



DOSSIER DE PRESSE

2^{EME} SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES

DU VENDREDI 6 AU DIMANCHE 8 FÉVRIER 2015

BRUSSELS EXPO - PALAIS 1

Service de presse Salon du Chocolat de Bruxelles :

FL CONSULT

Florence Legein

+32 477 425 926

florence@flconsult.be

Els Librecht

+32 477 70 54 22

els@flconsult.be

VISUELS ET ACCRÉDITATIONS SUR DEMANDE

MISES EN BOUCHE

1/ LA BELGIQUE, BERCEAU DU CHOCOLAT	3
1 - Un retour aux sources du savoir-faire belge	3
2 - Histoires sur le chocolat belge. Le saviez-vous ?	4
3 - Les Belges fondent devant le chocolat : quelques chiffres témoins	5
2/ LE SALON DU CHOCOLAT REVIENT POUR UNE 2^{ÈME} ÉDITION À BRUXELLES	6
1 - Le Salon du Chocolat voit plus grand	6
2 - Le défilé de robes en chocolat.....	7
3 - Des animations gourmandes et festives	8
3/ LES PARTICIPANTS	13
Liste des participants	13
Shopping tendance : les nouveautés en avant-première.....	14
4/ LE MONDIAL DU CHOCOLAT ET DU CACAO®	19
1 - Chiffres clés : le Salon du Chocolat en 20 ans	19
2 - Les prochaines éditions du Salon du Chocolat	20
5/ CÔTÉ PRATIQUE	21

1/ LA BELGIQUE, BERCEAU DU CHOCOLAT

1 - Un retour aux sources du savoir-faire belge

Les premières traces de cacao en Belgique datent de 1635. Mais le cacao est alors uniquement apprécié comme une boisson de luxe pour la famille royale et les aristocrates.

C'est à la fin du XVII^{ème} que le chocolat fait fureur chez les riches Bruxellois. Car très vite, le savoir-faire des chocolatiers belges, qui maîtrisaient les approvisionnements en cacao de l'empire espagnol, se développe. A cette époque, les fèves de cacao entraient en effet en Belgique par Anvers. C'est là que les fèves étaient torréfiées puis moulues afin de former une pâte qui était ensuite exportée.

Les Belges se sont alors démarqués en mettant au point une technique de raffinage des fèves de cacao qui rendaient le chocolat plus lisse tout en apportant davantage de goût au produit. Les chocolateries se sont alors multipliées et certaines se sont spécialisées dans la torréfaction et la préparation de produits prêts à l'emploi.

Quelles sont les raisons de ce succès ?

- la qualité des ingrédients choisis.
- la sélection des fèves de cacao avec des saveurs diverses et subtiles. Combinées, elles font du chocolat belge tout un art.
- le grand soin apporté à la torréfaction : les fèves de cacao grillées permettent de faire apparaître les essences aromatiques.
- la finesse du broyage, sans égal dans le monde.
- la teneur en cacao supérieure aux autres, ce qui lui donne toute sa puissance.

La grande diversité et les compétences multiples des artisans belges assurent une qualité de chocolat exceptionnelle. Ce savoir-faire a été porté par un enseignement performant et une main d'œuvre très qualifiée. Depuis, les Belges sont devenus des « spécialistes » du chocolat et ont conquis la planète.

2 - Histoires sur le chocolat belge. Le saviez-vous ?

Leonidas Kestekides était un pâtissier installé aux Etats-Unis. En 1910, il prend part, en tant que



membre, à la délégation grecque des Etats-Unis à l'Exposition Universelle de Bruxelles. Il est récompensé pour ses confiseries au chocolat. Après être tombé éperdument amoureux d'une Belge, il s'installe dans le Plat Pays où il ouvre des tea-rooms qui le rendront vite célèbre. Son succès se développe avec l'ouverture d'une boutique

boulevard Anspach où ses pralines sont exposées à la vue de tous et vendues par la fenêtre guillotine. Ce système fait l'unanimité auprès du public.

En 1857, Jean **Neuhaus** s'installe à Bruxelles et ouvre une pharmacie dans les prestigieuses Galeries de la Reine. Il a l'idée d'envelopper ses pilules d'une couche de chocolat pour en faire passer le goût parfois très mauvais.

En 1912, son petit-fils, qui a hérité de sa passion, a l'idée de remplacer les médicaments par de la crème fraîche et d'autres garnitures délicieuses et crée ainsi la fameuse praline qui rencontre un succès immédiat.

Initialement emballés dans des cônes de papier, les chocolats en ressortaient abîmés. En 1915, l'épouse de Jean Neuhaus, Louise Agostini, développe donc une boîte raffinée permettant de disposer élégamment et délicatement les pralines, tels de petits bijoux : le « ballotin » devient l'article cadeau par excellence.





En 1870, un certain Charles Neuhaus (aucun lien de parenté avec le précédent) ouvre sa toute petite entreprise de chocolats à Schaerbeek.

