



LE SACRE DU CHOCOLAT BELGE
DE BEKRONING VAN DE BELGISCHE CHOCOLADE

6 - 8 FÉVRIER / FEBRUARI 2015
BRUSSELS EXPO – PALAIS 1 / PALEIS 1
[HTTP://BRUSSELS.SALON-DU-CHOCOLAT.COM](http://brussels.salon-du-chocolat.com)

LE SALON DU CHOCOLAT

LE MONDIAL DU CHOCOLAT & DU CACAO



LE GROUPE SALON DU CHOCOLAT

165 SALONS DU CHOCOLAT EN **20 ANS**
20 SALONS DU CHOCOLAT **PAR AN**
 EN MOYENNE
 UN **RÉSEAU MONDIAL** DE
 PROFESSIONNELS ET DE MÉDIAS
 IMPLANTÉS DANS **30 DESTINATIONS**
 NATIONALES ET INTERNATIONALES

AMÉRIQUE

ÉTATS-UNIS
 NEW YORK 15 ÉDITIONS DEPUIS 1998

BRÉSIL
 SALVADOR DE BAHIA
 1^{ÈRE} ÉDITION EN 2012

PÉROU
 LIMA 5 ÉDITIONS DEPUIS 2010



ASIE - MOYEN ORIENT

JAPON
 TOKYO, SENDAI, SAPPORO, KYŌTO, FUKUOKA, NAGOYA, OSAKA
 12 ÉDITIONS DANS 7 VILLES DEPUIS 2003

CHINE
 PÉKIN 1 ÉDITION EN 2005
 SHANGHAI 1 ÉDITION EN 2010

CORÉE DU SUD
 SÉOUL 2 ÉDITIONS DEPUIS 2013

EGYPTE
 LE CAIRE 1 ÉDITION EN 2010

LIBAN
 BEYROUTH 1^{ÈRE} ÉDITION EN 2014

EUROPE

FRANCE
 PARIS GRAND PUBLIC 20 ÉDITIONS DEPUIS 1995
 PARIS PROFESSIONNEL 4 ÉDITIONS DEPUIS 2007
 LYON 4 ÉDITIONS DEPUIS 2011
 MARSEILLE 5 ÉDITIONS DEPUIS 2010
 LILLE 3 ÉDITIONS DEPUIS 2011
 BORDEAUX 2 ÉDITIONS DEPUIS 2012
 CANNES 2 ÉDITIONS DEPUIS 2012
 NANTES 2 ÉDITIONS DEPUIS 2013
 TOULOUSE 1^{ÈRE} ÉDITION EN 2014

PRINCIPAUTÉ DE MONACO
 MONACO 1^{ÈRE} ÉDITION EN 2014

SUISSE
 ZÜRICH 3 ÉDITIONS DEPUIS 2012

ROYAUME-UNI
 LONDRES 2 ÉDITIONS DEPUIS 2013

BELGIQUE
 BRUXELLES 1^{ÈRE} ÉDITION EN 2014

RUSSIE
 MOSCOU 3 ÉDITIONS DEPUIS 2006 - NOUVELLE ÉDITION EN 2015

ALLEMAGNE
 COLOGNE 1^{ÈRE} ÉDITION EN 2014

ITALIE
 BOLOGNE 1 ÉDITION EN 2011

POURQUOI UN SALON DU CHOCOLAT EN BELGIQUE ?

WAAROM EEN CHOCOLADESALON IN BELGIE ?

