



**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<sup>ÈRE</sup> 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<sup>ÈRE</sup> 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<sup>ÈRE</sup> ÉDITION EN 2014

PRINCIPAUTÉ DE MONACO  
 MONACO 1<sup>ÈRE</sup> ÉDITION EN 2014

SUISSE  
 ZÜRICH 3 ÉDITIONS DEPUIS 2012

ROYAUME-UNI  
 LONDRES 2 ÉDITIONS DEPUIS 2013

BELGIQUE  
 BRUXELLES 1<sup>ÈRE</sup> ÉDITION EN 2014

RUSSIE  
 MOSCOU 3 ÉDITIONS DEPUIS 2006 - NOUVELLE ÉDITION EN 2015

ALLEMAGNE  
 COLOGNE 1<sup>ÈRE</sup> 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 km<sup>2</sup> 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 km<sup>2</sup> 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<sup>ER</sup> SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES 2014

## OVERZICHT CHOCOLADESALON BRUSSEL 2014

- **4 000 m<sup>2</sup>** dédiés aux chocolatiers, pâtisseries, glaciers et experts du cacao  
*4.000 m<sup>2</sup> 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<sup>er</sup> janvier et le 28 février  
*81.050 internetbezoeken tussen 1 januari en 28 februari*
- **3.168 fans Facebook**  
*3.168 Facebookfans*



# LE 2<sup>ÈME</sup> SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES, C'EST : HET 2<sup>DE</sup> 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 m<sup>2</sup> contre 4 000 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> vergeleken met 'slechts' 4 000 m<sup>2</sup> 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<sup>ÈME</sup> SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES, C'EST : HET 2<sup>DE</sup> 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-Pierre 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-Pierre 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
- Chokolate 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"*
- Benoît 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 €

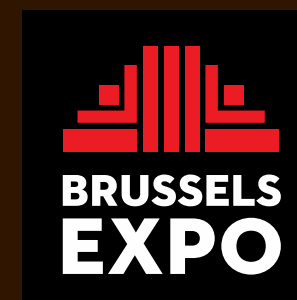
Enfant de 3 à 12 ans  
Kinderen van 3 tot 12 jaar : 5 €

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 €



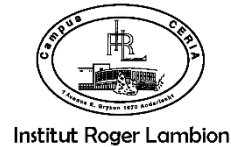


# PLUS DE 100 PARTICIPANTS / *MEER DAN 100 DEELNEMERS*

**(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 THOMAS, 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***