



UNE 2^{ÈME} ÉDITION ENCORE PLUS GOURMANDE !

6 - 8 FÉVRIER 2015

BRUSSELS EXPO - PALAIS 1 - 1000 BRUXELLES

Bruxelles, le 10 décembre 2014

Du 6 au 8 février prochain, Bruxelles accueillera la deuxième édition du Salon du Chocolat sur un espace d'exposition de 6 000 m² entièrement dédié au chocolat et au cacao.

En raison du succès de sa première édition avec près de 30 000 visiteurs venus de toute la Belgique, les organisateurs ont en effet été amenés à voir plus grand et plus accessible pour 2015 et occupera ainsi le Palais 1 de Brussels Expo.

Pendant 3 jours, le Salon du Chocolat mettra à l'honneur le chocolat belge, entre tradition et renouveau, et affirmera les racines d'un savoir-faire unique qui a conquis la planète.

150 participants dont 80 exposants, artisans chocolatiers et industriels, seront réunis sous le même toit pour un moment exceptionnel de découvertes et de plaisirs gourmands. Au programme cette année, encore plus d'animations ludiques et didactiques qui permettront au public de mieux connaître le chocolat et d'apprécier l'univers féérique du chocolat et du cacao.

MISES EN BOUCHE

Scène gourmande

Tous les amoureux du chocolat se retrouveront autour du podium « **Pastry Show** » pour des leçons de gourmandise en direct. Les plus grands chefs, chefs pâtisseries et chocolatiers belges se succéderont toutes les heures pour réaliser leurs meilleures recettes chocolatées devant le public. En avant-première, voici quelques grands noms qui ont déjà confirmé leur présence et qui sublimeront la pépite chocolat tout au long du Salon :

Joost Arijs • Benoît Dewitte, Benoît & Bernard Dewitte • Julien Lapraille, jul' Cuisto & Candidat Top Chef 2014 • Clément PetitJean, La Grappe d'Or • Dominique Persoone • Baptiste Mandon, Le Chalet de la Forêt • Raphaël Giot, Pâtisserie Giot • Fabrice Collignon • Christophe Thomaes, Château de Mylord • Vincent Vervisch, ER PU.RE • Jean-Philippe Watteyne, I cook • Jean-Philippe Darcis, Darcis Maître Chocolatier.

Encore plus d'animations pour petits et grands

Pour sa deuxième édition, le Salon du Chocolat de Bruxelles enrichit son programme d'activités et inaugurerait un **nouvel espace de conférences-dégustations** « Chocosphère », destiné aux visiteurs qui souhaitent en savoir plus sur les coulisses et l'actualité de la planète chocolat. Chocolat et santé, histoire du chocolat, cacao et commerce équitable innovations et découvertes autour du cacao, ... les visiteurs découvriront l'univers du chocolat et tous ses secrets à travers des conférences-dégustations animées par des experts et fins connaisseurs du cacao, notamment les sociétés **Valrhona et Ethiquable**.

L'espace Chocoland proposera de son côté encore plus d'animations pour les plus jeunes, avec 2 ateliers en partenariat avec **La Route du Chocolat Belge**. Tous les jours, ces ateliers récréatifs et ludiques plongeront les gastronomes en herbe dans un monde tout chocolat dans lequel ils se transformeront en véritables artistes du goût.

Sans oublier bien sûr :

- le célèbre défilé de robes en chocolat avec des réalisations exclusives créées par des duos de stylistes et de chocolatiers belges et internationaux, sur le thème du "20^{ème} Anniversaire du Salon du Chocolat".
- les expositions culturelles avec les Musées du Chocolat de Bruxelles et de Bruges et le Musée de la Chocolaterie Defroidmont qui offriront une véritable immersion au cœur de l'histoire du cacao et du chocolat belge.
- Les ateliers de pâtisserie, dédiés à la transmission du savoir-faire, proposés par les chocolatiers Concept Chocolate et Darcis, Maître Chocolatier.
- la librairie chocolat en partenariat avec Filigranes avec séances de dédicaces par les chefs et auteurs présents sur le Salon.
- le projet inédit autour du chocolat proposé par les élèves de l'Executive Master Food Design de l'Académie Royale des Beaux-Arts de Bruxelles.

Actualités gourmandes

Découvrez en avant-première les surprises et nouveautés que les exposants dévoileront pour régaler le palais des visiteurs.....

Qui a dit que chocolat ne pouvait pas rimer avec développement durable et respect des petits producteurs ? **Ethiquable**, société coopérative spécialisée dans les chocolats 100% bio et issus de productions équitables, présentera ses grands crus de 5 origines différentes dont le dernier 98% Esmeraldas d'Equateur.

En 1915, Louise Agostini, l'épouse de Jean Neuhaus, a l'idée de développer une boîte raffinée permettant de disposer élégamment et délicatement les pralines, tels des petits bijoux. Le ballotin

était né. Cette boîte fait aujourd'hui partie intégrante de l'histoire du chocolat et la célèbre maison **Neuhaus** célébrera les 100 ans du ballotin sur le Salon à travers de nombreuses surprises.

Les visiteurs pourront découvrir l'univers de **Benoît Nihant**, notamment à travers son nouveau livre « De la fève au chocolat ». Benoît Nihant est l'un des rares chocolatiers qui respectent le chocolat depuis la sélection des fèves jusqu'à l'élaboration de petites merveilles, confectionnées dans ses ateliers liégeois.

LE MONDIAL DU CHOCOLAT ET DU CACAO®

Le Salon du Chocolat est le plus grand événement mondial consacré au chocolat.

Créé il y a 20 ans à Paris, par Sylvie Douce et François Jeantet, il est présent dans les plus grandes métropoles mondiales : Paris, New York, Tokyo, Moscou, Pékin, Shanghai, Seoul, Lima, Salvador de Bahia, Londres, Zürich, ...

Bruxelles représente désormais une date phare parmi les rendez-vous européens.

Salué par tous les amateurs et les experts du marché, **le Mondial du Chocolat et du Cacao** est aujourd'hui un **label national et international**. Plus qu'un simple événement, le Salon du Chocolat est le lien entre les hommes qui cultivent le cacao et ceux qui consomment le chocolat.

INFORMATIONS PRATIQUES & TICKETS : <http://brussels.salon-du-chocolat.com>

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.salon-du-chocolat.com

www.eventinternational.com

Créateurs et Commissaires Généraux : Sylvie Douce et François Jeantet

Agence de presse du Salon du Chocolat de Bruxelles :

FL CONSULT

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

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