- Le chocolat belge : un savoir-faire historique et une renommée internationale qui se devaient d'être célébrés
- La Belgique, le pays où le chocolat est roi (8,3kg de chocolat par an et par habitant) et où les consommateurs entretiennent, plus qu'ailleurs, un lien très fort avec ce produit d'exception.
- Bruxelles, capitale européenne et carrefour stratégique :
 - La Région de Bruxelles : 162 km² et 1 300 000 habitants, soit un haut potentiel de visiteurs pour le Salon du Chocolat et ses participants
 - La présence de nombreux sièges d'entreprises de chocolaterie en région bruxelloise
 - Le point de départ idéal pour accéder à un marché de consommation de 500 millions d'Européens
 - 75% du pouvoir d'achat européen accessible dans un rayon de 500 kilomètres autour de Bruxelles
- *Belgische chocolade: de historische knowhow met internationale uitstraling moet in de verf gezet worden*
- *België is 'de koning van de chocolade': een Belg eet gemiddeld 8,3 kg chocolade per jaar en is heel erg gehecht aan deze lekkernij*
- *Brussel, Europese hoofdstad en strategische locatie:*
 - *Het Brussels Gewest heeft met zijn 162 km² en 1 300 000 inwoners flink wat potentiële bezoekers te bieden*
 - *De aanwezigheid van vele chocoladebedrijven in de Brusselse regio*
 - *De ideale toegangspoort tot een markt met maar liefst 500 miljoen Europese consumenten*
 - *75% van de totale Europese koopkracht ligt binnen een straal van 500 kilometer rond Brussel*



BILAN DU 1^{ER} SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES 2014

OVERZICHT CHOCOLADESALON BRUSSEL 2014

- **4 000 m²** dédiés aux chocolatiers, pâtisseries, glaciers et experts du cacao
4.000 m² chocolade, patisserie, ijsjes en cacao
- **29 316 visiteurs** en 3 jours
29.316 bezoekers op 3 dagen
- **90 participants** dont 65 exposants artisans et industriels
90 deelnemers waaronder 65 ambachtelijke en industriële exposanten
- **81 050 connexions** sur le site internet entre le 1^{er} janvier et le 28 février
81.050 internetbezoeken tussen 1 januari en 28 februari
- **3.168 fans Facebook**
3.168 Facebookfans



LE 2^{ÈME} SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES, C'EST : HET 2^{DE} CHOCOLADESALON STAAT VOOR:

- L'événement incontournable de la profession et de tous les amoureux du chocolat
 - Un nouveau lieu et une plus grande surface d'exposition : 6 000 m² contre 4 000 m² l'an dernier
 - Une meilleure accessibilité
 - Une plus grande capacité de stationnement
 - Plus de confort pour le public et les exposants
 - 100 participants attendus dont 80 exposants : artisans chocolatiers et industriels, pâtissiers, confiseurs, chefs et Experts du cacao venus de toute la Belgique et de l'international qui partageront leur passion avec le public.
-
- *Niet te missen evenement voor alle chocoladeliefhebbers*
 - *Nieuwe locatie en een nog grotere expositieruimte: 6 000 m² vergeleken met 'slechts' 4 000 m² vorig jaar*
 - *Betere bereikbaarheid/toegankelijkheid*
 - *Meer parkeermogelijkheden*
 - *Aangenamer voor het publiek en de exposanten*
 - *100 deelnemers verwacht waarvan 80 exposanten: ambachtelijke en industriële chocolatiers, patissiers, makers van confiserie,... Kortom de Belgische en internationale chefs en kenners van cacao delen hun passie met het publiek.*



LE 2^{ÈME} SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES, C'EST : HET 2^{DE} SALON DU CHOCOLAT STAAT VOOR:

- De nouvelles animations pour un show permanent accessible à tous :

- Un programme de conférences autour des grands thèmes d'actualité du cacao et du chocolat.
- Encore plus d'activités pour les enfants avec un espace réservé aux 4-10 ans, animé en partenariat avec la Route Belge du Chocolat.
- Des ateliers autour des secrets du chocolat, destinés à l'initiation et à la transmission du savoir-faire avec notamment Jean-Philippe Darcis, Concept Chocolate,...

- Allerlei nieuwigheden voor een show die permanent toegankelijk is voor iedereen:

- Een uitgebreid programma van conferenties rond cacao en chocolade inspelend op de actualiteit.
- Nog meer activiteiten voor kinderen van 4 tot 10 jaar dankzij een speciale ruimte en een samenwerking met la Route Belge Chocolat.
- Workshops waarin al de geheimen van chocolade worden blootgelegd met initiaties en nuttige tip door o.a. Jean-Philippe Darcis, Concept Chocolate,...