En 1883, la marque **Côte d'Or** est créée et déposée. Le « Chocolat de la Côte d'Or » fait référence au pays de provenance des fèves de cacao « Gold Coast », l'actuel Ghana.

En 1906, le célèbre logo de la marque est créé, symbolisé par l'éléphant, le palmier et les trois pyramides.

En 1934, le fameux bonbon fondant **Chokotoff** sort des usines.

Durant la guerre 1939-45, la marque change de nom et devient temporairement Congobar. L'année 1952 est, elle, marquée par la

création de la pâte de chocolat à tartiner **Pastador**.

En 1958, à l'occasion de l'Exposition Universelle qui se tient à Bruxelles, la marque crée **Dessert 58** qui existe encore aujourd'hui.

En 1986, la célèbre **Mignonette** est lancée.

Autant de produits qui ont marqué notre enfance et qui sont encore très présents sur le marché.

Mais ce n'est pas pour autant que les chocolatiers belges se tournent les pouces et se reposent sur leurs lauriers passés. Les artisans cherchent à développer de nouvelles saveurs, créent des associations parfois audacieuses mais toujours créatives.

Tant du côté francophone que néerlandophone, les grands noms du chocolat belge ont aujourd'hui une renommée internationale : Pierre Marcolini, Leonidas, Neuhaus, Galler, Godiva, Laurent Gerbaud, Joost Arijs et bien d'autres...

3 - Les Belges fondent devant le chocolat : quelques chiffres témoins

La Belgique est actuellement le 5^{ème} pays plus grand consommateur de chocolat au monde, avec une moyenne de 8,3 kilos par an et par personne.

Si la consommation mondiale a toujours été importante, celle-ci connaît à l'heure actuelle une augmentation due à l'intérêt croissant pour le chocolat par des pays comme la Chine ou l'Inde. Cette explosion des ventes (20% par an) pousse les grands créateurs, notamment belges, à innover afin de viser une clientèle exigeante. Le chocolat représente 0,61% des exportations en Belgique (*source Wikipédia*).

2/ LE SALON DU CHOCOLAT REVIENT POUR UNE 2^{ÈME} ÉDITION À BRUXELLES

1 - Le Salon du Chocolat voit plus grand

L'année dernière, près de 30 000 visiteurs se sont déplacés pendant les 3 jours du Salon qui avait pris place à Tour & Taxis.

Issus de toutes les régions de la Belgique, les visiteurs sont venus principalement en famille mais aussi entre amis et se sont montrés très enthousiastes et ravis de cette première édition.

Indiscutablement, cet événement était attendu depuis longtemps.

Les organisateurs ont donc été amenés à voir plus grand et plus accessible pour 2015 en investissant le Palais 1 de Brussels Expo.

Pour la deuxième année consécutive, Bruxelles accueillera donc le Salon avec, cette fois, une surface de plus de 6000 m² consacrée au chocolat sous toutes ses formes. De quoi offrir aux exposants et aux visiteurs un plus grand confort, notamment par les facilités d'accès et de parking du site.

Les visiteurs du Salon, néophytes et passionnés, amateurs et professionnels, pourront trouver leurs marques et artisans préférés, échanger leur point de vue avec les figures emblématiques de la profession, découvrir et déguster les nouveaux produits et spécialités. Cette année, le Salon proposera encore plus d'animations ludiques et didactiques - ateliers, démonstrations, conférences, expositions - qui permettront au public de mieux connaître le chocolat et d'apprécier l'univers féérique du chocolat et du cacao.

Bilan Salon du Chocolat de Bruxelles 2014

- **4 000 m²** dédiés aux chocolatiers, pâtisseries, glacières et experts du cacao
 - **29 316** visiteurs
 - **90** participants dont 65 exposants artisans et industriels
- **81 050** connexions sur le site internet entre le 1^{er} janvier et le 28 février
 - **3 168** fans Facebook

2 - Le défilé de robes en chocolat

La magie du Salon du Chocolat, c'est également toute la féerie de ses robes en chocolat. Une alchimie de talents et de savoir-faire ancestraux ...

C'est avec beaucoup de passion que créateurs confirmés et jeunes génies de la mode mêleront leur coup de crayon au savoir-faire des plus grands chocolatiers. Leurs créations communes, toutes plus magiques les unes que les autres, seront sublimées à travers un spectacle inédit et festif qui célébrera le 20^{ème} anniversaire du Salon du Chocolat.

Le public découvrira une dizaine de créations exclusives réalisées par des duos de stylistes et de chocolatiers belges et internationaux parmi lesquelles :

- **Magnum et Christophe Köhler**
- **Jean-Philippe Darcis et Lauranne Jaegher** (sponsorisée par Clear Channel)
- **Chocolaterie Bruyere et Liliane Malemo/Oryginis**
- **Pâtisserie Giot et Manon Durande**
- **Laurent Gerbaud et Patou Saint Germain**
- **Chokolade et Debora Velasquez**
- **Chocolats Bellanger et Christophe-Alexandre Docquin**
- **Arnaud Larher et Lauren Bitar**
- **Deremiens et l'atelier Lannaux**
- **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**

SAVE THE DATE !

