SAVE THE DATE

DU 6 AU 8 FEVRIER 2015

LE DEUXIEME SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES VOIT PLUS GRAND

Brussels Expo - Palais 1 - 1000 Bruxelles

Bruxelles, septembre 2014.

Pour la deuxième année consécutive, Bruxelles accueillera le Salon du Chocolat 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.

Encore plus d'artisans, de conférences, d'ateliers, de démonstrations, pour ravir petits et grands ! Durant 3 jours, rendez-vous au Palais 1 de Brussels Expo à Bruxelles pour des dégustations et démonstrations exceptionnelles.

Un évènement mondial

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

Le Salon du Chocolat en Belgique

L'année dernière, près de 30 000 visiteurs se sont déplacés pendant les 3 jours du Salon. Issus de toutes les régions, les visiteurs belges, 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.
N'oublions pas que la consommation moyenne belge est de 8 kg par an et par habitant !

Le chocolat dans tous ses états

Au détour de quelle grande ville ne voyez-vous pas sur votre chemin la boutique d'un grand chocolatier de renom ou celle d'un artisan passionné ? Des boutiques entièrement dédiées au chocolat jalonnent les rues des métropoles comme Bruxelles, Anvers, Gand, Bruges ou encore Liège.
Vous et vos enfants pouvez désormais apprendre les ficelles du métier au cours d'ateliers ludiques et didactiques.
Le Salon du Chocolat vous permettra ainsi en un même lieu de profiter des multiples facettes du chocolat décliné sous toutes ses formes et dans tous ses états.

Le savoir-faire belge

Le savoir-faire belge date du début du XXe Siècle. A cette époque, les fèves de cacao entraient en Belgique par Anvers. C'est donc chez nous qu'elles étaient torréfiées puis moulues afin de former une pâte qui était par la suite exportée. Les belges se sont démarqués en mettant au point une technique de raffinage des fèves de cacao qui rendaient le chocolat plus lisse tout en assurant au produit davantage de goût. Les chocolateries se sont alors multipliées et certains de nos compatriotes se sont spécialisés dans la torréfaction et la préparation de produits prêts à l'emploi. Ce savoir-faire a ensuite été porté par un enseignement performant puis une main d'œuvre très qualifiée. Voilà ce qui fait de nous des « spécialistes » du chocolat ! Tant du côté francophone que néerlandophone de notre plat pays, 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…

Tout ce que vous pourrez faire au Salon du Chocolat :

- Découvrir le savoir-faire des meilleurs chocolatiers belges
- Assister à des démonstrations de professionnels et de grands chefs au **PASTRY SHOW**
- Goûter les meilleurs chocolats et des recettes inédites
- Rencontrer les grands noms du chocolat et les voir travailler
- Participer à des ateliers en tous genres
- Prendre part à des conférences et débats animés par des personnalités belges et internationales dans l'espace **CHOCOSPHÈRE**
- Confier vos enfants à l'espace **CHOCOLAND** où ils pourront participer à des ateliers pédagogiques originaux et ludiques

- Admirer le défilé de robes en chocolat au **CACAO SHOW**
- Apprendre davantage sur les pays producteurs de cacao
- Contempler les sculptures en chocolat
- Connaître les secrets de fabrication du chocolat
- Acheter des livres de recettes sur le chocolat et les faire dédicacer
- Découvrir les grands musées du chocolat
- Assister à des concours culinaires mettant en scène des professionnels et des amateurs du chocolat

Visitez le site web http://brussels.salon-du-chocolat.com

Bilan Salon du Chocolat de Bruxelles 2014

- **4000 m²** dédiés aux chocolatiers, pâtissiers, glaciers et experts du cacao
- **29 316** visiteurs
- **90** participants dont 65 exposants artisans et industriels
- **81 050** connexions sur le site internet entre le 1er janvier et le 28 février
- **3168** fans Facebook

Création & Organisation:
EVENT International
59 rue de la Tour – 75116 Paris
Tel : 01 45 03 21 26 – Fax : 01 45 03 40 04
www.eventinternational.com
Créateurs et Commissaires Généraux : Sylvie Douce et François Jeantet

Agence Presse :
FL Consult
Florence Legein – florence@flconsult.be - 0477 425 926
Els Librecht – els@flconsult.be - 0477 705 422