ET TOUJOURS.... LES ANIMATIONS PHARES DU SALON DU CHOCOLAT

OOK DIT JAAR.... DE BLIKVANGERS VAN HET CHOCOLADESALON

Le défilé de robes en chocolat / Defilé van jurken in chocolade

Une dizaine de créations exclusives réalisées par des duos de stylistes et de chocolatiers belges et internationaux
 Een tiental exclusieve creaties ontworpen door duo's van Belgische en internationale stylisten en chocolatiers

- Jean-Philippe Darcis et/en Lauranne Jaegher (sponsorisée/gesponsored par/door Clear Channel)
- Pâtisserie Ducobu et/en Loic Glückmann
- Pâtisserie Bruyerre et/en Liliane Malemo de la boutique-atelier Orybany
- Pâtisserie Giot et/en Manon Durande
- Laurent Gerbaud et/en Patou Saint Germain
- Chokolade et/en Debora Velasquez
- Chocolats Bellanger et/en Christophe-Alexandre Docquin
- Arnaud Larher et /en Lauren Bitar
- Deremiens et/en Atelier Lannaux
- Maison Boissier et/en Mademoiselle P
- Bernachon et/en Florencia Soerensen
- Bonnat Chocolatier et/en Valérie Pache
- Jean-Paul Hévin
- Franck Kestener et/en Nathalie Erkan



PASTRY SHOW



Leçons de gourmandises et démonstrations de recettes en direct par les plus grands chefs et chocolatiers belges

De grootste Belgische chefs en chocolatiers zullen demonstraties geven

Vendredi/vrijdag 6 février/februari

12h : **Didier Smeets**

15h : **Carl Gillain** - L'Agathopède

16h : **Baptiste Mandon** - Le Chalet de la Forêt

Samedi /zaterdag 7 février/februari

11h : **Vincent Vervisch** - Er pu.re

12h : **Institut Roger Lambion**

13h : **Jean-Philippe Darcis**

14h : **Dominique Persoone** - The Chocolate Line

15h : **Fabrice Collignon**

17h : **Christophe Thomaes** - Château de Mylord

Dimanche /zondag 8 février/februari

11h : **Joost Arijs**

12h : **Raphaël Giot** - Pâtisserie Giot

13h : **Fabrice Collignon**

14h : **Jean-Philippe Watteyne** - I Cook

15h : **Julien Lapraille** (candidat Top Chef 2014) – Jul' Cuistot

16h : **Benoit Dewitte** – Bernard et Benoite Dewitte



LIBRAIRIE CHOCOLAT ET DEDICACES

CHOCOLADE BIBLIOTHEEK EN SIGNEERSESSIES

Vente d'ouvrages culinaires et séances de dédicaces en partenariat avec Filigranes

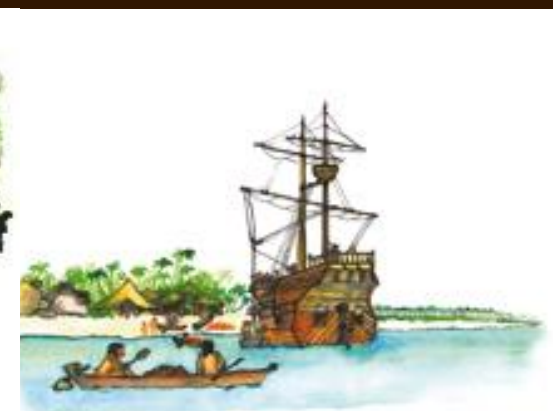
Verkoop kookboeken en signeersessies in samenwerking met Filigranes

- **Nadia Flecha Guazo** - *"Découvrez la pâte à chocolat"*
- **Joost Arijs** - *"De essentie"*
- **Christophe Declercq** - *"Basic gebak en taarten", "Basic ijs", "Basic patisserie", "Snelle dessert chocolade"*
- **Candice Kother** - *"Candilicious"*
- **Benoit Nihant** - *"De la fève au chocolat"*
- **Jean-Pierre Wybauw** - *"Petits chocolats 4 / Perfecte Pralines 4"*
- **Sylvie Douce & François Jeantet** - *"Génération Chocolat"*