Présentation du défilé en avant-première **le jeudi 5 février 2015** lors de la soirée d'inauguration, à partir de 19h30 (sur invitation personnelle uniquement).

Défilé tous les jours à 17h et exposition permanente des robes sur le Salon.

Remerciements aux partenaires du défilé :

Make Up For Ever - Maquilleur Officiel - www.makeupforever.be

C.P.C.I. - Cours Professionnels de Coiffure d'Ixelles - Coiffeur officiel - www.cpci.be

Be Blue Agency www.beblueagency.be

3 - Des animations gourmandes et festives

PASTRY SHOW : LES DÉMONSTRATIONS DE RECETTES

Toutes les heures, sur l'espace « Pastry Show », chefs, chefs pâtisseries et chocolatiers belges de renom réaliseront, devant un parterre de passionnés des recettes d'exception, en dévoilant leurs trucs et astuces de professionnels. La gastronomie belge sera ainsi à l'honneur pour sublimer la pépite chocolat. De la technique, de la maîtrise, de la gourmandise à vivre et à savourer en direct ! - *160 places assises.*

Vendredi 6 février

11h : **Christophe Museur** - Mary, Artisan Chocolatier

12h : **Didier Smeets**

14h : **Arnaud Champagne**

15h : **Carl Gillain** - L'Agathopède

16h : **David Deyaert** - Neuhaus

Samedi 7 février

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

12h : **Institut Roger Lambion**

13h : **Jean-Philippe Darcis**

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

15h : **Fabrice Collignon**

16h : **Arnaud Champagne**

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

Dimanche 8 février

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 Benoit Dewitte

Remerciements à l'**Institut Roger Lambion** pour son assistance et son professionnalisme lors des démonstrations.

LIBRAIRIE CHOCOLAT ET DÉDICACES

Parce que le pouvoir magique du chocolat s'exprime aussi à travers la richesse des beaux ouvrages de cuisine autour et sur le chocolat, le Salon accueille à nouveau pour sa deuxième édition, la **Librairie Filigranes**, une institution à Bruxelles.

Chaque jour, les visiteurs pourront y découvrir les dernières actualités littéraires gourmandes et faire dédicacer des ouvrages par les chefs et auteurs présents sur le Salon.

Vendredi 6 février

15h : **"Génération Chocolat"**, Éditions du Chêne

Samedi 7 février

13h : **Christophe Declercq** - *"Basic gebak en taarten", "Basic ijs", "Basic patisserie", "Snelle desserts chocolade"*, Lannoo

14h : **"Génération Chocolat"**, Éditions du Chêne

15h : **Candice Kother** - *"Candelicious"*, Éditions Racine

16h : **Benoit Nihant** - *"De la fève au chocolat"*, Éditions Racine

17h : **Jean-Pierre Wybauw** - *"Petits Chocolats 4"*, Éditions Racine

18h : **Nadia Flecha Guazo** - *"Découvrez la pâte à chocolat"*, Créapassions

Dimanche 8 février

12h : **Joost Arijns** - *"De essentie"*, Borgerhoff & Lamberigts

13h : **Raphaël Giot** - *"Carrément bon"*, La Renaissance du livre

14h : **"Génération Chocolat"**, Éditions du Chêne

16h : **Julien Lapraille** - *"Ne m'appellez pas Chef !"*, Génération W Éditions

« CHOCOSPHERE » : LE CYCLE DE CONFÉRENCES-DÉGUSTATIONS

Mieux connaître le chocolat pour mieux l'apprécier, telle est la vocation du Salon du Chocolat. Les visiteurs découvriront l'univers du chocolat et tous ses secrets à travers des conférences-dégustations, en libre accès dans l'espace « Chocosphère ». Spécialistes du chocolat, fins connaisseurs du cacao, personnalités et amateurs avertis se relayeront pour animer ce cycle de conférences et dévoiler les dernières tendances de la sphère cacao.

Les conférences-dégustations :

Vendredi 6 février

11h : **Jean Galler, Administrateur délégué Galler Chocolatiers SA** « Les chocolats du Chat » *(en français)*

13h : **Alice Voisin, Membre de la Route du Chocolat, co-organisatrice des International Cocoa Awards et porteuse de projet dans la dégustation du chocolat** Initiation à la dégustation de chocolat *(en français)*

14h : **Vanessa Lemoine, Responsable de l'École Valrhona du Goût** L'Art de la dégustation : Comprendre ses sens pour exprimer ses goûts *(en français)*

15h : **Jean Galler, Administrateur délégué Galler Chocolatiers SA** Accords Vins et Chocolat *(en français)*

16h : **Maxime Collin, Marketing Manager Carrément Bon** Découvrez la chocolatologie en apprenant à déguster le chocolat *(en français)*

