



BILAN 2^{ÈME} SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES

6 - 8 février 2015 • Brussels Expo

Ce week-end, Bruxelles a réservé un accueil exceptionnel à la deuxième édition du Salon du Chocolat en Belgique.

Avec près de 33.000 visiteurs, le Salon du Chocolat a conquis avec gourmandise et plaisir le cœur des Belges, venus de tout le pays.

Pendant 3 jours, plus de 150 participants réunis sur 6.000 m² ont mis à l'honneur le savoir-faire du chocolat belge.

Les marques emblématiques telles que Neuhaus, Godiva, Galler ou Leonidas mais aussi les plus grands artisans chocolatiers comme Pierre Marcolini, Jean-Philippe Darcis, Benoît Nihant, Laurent Gerbaud et les chefs pâtisseries les plus talentueux - Joost Arijns, Marc Ducobu, Raphaël Giot - ont tout particulièrement tenu à transmettre aux visiteurs leur passion pour ce produit d'exception.

Le Salon a également mis en lumière de jeunes talents qui ont enchanté les papilles des visiteurs, tels que The Cacao Tree et Didier Smeets, le plus jeune exposant du Salon qui confiait : *"L'accueil si positif et enthousiaste du public m'a beaucoup touché. C'est très encourageant et motivant pour un jeune comme moi qui débute dans le métier."*

Inauguré par S.A.R. la **Princesse Léa de Belgique**, **Didier Gosuin**, Ministre du Gouvernement de la région de Bruxelles-Capitale chargé de l'Emploi et de l'Economie, et **Philippe Close**, échevin des Finances, du Tourisme et du Personnel de la Ville de Bruxelles, le Salon a également eu l'honneur de recevoir la visite de S.A.R. le **Prince Laurent de Belgique** et **Didier Reynders**, Vice-Premier Ministre et Ministre des Affaires étrangères.

Pour **François Jeantet**, Créateur et Commissaire Général du Salon du Chocolat, "ce fut un plaisir de voir à quel point les Belges ont une passion innée pour le chocolat" !

LE DÉFILÉ DE ROBES EN CHOCOLAT

Le défilé de robes en chocolat a enchanté petits et grands avec ses sublimes créations, réalisées en duo par des chocolatiers et designers de talent. Annelies Törös, la ravissante **Miss Belgique**, a elle aussi montré son amour pour le chocolat en défilant tous les jours dans une robe imaginée par Magnum et Christophe Kohler.

Le public a pu admirer les interprétations chocolatées de :

Jean-Philippe Darcis et **Lauranne Jaegher** (sponsorisée par Clear Channel)

Pâtisserie Bruyere et **Liliane Malemo / Oryginis**

Pâtisserie Giot et **Manon Durande**

Magnum et **Christophe Köhler**

Laurent Gerbaud et **Patou Saint Germain**

Chokolade et **Debora Velasquez**

Deremiens et l'atelier **Lannaux**

Chocolats Bellanger et **Christophe-Alexandre Docquin**

Arnaud Larher et **Lauren Bitar**

Maison Boissier et **Mademoiselle P**

Bernachon et **Florencia Soerensen**

Bonnat Chocolatier et **Valérie Pache**

Jean-Paul Hévin et **Maya Boyarovskaya**

Franck Kestener et **Nathalie Erkan**

UN SHOW PERMANENT, ACCESSIBLE À TOUS

Pendant 3 jours, le Salon du Chocolat a mis en éveil tous les sens des visiteurs avec son programme inédit d'animations.

Une vingtaine de chefs et chocolatiers flamands et wallons se sont succédés sur le podium du « **Pastry Show** » pour offrir au public leurs meilleures recettes chocolatées, parmi lesquelles des créations originales proposées par Vincent Vevisch (Er pu.re), Dominique Persoone et Christophe Thomaes (Château de Mylord).

De leur côté, les chefs en herbe ont revêtu toque et tablier pour des ateliers ludiques et créatifs dans l'espace « **Chocoland** », en partenariat avec la Route Belge du Chocolat.

Les visiteurs ont pu aussi mettre la main à la pâte avec des ateliers de pâtisserie, faire dédicacer leurs livres de pâtisserie par les auteurs présents sur le Salon, et assister à des conférences-dégustations sur le chocolat et le cacao.

De nombreux **happenings** ont également participé à ce sacre du chocolat belge :

- Neuhaus, qui célébrait les 100 ans du ballotin, a proposé un impressionnant studio photo "ambiance années 1920" qui a amusé les petits comme les plus grands.
- Les musées Choco Story Brussels, Choco Story Bruges et la Route Européenne du Chocolat ont offert au public une véritable immersion au cœur de l'histoire du cacao et du chocolat belge à travers une exposition didactique et de nombreuses animations.
- Les étudiants du Master Food Design (Académie des Beaux-Arts de Bruxelles) ont remporté un vif succès auprès des visiteurs avec leur atelier de tatouage chocolat.
- Leonidas a émerveillé les visiteurs avec trois sculptures monumentales en chocolat.
- Enfin, le groupe Calema, venu de São Tomé et Príncipe, a enthousiasmé le Salon avec leurs concerts endiablés.

Le Salon du Chocolat, 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

<http://brussels.salon-du-chocolat.com> / www.salon-du-chocolat.com

Créateurs et Commissaires Généraux : Sylvie Douce et François Jeantet