EXPOSITIONS ET ÉVÉNEMENTS / TENTOONSTELLINGEN EN EVENEMENTEN

- Choco Story Brussels, Choco Story Bruges et la Route Européenne du Chocolat s'associent à travers une exposition unique et de nombreuses animations.
- Choco Story Brussel, Choco Story Brugge en la Route Européenne du Chocolat verenigen hun krachten en organiseren een unieke tentoonstelling en verschillende animaties.
- « *La photo box* » imaginée par les étudiants du Master Food Design (Académie des Beaux Arts de Bruxelles).
- « *De fotobox* » ontwikkeld door de studenten van Master Food Design (Academie voor Schone Kunsten in Brussel).
- « *Les Gardiens CHOC et EAU* » créés par Juli Sculpteur pour sensibiliser le public aux problèmes de l'eau et de la soif dans la monde.
- « *De Bewakers van Chocolade en Water* » ontworpen door beeldhouwster Juli om het publiek te sensibiliseren rond waternood in de wereld
- « *Carnets de voyage* », collection d'aquarelles par François Jeantet, Créateur du Salon du Chocolat.
- « *Carnets de voyage* », tentoonstelling van aquarellen door François Jeantet, oprichter van het Chocoladesalon.



EXPOSITIONS ET ÉVÉNEMENTS / TENTOONSTELLINGEN EN EVENEMENTEN

- L'expo-photos « *Chocolat Sherpa* » : retour sur la plus haute dégustation de chocolat au monde
- Fototentoonstelling « *Chocolat Sherpa* »: Fototentoonstelling van de 'hoogste chocoladedegustatie' op de Mount Everest.
- Exposition « *Jeux de bouche* » : découverte de la cuisine virtuelle d'Alexandre Dubosc et de son univers à la conjonction du design, de l'alimentation et des jeux optiques.
- Tentoonstelling « *Jeux de bouche* »: ontdekking van de virtuele keuken van Alexandre Dubosc in combinatie met design en optisch spel.
- Leonidas dévoilera plusieurs sculptures en chocolat spectaculaires
- Leonidas zal verschillende spectaculaire beelden in chocolade onthullen.



INFORMATIONS PRATIQUES / PRAKTISCHE INFO



Lieu / Locatie

Brussels Expo – Palais 1 / Paleis 1
Place de Belgique / Belgiëplein, 1
1020 Bruxelles / Brussel

Horaires / Openingsuren

Vendredi / vrijdag 07/02: 10h - 20h
Samedi/ zaterdag 08/02 : 10h - 19h
Dimanche/ zondag 09/02 : 10h - 18h

Tarifs / Tarieven

Adulte - sur place : 8,50 € le vendredi / 10 € le samedi et le dimanche
Volwassene - ter plaatse : 8,50 € op vrijdag / 10 € op zaterdag en zondag

Adulte - sur la billetterie en ligne : 8,50 €
Volwassene en in online-voorverkoop : 8,50 €

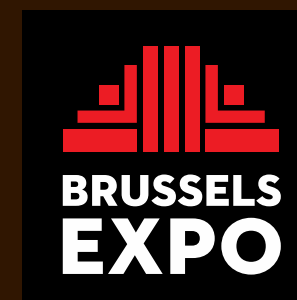
Enfant de 3 à 12 ans
Kinderen van 3 tot 12 jaar : 5 €

Gratuit pour les moins de 3 ans
Gratis voor kinderen jonger dan 3 jaar

Senior (à partir de 60 ans)
Senior (vanaf 60 jaar) : 8,50 €

Etudiant (sur présentation d'un justificatif) : 8,50 €
Student (op vertoon van studentenkaart) : 8,50 €

Family pack (2 adultes + 2 enfants de 3 à 12 ans)
Family pack (2 volwassenen + 2 kinderen) : 25 €



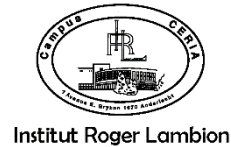


PLUS DE 100 PARTICIPANTS / *MEER DAN 100 DEELNEMERS*

(AU 13 JANVIER / OP 13 JANUARI 2015)