18h : **Martin Christy** Belgian Chocolate Awards *(en anglais)*

Samedi 7 février

11h : **Vincent De Grelle, CEO, Finance & Product Manager ETHIQUABLE Benelux - Isabelle Quyrinen, Bitterzoet & Caroline Huygue, Vredeseiland** 1001 smaken van fairtrade chocolade *(en néerlandais)*

12h : **Lily Deforce, Communication & Policy Manager Fairtrade Belgium** Naar een terkort aan cacao tegen 2020? De antwoorden van Fairtrade *(en néerlandais)*

13h : **Alice Voisin, Membre de la Route du Chocolat, co-organisatrice des International Cocoa Awards et porteuse de projet dans la dégustation du chocolat** Initiation à la dégustation de chocolat *(en néerlandais)*

15h : **Benoit Nihant, Chocolatier-Cacaofèvier®** Être Cacaofèvier® : de la relation avec le planteur à la tablette de chocolat *(en français)*

16h : **Laurent Gerbaud** Dégustation ludique *(en français)*

18h : **Liliane Malemo, styliste d'Oryginis et Raphaël Ravillard, Chocolaterie Bruyère** Les secrets de création d'une robe en chocolat *(en français)*

Dimanche 8 février

13h : **Alice Voisin, Membre de la Route du Chocolat, co-organisatrice des International Cocoa Awards et porteuse de projet dans la dégustation du chocolat** Initiation à la dégustation de chocolat *(en français)*

14h : **Barbara Goffin, Responsable de la filière cacao Fairtrade Belgium** Vers une pénurie du cacao en 2020 ? Les réponses du commerce équitable (*en français*)

« CHOCOLAND », L'INITIATION AU GOÛT

Tous les jours à partir de 11h00, l'espace « Chocoland » accueillera les enfants de 4 à 10 ans. Des ateliers ludiques et récréatifs y seront proposés, avec des thèmes très variés : de la réalisation de mendiants à la fabrication de sucettes en passant par la création de dessins en chocolat, les chefs en herbe auront de quoi s'occuper avec gourmandise. Dans cet espace, chaque enfant plongera dans un monde tout chocolat et se transformera en artiste du goût.

Il s'agit d'amener l'enfant à regarder différemment la pâtisserie et le chocolat, à s'approprier les décors et à créer des œuvres personnelles, avant de les croquer. Ces ateliers seront réalisés en partenariat avec **La Route Belge du Chocolat**. Ils auront pour but de donner envie de goûter, d'inventer, de créer une multitude de décors culinaires pour des associations inattendues.

Sessions toutes les 45 minutes.

ATELIERS PÂTISSERIE

Des ateliers dédiés à la transmission du savoir-faire seront proposés aux apprentis cuisiniers en partenariat avec **Darcis Maître Chocolatier, Contes de fèves et Concept Chocolate**.

Les visiteurs pourront écouter et mettre en pratique les astuces et conseils de professionnels à l'occasion de ces cours proposés gratuitement.

PLACE AU SHOW-COLAT !

Les visiteurs pourront assister aux représentations du **groupe CALEMA**, venu de Saõ Tomé & Príncipe, qui auront lieu tous les jours à 12h et à 15h sur l'espace du défilé. Des concerts haut en couleur qui enchanteront petits et grands !

EXPOSITIONS & ÉVÉNEMENTS

- Les musées **Choco Story Brussels**, **Choco Story Bruges** et **la Route Européenne du Chocolat** s'associent pour offrir au public du Salon du Chocolat, une véritable immersion au cœur de l'histoire du cacao et du chocolat belge à travers une exposition unique et de nombreuses animations (vendredi : initiation à la dégustation de chocolat / samedi : chocolat & bien-être / dimanche : accords bière et chocolat).
- À ne pas manquer : la célébration des 100 ans du ballotin avec **Neuhaus**.
- Le Salon du Chocolat de Bruxelles proposera un coup de projecteur sur les créations et réflexions des élèves de **l'Executive Master Food Design de l'Académie Royale des Beaux-Arts de Bruxelles**. Les visiteurs plongeront dans un univers sensoriel inédit avec « Le chocolat dans la peau » : un atelier tatouage « chocolat » aux goûts et aux parfums surprenants.
- **Juli Sculpteur** exposera l'une de ses dernières œuvres itinérantes intitulée « Les gardiens de l'eau » et rebaptisée pour l'occasion « *Les gardiens Choc et Eau* ». Juli y a en effet intégré des visages supplémentaires sculptés... en chocolat ! Cette œuvre sera présentée afin de sensibiliser le public au problème de la faim et de la soif dans le monde.
- L'exposition « Jeux de bouche » invitera les visiteurs à découvrir la cuisine virtuelle d'**Alexandre Dubosc** et son univers à la conjonction du design, de l'alimentation et des jeux optiques.
- Créateur du Salon du Chocolat, François Jeantet est architecte, organisateur d'événements, peintre, chercheur de champignons, musicien, compositeur, auteur avec B.Flavien de "Charlie make the cook" en 1987, avec 1.000.000 d'exemplaires vendus à l'époque. Il dessine l'univers du chocolat en vacances... ou lorsque le temps le lui permet. Son exposition d'aquarelles « **Carnets de Voyage** » est une fabuleuse invitation au voyage.
- De son côté, **Leonidas** dévoilera trois sculptures spectaculaires en chocolat : Grand Siècle, Quetzalcoalt et L'Arc de Triomphe.

