHOCOLATIER
GENEROUS
GODIVA
GUYLIAN
HOUSE OF TASTE
iiiiCOLLECTIF
INSTITUT ROGER LAMBION
JEAN-CHARLES ROCHOUX & MASAMI, IMAGINERS
JEAN-MARIE DESSARD, PORTRAITS EN CHOCOLAT
JEAN-PHILIPPE WATTEYNE
JEAN HUMMLER, MOEDER LAMBIC
JÉRÔME GRIMONPON CHOCOLATIER
JOOST ARIJS
JULIE DE BLESER
JULIEN LAPRAILLE
KKO PATOUILLARD, MOF
L'ARBRE À BILOUS
L'ATELIER LANNAUX
LA GAZELLE D'OR
LA CASE À VANILLE
LA ROUTE BELGE DU CHOCOLAT
LA ROUTE DES THÉS
LAURANNE DE JAEGHER
LAURENT GERBAUD CHOCOLATIER
LE CANELÉ DE BORDEAUX LEMOINE
LEONIDAS
LES BOULETS DE LA BATAILLE DE WATERLOO
LES CUPCAKES D'ÉMILIE
LES MACARONDISES
LES SAVEURS D'ANTAN
LES SECRETS DU CHEF
LIBRAIRIE FILIGRANES
MANON BRESSON-CANCEL, PALADINES EVENTS
MARKETA MACUDOVA PAIN D'ÉPICES
MARTIN CHRISTY, BELGIAN CHOCOLATE AWARDS
MARTIN VOLKAERTS & MARC 'O
MATHIEU DIERINCK
MELISSA MARTIN CIUDAD, L'ATELIER LANNAUX
NADIA FLECHA GUAZO – AKA CHOKOLATE
NADIA SAMMUT
NATHALIE STOCKMAN
NEUHAUS
NEWTREE
NICO REGOUT
NID D'ABEILLE
NIKITA HARWICH
PATEATARTINER
PATOU SAINT GERMAIN
PATRICK BOTTCHER
PAUL WITTAMER
SANDRINE MOSSIAT
SANG-HOON DEGEIMBRE, L'AIR DU TEMPS** & SAN SIGOJI
SIXTINE ANNE DE MOLINA
SUN AND GREEN VANILLE BOURBON
THE CACAO TREE
TOM DEGROOTE, DIERENDONCK
VALENTINO CHOCOLATIER
VALRHONA
VAN DENDER
VINCENT VERVISCH
VS BY STEPHEN VANDEPARRE

5/ INFORMATIONS PRATIQUES

Où ?
Brussels Expo - Palais 1
Place de Belgique, 1
1020 Bruxelles

Quand ?
Du vendredi 5 au dimanche 7 février 2016
De 10h00 à 19h00 le vendredi et le samedi / de 10h00 à 18h00 le dimanche
Soirée d'inauguration : jeudi 4 février à 19h00 (*sur invitation uniquement*)

Qui ?
Tout public

Prix d'entrée
Adulte : 8,50 € le vendredi / 10 € le samedi et 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) : 25 €

Billetterie en ligne disponible sur http://brussels.salon-du-chocolat.com

Accès
Métro : **Ligne 6** - Station Roi Baudouin
Tram :
Ligne 7 - Terminus Heysel
Ligne 3 - Arrêt Avenue de Meysse (direction Esplanade)
Lignes 51, 93 - Arrêt Roi Baudouin (direction Stade)

Bus STIB : **Lignes 84 et 88** – direction et arrêt Heysel

Parking payant à disposition

Site internet et Facebook
http://brussels.salon-du-chocolat.com
https://www.facebook.com/SalonChocolatBE

6/ LE MONDIAL DU CHOCOLAT ET DU CACAO®

Le Salon du Chocolat est **le plus grand événement mondial dédié au chocolat et au cacao**. Créé il y a 21 ans à Paris, par Sylvie Douce et François Jeantet, il est présent dans les plus grandes métropoles internationales, aux quatre coins de la planète. Reconnu par tous les amateurs et les experts du marché, il est aujourd'hui un label national et international. Plus qu'un simple événement, il s'est imposé comme **le lien entre les hommes** qui cultivent le cacao et ceux qui élaborent et consomment le chocolat.

LE SALON DU CHOCOLAT EN CHIFFRES

Le Salon du Chocolat c'est : **7,5** millions de visiteurs - **184** éditions - **31** villes internationales - **4** continents - **10.000** participants - **87%** de notoriété spontanée en France et **62%** en Europe

Le Mondial du Chocolat et du Cacao® poursuit sa tournée, avec **une vingtaine de salons programmés** à travers le monde et de nouvelles destinations comme Milan. **Rendez-vous ici et ailleurs pour découvrir et déguster le meilleur du chocolat !**

Tokyo : du 26 au 31 janvier 2016, NS Building
Kyoto : du 27 janvier au 14 février 2016, JR Kyoto Isetan
Osaka : du 27 janvier au 14 février 2016, JR Osaka Mitsukoshi Isetan
Fukuoka : du 28 janvier au 14 février 2016, Iwataya
Sapporo : du 31 janvier au 14 février 2016, Marui Imai
Nagoya : du 31 janvier au 7 février 2016, Mitsukoshi
Sendai : du 2 au 14 février 2016, Mitsukoshi
Bruxelles : du 5 au 7 février 2016, Brussels Expo
Milan : du 13 au 15 février 2016, The Mall
Moscou : du 5 au 8 mars 2016, Expocentre
Lima : du 7 au 10 juillet 2016
Londres : du 14 au 16 octobre 2016, Olympia National Hall
Paris : du 28 octobre au 1er novembre 2016, Porte de Versailles
Beyrouth : du 10 au 12 novembre 2016, Biel
Lyon : du 11 au 13 novembre 2016, Centre de Congrès – Cité Internationale
Séoul : du 19 au 22 janvier 2017

Organisation

Créateurs et Commissaires Généraux : Sylvie Douce et François Jeantet

Directrice Générale : Stéphanie Sandoz

Le Salon du Chocolat est un événement créé, organisé et médiatisé par **Event International** :

59 rue de la Tour – 75116 Paris – France

T +33(0)1 45 03 21 26 - F +33(0)1 45 03 60 90

www.eventinternational.com / www.salon-du-chocolat.com / http://brussels.salon-du-chocolat.com