



SAVE THE DATE

VAN 6 TOT 8 FEBRUARI 2015

TWEEDE CHOCOLADESALON IN BRUSSEL ZIET HET GROOTS

Brussels Expo - Paleis 1 - 1000 Brussel

Brussel, september 2014

Voor het tweede jaar op rij vindt in Brussel het Chocoladesalon plaats. Deze keer is meer dan 6.000 m² gewijd aan chocolade in al zijn vormen. De exposanten en bezoekers krijgen zo meer ruimte, en ook de toegankelijkheid en de parking van de site zijn veel gebruiksvriendelijker.

Nog meer plaats dus voor ambachtstui, conferenties, workshops en demonstraties die groot en klein doen genieten! Drie dagen lang kunnen de bezoekers terecht in Paleis 1 van Brussels Expo voor uitzonderlijke proefsessies en demonstraties.

Een internationaal evenement

Het Chocoladesalon is het grootste internationale evenement met chocolade in de hoofdrol.

Sylvie Douce en François Jeantet richtten het twintig jaar geleden op in Parijs en sindsdien vond dit evenement al plaats in de grootste wereldsteden: Parijs, New York, Tokio, Moskou, Peking, Shanghai, Seoul, Lima, Salvador de Bahia, Londen, Zürich enz.

De Brusselse editie is sinds vorig jaar een belangrijke afspraak op de Europese kalender.

Het Chocoladesalon in België

Vorig jaar kreeg het Chocoladesalon op drie dagen tijd bijna 30.000 bezoekers over de vloer. De Belgische bezoekers uit alle hoeken van het land kwamen vooral met het gezin of vrienden en waren erg enthousiast en opgetogen over deze eerste editie.

Het Chocoladesalon is een evenement waarop men in België eigenlijk al lang zat te wachten..

Niet verwonderlijk eigenlijk als je weet dat de gemiddelde jaarlijks ongeveer 8 kg chocolade per jaar eet!

Chocolade in al zijn vormen

Bestaat er een stad waar er geen gerenommeerde chocolatier te vinden is? In steden als Brussel, Antwerpen, Gent, Brugge en Luik vindt u in zowat elke straat winkels die volledig in het teken van de chocolade staan.

Tijdens het Chocoladesalon kan u zelf aan de slag. Samen met uw kinderen kan u de chocolatier in uzelf ontdekken en kunt u tijdens speelse en leerzame workshops de kneepjes van het vak leren.

Zo ontdekt u tijdens het Chocoladesalon op één plek de verschillende aspecten en vormen van chocolade.

De Belgische savoir-faire

De Belgische savoir-faire dateert van het begin van de twintigste eeuw. De cacaobonen kwamen toen via Antwerpen België binnen. Het is dus bij ons dat ze geroosterd en gemalen werden tot een pasta die daarna naar andere landen ging. De Belgen staan ervoor bekend dat ze voor het raffineren van de cacaobonen een techniek hebben ontwikkeld die de chocolade zachter maakte en het product meer smaak gaf. Het beroep van chocolatier kwam zo in trek, en verschillende van onze landgenoten specialiseerden zich in het roosteren van de cacaobonen en het bereiden van gebruiksklare producten. Die savoir-faire werd vervolgens doorgegeven via degelijke opleidingen en via het werk van deskundige vaklui. Daarom zijn wij dus dé chocoladespecialisten! Zowel de Vlaamse als de Waalse grote namen uit de Belgische chocoladewereld krijgen vandaag de dag internationale erkenning: Pierre Marcolini, Leonidas, Neuhaus, Galler, Godiva, Laurent Gerbaud, Joost Arijns en vele anderen ...

Wat is er te doen tijdens het Chocoladesalon?

- Kom alles te weten over de savoir-faire van de beste Belgische chocolatiers.
- Woon tijdens de **PASTRY SHOW** demonstraties bij van professionals en grote chefs.
- Proef van de beste chocolade en nieuwe recepten.
- Ontmoet grote namen uit de chocoladewereld en ontdek hoe ze te werk gaan.
- Neem deel aan allerlei workshops.

- Neem in de **CHOCOSFEER** deel aan conferenties en debatten die door Belgische en internationale persoonlijkheden worden geleid.
- Laat uw kinderen zich uitleven in **CHOCOLAND**, waar ze aan originele en ludieke educatieve workshops kunnen deelnemen.
- Bewonder tal van jurken in chocolade tijdens de **CACAO SHOW**.
- Leer meer over de landen die cacao produceren.
- Neem een kijkje bij de chocoladesculpturen.
- Ontdek hoe chocolade wordt gemaakt.
- Koop receptenboeken over chocolade en laat ze signeren door de auteurs.
- Maak kennis met de grote chocolademusea ter wereld.
- Woon kookwedstrijden bij waarin professionals en amateurs uit de chocoladewereld het tegen elkaar opnemen.

Bezoek de website <http://brussels.salon-du-chocolat.com>

Overzicht van het Chokoladesalon 2014 in Brussel

- **4000 m²** expositieruimte gewijd aan chocolatiers, patissiers, ijsbereiders en cacao-experts
 - **29.316** bezoekers
- **90** deelnemers, van wie 65 artisanale en industriële exposanten
- **81.050** bezoeken aan de website tussen 1 januari en 28 februari 2014
 - **3.168** fans op Facebook

Ontwikkeling en organisatie:

EVENT International

rue de la Tour 59 – 75116 Parijs

Tel.: 01 45 03 21 26 – Fax: 01 45 03 40 04

www.eventinternational.com

Oprichters en algemene verantwoordelijken: Sylvie Douce en François Jeantet

Contactpersonen media:

FL Consult

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

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