3/ LES PARTICIPANTS

Liste des participants

ACADÉMIE DES BEAUX-ARTS DE BRUXELLES
ALEXANDRE DUBOSC
ALICE VOISIN
ARNAUD LARHER & LAUREN BITAR
ATELIER LANNAUX
AMACARONS SMOOTH FLAVOURS
AU PALAIS DES GOURMETS
BARRE DE CHOCOLAT
BARÚ
BELGIAN CHOCOLATE VILLAGE
BELVAS BIO FAIRTRADE
BENOÎT DEWITTE, BENOÎT ET BERNARD DEWITTE
BENOIT NIHANT CHOCOLATIER CACAOFÈVIER®
BERNACHON & FLORENCIA SOERENSEN
BIJOUX GOURMANDS® MANU CRÉATION®
BISCUITERIE NAVARRO
BOISSIER
BONNAT CHOCOLATIER & VALÉRIE PACHE
BRUYERRE
CAFFÉ PERTÉ / MONTIP TRADE KFT
CALEMA
CALLEBAUT
CANDICE KOTHER
CAOBISCO
CAMELS TENDRES-LES NICETTES
CARL GILLAIN, L'AGATHOPÈDE
CARRÉMENT BON
CD PAPER PRODUCTS
CHOC'FLEURS
CHOCO STORY BRUSSELS
CHOCO STORY BRUGES
CHOCOLAT CHAMPAGNE
CHOCOLATE DE BEUSSENT LACHELLE
CHOCOLATERIE DEMARET
CHOCOLATS BELLANGER & CHRISTOPHE-ALEXANDRE DOCQUIN
CHOCOME
CHOKOLATE & DEBORA VELASQUEZ
CHRISTOPHE DECLERCQ
CHRISTOPHE KÖHLER
CHRISTOPHE THOMAS, CHÂTEAU DE MYLORD
CMF – PRODUKTE KELLER
CONCEPT CHOCOLATE
CONFISERIE LARMUSEAU
CONTES DE FÈVES
CORNE DYNASTIE
COSIJS CHOCOLATIER
COSY : L'APÉRITIF GOURMAND A LA PÂTISSERIE
DARCIS, MAÎTRE CHOCOLATIER
DEBAILLEUL PRODUCTS
DEREMIENS, ARTISAN CHOCOLATIER
DIDIER SMEETS CHOCOLATIER
DOMINIQUE PERSOONE, THE CHOCOLATE LINE
DUCOBU RELAIS DESSERT
DUPONT AVEC UN THÉ
EBERLE
ED'M CONFITURES & CAMELS
ESPACE MACARONS
ETHIQUABLE
FABRICE COLLIGNON
FAIRTRADE BELGIUM
FRANCK KESTENER & NATHALIE ERKAN
GALLER CHOCOLATIER
GAUFRES DE LIÈGE
GILFI BELGIAN ICE CREAM
GIOT CHOCOLAT ET MACARONS
GODIVA
GUYLIAN
INSTITUT ROGER LAMBION
JEAN-PAUL HÉVIN & MAYA BOYAROVSKAYA
JEAN-PHILIPPE WATTEYNE, I COOK
JEAN-PIERRE WYBAUW
JOOST ARIJS
JULI SCULPTEUR
JULIEN LAPRAILLE, JUL' CUISTOT
L'ESPÉRANTINE DE MARSEILLE
LA CASE À VANILLE
LA GAZELLE D'OR
LA NOUGATERIE DES FUMADES
LA ROUTE BELGE DU CHOCOLAT
LA ROUTE EUROPÉENNE DU CHOCOLAT
LAURANNE JAEGHER
LAURENT GERBAUD CHOCOLATIER
LE COMPTOIR DE MATHILDE
LEMOINE CANELÉ
LEONIDAS
LES MACARONDISSES
LES SAVEURS D'ANTAN
LIBRAIRIE FILIGRANES
LILIANE MALEMO/ORIGINIS
LUSH
MADEMOISELLE P
MAGNUM
MAISON PIERRE MARCOLINI
MANON DURANDE
MARTIN CHRISTY
MARY - ARTISAN CHOCOLATIER
MIRANILLE
NADIA FLECHA GUAZO
NEUHAUS
NEWTREE
NID D'ABEILLE
PAPABUBBLE BRUSSELS
PATEARTINER.FR
PATOU SAINT GERMAIN
RODY CHOCOLATIER
SUN & GREEN VANILLE BOURBON
TERRE DE BAOBAB – CRÈME DE CHOCOLAT
THE CACAO TREE
THÉS-TISANES / DE PARMENTIER EMMANUELLE
VALENTINO CHOCOLATIER
VALRHONA
VAN DENDER
VANPARYS
VINCENT DE GRELLE
VINCENT VERVISCH, ER PU.RE
VINO CACAO
XIQUIPILLI