ACADÉMIE DES BEAUX-ARTS DE BRUXELLES	CHOCOLATERIE DEMARET	INSTITUT ROGER LAMBION	NEWTREE
ALEXANDRE DUBOSC	CHOCOLATS BELLANGER	JEAN-PAUL HÉVIN	NID D'ABEILLE
ALICE VOISIN	CHOCOME	JEAN-PHILIPPE WATTEYNE, I COOK	PAPABUBBLE BRUSSELS
ARNAUD LARHER & LAUREN BITAR	CHOKOLATE & DEBORA VELASQUEZ	JEAN-PIERRE WYBAW	PÂTISSERIE GIOT
ATELIER LANNAUX	CHRISTOPHE DECLERCQ	JOOST ARIJS	PATOU SAINT GERMAIN
ATELIER ORYBANY, LILIANE MALEMO	CHRISTOPHE THOMAES, CHÂTEAU DE MYLORD	JULI SCULPTEUR	RODY CHOCOLATIER
AMACARONS	CMF – PRODUKTE KELLER GMBH, GOUFRAIS	JULIEN LAPRAILLE, JUL' CUISTOT	SUN & GREEN VANILLE BOURBON
BAPTISTE MANDON, LE CHALET DE LA FORÊT	CLÉMENT PETITJEAN, LA GRAPPE D'OR	LA CASE À VANILLE	TERRE DE BAOBAB – CRÈME DE CHOCOLAT
BARRES DE CHOCOLAT DE DENIS	CONCEPT CHOCOLATE	LA GAZELLE D'OR	THE CACAO TREE
BARU NV	CONFISERIE LARMUSEAU	LA NOUGATERIE DES FUMADES	THÉS-TISANES
BELGIAN CHOCOLATE VILLAGE	CONTES DE FÈVES	LA ROUTE BELGE DU CHOCOLAT	VALENTINO CHOCOLATIER
BELVAS	CORNE DYNASTIE	LA ROUTE EUROPÉENNE DU CHOCOLAT	VALRHONA
BENOÎT DEWITTE, BENOÎT ET BERNARD DEWITTE	COSIJNS CHOCOLATIER	LAURANNE JAEGHER	VAN DENDER
BENOIT NIHANT CHOCOLATIER CACAOFÈVIER	COSY	LAURENT GERBAUD CHOCOLATIER	VANPARYS
BERNACHON & FLORENCIA SOERENSEN	DARCIS, MAÎTRE CHOCOLATIER	LE COMPTOIR DE MATHILDE	VINCENT DE GRELLE
BIJOUX GOURMANDS MANU CRÉATION	DEBAILLEUL PRODUCTS	LEMOINE CANELÉ	VINCENT VERVISCH, ER PU.RE
BISCUITERIE NAVARRO	DEREMIENS, ARTISAN CHOCOLATIER	LEONIDAS	XIQUIPILLI
BONNAT CHOCOLATIER & VALÉRIE PACHE	DIDIER SMEETS CHOCOLATIER	LES MACARONDISSES	
CAFFÉ PERTÉ	DOMINIQUE PERSOONE	LES SAVEURS D'ANTAN	
CALEMA	DUCOBU	LIBRAIRIE FILIGRANES	
CALLEBAUT	DUPONT AVEC UN THÉ	LOÏC GLÜCKMANN	
CANDICE KOTHER	EBERLE	LUSH	
CAOBISCO	ED'M CONFITURES & CARMELS	MADemoiselle P	
CARRÉMENT BON	ESPACE MACARONS	MAGNUM	
CD PAPER PRODUCTS	ETHIQUABLE	MAISON BOISSIER	
CHARLES CHOCOLARTISAN	ETS PILLOY TEA IMPORT	MAISON PIERRE MARCOLINI	
CHOC'FLEURS	FABRICE COLLIGNON	MANON DURANDE	
CHOCO STORY BRUSSELS	FRANCK KESTENER & NATHALIE ERKAN	MAX HAVELAAR	
CHOCO STORY BRUGES	GALLER CHOCOLATIER	MIRANILLE	
CHOCOLAT CHAMPAGNE	GILFI BELGIAN ICE CREAM	MONTIP TRADE KFT	
CHOCOLATE DE BEUSSANT LACHELLE	GODIVA	NADIA FLECHA GUAZO	
CHOCOLATERIE BRUYERRE	GUYLIAN	NEUHAUS	

LES PARTENAIRES / DE PARTNERS







6 - 8 FÉVRIER / FEBRUARI 2015
BRUSSELS EXPO

Merci pour votre attention
Bedankt voor uw aandacht
Thank you for your attention