Shopping tendance : les nouveautés en avant-première

Amacarons Smooth Flavours

Un nouveau venu sur le marché du macaron tant apprécié. Après avoir ouvert une boutique à Sint Niklaas, Gand et Anvers, Moreno Adriaenssens souhaite faire connaître ses petits macarons Made In Belgium. Leur assortiment de près de 20 goûts originaux va bientôt s'agrandir avec des pralines qui seront, bien sûr, présentées sur le Salon.

Benoit Nihant Chocolatier Cacaofèvier[®]

Vous aurez l'occasion de goûter aux dernières nouveautés du maître chocolatier que sont les Palets Or Java et Madagascar inspirés de fèves et de terroirs exceptionnels. Vous pourrez également découvrir son univers, notamment au travers de son livre « De la fève au chocolat ». Benoit Nihant est l'un des rares chocolatiers belges qui respectent le chocolat depuis la sélection des fèves jusqu'à l'élaboration de petites merveilles, confectionnées dans ses ateliers liégeois.

Bruyère

Fondée en 1909, la maison Bruyère est un fabricant de pralines haut de gamme présent dans plus de 36 pays et avec déjà pas moins de 140 points de vente en Belgique. Le fameux praliné, toujours produit de façon artisanale et selon une recette ancestrale, demeure le produit phare de cette chocolaterie dont la devise est « offrir une qualité irréprochable aux plus fins connaisseurs » !

Carrément Bon

Elaborés à partir de cacao de grandes origines, les chocolats Carrément Bon proposent des expériences de dégustation sans compromis. Carrément Bon est aussi une marque d'excellence en pâtisserie gastronomique et boulangerie artisanale, spécialisée dans le macaron de Paris. Carrément Bon défend avant tout la recherche d'excellence et la mise en avant du goût.

Chocolat Champagne

Découvrez une praline au chocolat noir et sa ganache à la violette. Un des produits phares de la maison Chocolat Champagne qui cherche sans cesse à innover tout en préservant la simplicité de ses créations.

La boutique d'Ittre vient de célébrer ses 5 ans d'existence et une nouvelle pâte de caramel devrait faire son apparition sur le Salon.

Chocolaterie Demaret

Cette petite entreprise familiale de Battice (région liégeoise) met un point d'honneur à proposer des chocolats authentiques de qualité à un prix abordable. Sur le Salon, Corine et Bénédicte Demaret mettront en valeur leur large gamme de produits : pralines, truffes, pâte à tartiner, figurines, articles saisonniers, mais surtout leur nouvelle praline au massepain sans sucre ajouté. Elles proposeront également la dégustation d'un véritable chocolat chaud fait à partir de leur mélange chocolat noir. A savourer sans modération...

Concept Chocolate

Le chocolat fait partie d'une longue tradition en Belgique. Concept Chocolate respecte cette tradition avec sa fabrication 100% artisanale et l'utilisation de produits nobles. Mais saviez-vous que le chocolat personnalisé est la dernière tendance dans l'industrie ? Concept Chocolate se présente donc comme un spécialiste dans le chocolat personnalisé mais aussi dans l'organisation de visites interactives de son atelier !

Didier Smeets

C'est le plus jeune exposant du Salon et il ne manque pas de talent ! Originaire de Fourons, il s'est formé à l'école hôtelière puis s'est rapidement dirigé vers la pâtisserie et la chocolaterie. C'est en 2014 qu'il présente sa première collection inédite après y avoir beaucoup travaillé. Ses produits phares sont les pralines, les tablettes origine à base de grands crus, les orangettes et les pâtes à tartiner. Lors du Salon, Didier présentera sa « Perle du 1884 », mélange d'un subtil chocolat de Madagascar, fourré d'un caramel réalisé à partir de la cuvée 1884 du domaine sainte Luçaire. Ce petit bijou fera voyager les visiteurs vers un moment de pure dégustation.

Ethiquable

ETHIQUABLE est une société coopérative spécialisée dans la création, la fabrication et la distribution de produits biologiques et du commerce équitable. Impossible de passer à côté de leur gamme de chocolat Grands Crus d'origines différentes : le 72% d'Haïti, le 75% du Nicaragua, le 80% d'Equateur et le 85% de Madagascar et le tout nouveau chocolat Grand Cru 98% Esmeraldas d'Equateur. Sur le Salon, Ethiquable proposera bien évidemment des dégustations et un concours pour gagner 1 an de chocolat !

Guylian

L'histoire de Guylian commence en 1960 avec le mariage de Guy et Liliane Foubert. Guy était pâtissier-chocolatier de formation et le couple a imaginé les pralines en forme de Fruits de Mer comme souvenir pour les touristes se rendant sur la Côte belge pour leurs vacances. Depuis, ces fruits de mer marbrés se vendent partout dans le monde. Sur le Salon, les visiteurs pourront découvrir la fabrication des hippocampes en chocolat au lait, fourrés au praliné.

Le Comptoir de Mathilde

C'est dans un atelier au milieu des vignes et des oliviers, que les produits du Comptoir de Mathilde sont fabriqués. Le chocolat y est revisité sous forme de guimauves à croquer, pâtes à tartiner, sucettes ou en blocs à casser pour mieux le partager. Le concept de chocolaterie et d'épicerie fine du Comptoir de Mathilde étant implanté en Belgique depuis seulement un an, c'est un ensemble d'exclusivités qui seront présentées sur le Salon. De délicieux chocolats chauds seront également à déguster sur le stand.

Leonidas

En cent ans d'existence, Leonidas a toujours utilisé des ingrédients de toute première qualité et de grande fraîcheur, façonnés selon des recettes inchangées. Par ailleurs, le chocolat Leonidas est garanti 100% pur beurre de cacao, sans graisse végétale ni huile de palme et les fourrages sont faits exclusivement avec du beurre frais. Au plus grand bonheur d'une clientèle nombreuse et fidèle... Aujourd'hui et depuis plus de trente ans, des palettes entières quittent Bruxelles chaque matin pour approvisionner près de 1300 points de vente dans le monde entier. Les célèbres Manon de la marque seront évidemment présents mais également une nouveauté éphémère : les mendiants aux aïelles qui seront préparés sur place par le Maître Chocolatier de Leonidas.

Lush

Depuis 1995, Lush fabrique des cosmétiques frais et faits à la main, à base de fruits, de légumes et des meilleures huiles essentielles - les produits Lush font du bien à votre peau mais aussi à la planète ! Les équipes se feront un plaisir de vous accueillir pour découvrir la gamme de produits et leur concept spa so british.

Les parfumeurs de Gorilla, la gamme de parfums de Lush, seront également présents et proposeront des consultations personnalisées de parfum, avec une dégustation des chocolats.

Maison Pierre Marcolini

Créateur pionnier, Pierre Marcolini propose, pour cette 2^{ème} édition du Salon du Chocolat de Bruxelles, une nouvelle expérience sensorielle, la création d'un espace convivial et inédit : le White Bar. Dans ce lieu conçu sur mesure et totalement dédié à la mixologie et au chocolat, liqueur de cacao, infusion de cacao et chocolat remplaceront les ingrédients traditionnels des cocktails. La Maison Pierre Marcolini proposera une carte de 6 cocktails avec et sans alcool. 30 boutiques Marcolini ont ouvert partout dans le monde dans des pays tels que la France, le Royaume-Uni, Monaco, le Japon et le Koweït.

Neuhaus

La maison Neuhaus célèbrera cette année un anniversaire de taille : les 100 ans du ballotin. Neuhaus va donc surprendre les visiteurs lors du Salon avec la présence de 2 stands. Sur le premier, les visiteurs découvriront l'histoire de la maison et dégusteront leurs chocolats fabriqués sur place. Sur le second, les visiteurs auront le loisir de se faire prendre en photo dans une ambiance 1915 avec des vêtements typiques. Un souvenir original du Salon.

newTree

A l'occasion du Salon, newTree est fière de proposer ses deux dernières nouveautés : des pralines d'une taille parfaite composées d'une coque de chocolat croquant et d'un fourrage gourmand. Une sélection de 10 goûts qui surprendront les papilles. Deux nouvelles tablettes seront également dévoilées : l'une au chocolat au lait aux éclats de noisettes caramélisées accompagnée d'une pointe d'orange et l'autre au chocolat noir aux arômes de cola et citron vert ! Les produits newTree sont disponibles en Europe et aux Etats-Unis dans plus de 5.000 magasins spécialisés.

Papabubble

Les bonbons de Papabubble sont entièrement fabriqués à la main dans leur petite boutique du centre de Bruxelles. Tout y est travaillé à base d'ingrédients belges, naturels et d'origine végétale. Toujours à la recherche de nouvelles expériences, Papabubble espère surprendre avec des produits uniques qui réveillent l'imagination et les sens : des bonbons fourrés au chocolat.

Rovacos

Entreprise familiale basée à Wemmel, Rovacos est spécialisée dans l'import/export de décorations pour le secteur de la boulangerie. Leur marque Cosijns propose une spécialité pour le moins originale : le Sushi Dessert, des pralines en formes de sushi.

REMERCIEMENTS AUX PARTENAIRES DU SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES



4/ LE MONDIAL DU CHOCOLAT ET DU CACAO®

Il y a 20 ans, naissait à Paris le premier Salon du Chocolat.

Au départ : un couple d'entrepreneurs passionnés, amoureux du chocolat, avec un projet considéré comme vraiment fou, celui de créer un événement entièrement dédié à cette denrée quotidienne ; une envie et des convictions fortes autour d'un marché et de professionnels méconnus à l'époque.

A l'arrivée : une incroyable success story et 20 ans de vie consacrés à faire découvrir et rayonner, en France et à l'étranger, tous les savoir-faire et parcours du chocolat, de la fève à la tablette, des pays producteurs aux consommateurs.

Conquérant peu à peu les grandes villes du monde (New York, Tokyo, Moscou, Pékin, Shanghai, Le Caire, Salvador de Bahia, Lima, Séoul, Monaco, Beyrouth), d'Europe (Bologne, Zurich, Bruxelles, Londres, Cologne) et de France (Marseille, Cannes, Lyon, Toulouse, Bordeaux, Lille, Nantes), le Salon du Chocolat compte aujourd'hui une **vingtaine d'événements chaque année sur quatre continents**.

Le Salon du Chocolat est devenu **le plus grand événement dédié au chocolat**. 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.

1 - Chiffres clés : le Salon du Chocolat en 20 ans

6,5 millions de visiteurs

165 éditions

30 villes internationales

4 continents

9.000 participants

136.000 retombées média

Plusieurs millions de connections internet

87% de notoriété spontanée en France et **62%** en Europe.

2 - Les prochaines éditions du Salon du Chocolat

Tokyo : du 20 au 25 janvier 2015, Isetan Shinjuku

Kyoto : du 28 janvier au 14 février 2015, JR Kyoto Isetan

Nagoya : du 28 janvier au 3 février 2015, Mitsukoshi Sakae

Osaka : du 28 janvier au 14 février 2015, Mitsukoshi Isetan

Fukuoka : du 29 janvier au 14 février 2015, Iwataya Mitsuko

Sapporo : du 31 janvier au 14 février 2015, Marui Imai

Sendai : du 3 au 15 février 2015, Mitsukoshi

Bruxelles : du 6 au 8 février 2015, Brussels Expo

Marseille : du 27 février au 1^{er} mars 2015, Parc Chanot

Moscou : du 5 au 8 mars 2015, Expocentre

Toulouse : du 13 au 15 mars 2015, Parc des Expositions

Lima : du 9 au 12 juillet 2015

Monaco : du 9 au 11 octobre 2015, Espace Fontvieille

Londres : du 16 au 18 octobre 2015, Olympia National Hall

Paris : du 28 octobre au 1^{er} novembre 2015, Porte de Versailles

Lyon : du 6 au 8 novembre 2015, Cité Internationale - Centre de Congrès

Beyrouth : du 12 au 14 novembre 2015, Biel

5/ CÔTÉ PRATIQUE

Où ?

Brussels Expo - Palais 1
Place de Belgique, 1
1020 Bruxelles

Quand ?

Du vendredi 6 au dimanche 8 février 2015
De 10h00 à 20h00 le vendredi / de 10h00 à 19h00 le samedi / de 10h00 à 18h00 le dimanche
Soirée d'inauguration : jeudi 5 février à 19h30 (sur invitation uniquement)

Qui ?

Tout public

Prix d'entrée

Sur place :

Adulte : 8,50 € le vendredi / 10 € le samedi et le dimanche
Enfant de 3 à 12 ans : 5 €
Gratuit pour les moins de 3 ans
Senior (à partir de 60 ans) : 8,50 €
Etudiant (sur présentation d'un justificatif) : 8,50 €
Family pack (2 adultes + 2 enfants de 3 à 12 ans) : 25 €

Préventes :

Adulte / Etudiant / Senior : 8,50 €
Enfant de 3 à 12 ans : 5 €
Family pack (2 adultes + 2 enfants de 3 à 12 ans) : 25 €
La billetterie en ligne est disponible sur <http://brussels.salon-du-chocolat.com>

Accès

Parking payant à disposition

Métro : **Lignes 6** - Station Roi Baudouin

Tram :

Ligne 7 - Terminus Heysel

Ligne 3 - Arrêt Avenue de Meysse (direction Esplanade)

Lignes 51, 93 - Arrêt Roi Baudouin (direction Stade)

Train :

Gare du Midi puis métro ligne 6 direction Roi Baudouin

Gare centrale puis métro ligne 5 direction Erasme. Changer à Beekkant et prendre le métro ligne 6 direction Roi Baudouin

Bus STIB : **Lignes 84 et 88** – direction et arrêt Heysel

Site internet et Facebook

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

<https://www.facebook.com/SalonChocolatBE>

Organisation

Créateurs et Commissaires Généraux : **Sylvie Douce et François Jeantet**

Directrice Générale : **Stéphanie Sandoz**

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

Service de presse pour le Salon du Chocolat de Bruxelles

FL Consult

Florence Legein

+32 477 425 926

florence@flconsult.be

Els Librecht

+32 477 70 54 22

els@flconsult.be