



PERSDOSSIER JANUARI 2015
2^{de} CHOCOLADESALON TE BRUSSEL

VAN VRIJDAG 6 TOT EN MET ZONDAG 8 FEBRUARI 2015
BRUSSELS EXPO – PALEIS 1

Persdienst van het Brusselse Chocoladesalon:

FL CONSULT

Florence Legein

+32 477 425 926

florence@flconsult.be

Els Librecht

+32 477 70 54 22

els@flconsult.be

VISUALS EN ACCREDITATIES OP AANVRAAG

EEN VOORSMAAKJE

1/ BELGIË, AAN DE WIEG VAN DE CHOCOLADE	3
1 – Terug naar de roots van de Belgische knowhow	3
2 – Verhalen uit ons Belgisch chocoladeverleden. Kent u ze?	4
3 – De Belg smelt voor chocolade: een handvol sprekende cijfers.....	5
2/ 2DE EDITIE VAN HET CHOCOLADESALON IN BRUSSEL	6
1 – Het Chocoladesalon ziet het ditmaal nóg grootser	6
2 – Chocoladejurken stelen de show.....	7
3 – Het lekkerste nieuws, fel gesmaakte events	8
3/ DE DEELNEMERS	13
Deelnemerslijst op 13 januari 2015.....	13
Shoppingtrends: de nieuwigheden in avant-première.....	14
4/ LE MONDIAL DU CHOCOLAT ET DU CACAO®	18
1 – 20 jaar Chocoladesalon in kerncijfers	18
2 – De volgende edities van het Chocoladesalon	19
5/ PRAKTISCH	20

1/ BELGIË, AAN DE WIEG VAN DE CHOCOLADE

1 – Terug naar de roots van de Belgische knowhow

Voor de eerste sporen van cacao in België moeten we terug naar 1635! Al nuttigt men cacao dan enkel in de vorm van een chocoladedrank, een luxeproduct dat alleen koninklijke en aristocratische families zich kunnen veroorloven.

Maar reeds op het einde van de 17^{de} eeuw begint chocolade furore te maken bij de rijke Brusselaars. De Belgische chocolatiers ontwikkelen namelijk al heel snel uitzonderlijk vakmanschap omdat zij de cacaovoorziening van het Spaanse keizerrijk controleren: de cacaobonen komen via Antwerpen ons land binnen, ze worden in Antwerpen gebrand en vervolgens vermalen tot een pasta die wordt uitgevoerd.

Al gauw kienen de Belgen een bijzondere techniek uit om de cacaobonen te raffineren: daardoor wordt de chocolade niet alleen gladder, maar ook voller van smaak. Er komen almaar meer chocolademakers bij. Sommigen onder hen specialiseren zich in het branden van de bonen, anderen in het bereiden van kant-en-klare producten.

Waarom is het succes te danken?

- aan de kwaliteit van de gekozen ingrediënten;
- aan de selectie van cacaobonen met uiteenlopende en subtiële smaken: de Belgische chocolademakers verstaan als geen ander de kunst om die bonen te combineren;
- aan de grote zorg waarmee de cacaobonen worden gebrand: door de bonen te roosteren, komen de vluchtige bestanddelen vrij;
- aan het fijne maalprocedé dat uniek is in de wereld;
- aan het cacaogehalte dat bij ons hoger ligt dan elders en waaraan de Belgische chocolade zijn krachtige smaak dankt.

De grote verscheidenheid en de talloze skills van de Belgische ambachtelijke chocolademakers staan borg voor chocolade van topkwaliteit. Die Belgische knowhow wordt bovendien ondersteund door uitstekende opleidingen en hooggekwalificeerde arbeidskrachten. Niet verwonderlijk dus dat België is uitgroeid tot hét chocoladeland bij uitstek en dat onze chocolade de hele wereld heeft veroverd.

2 – Verhalen uit ons Belgisch chocoladeverleden. Kent u ze?

Leonidas Kestekides was als banketbakker actief in de Verenigde Staten. In 1910 neemt hij als lid van de



Grieks-Amerikaanse delegatie deel aan de Wereldtentoonstelling in Brussel. Zijn snoepgoed met chocolade valt er in de prijzen. Leonidas wordt smoorverliefd op een Belgische, blijft hangen in ons vlakke landje en opent hier een aantal tearooms waarmee hij al snel beroemd wordt. Zijn succes neemt nog toe wanneer hij op de Anspachlaan een winkel

opent waar zijn pralines goed zichtbaar worden uitgestald en via een schuifraam worden verkocht. Een nieuwe verkooptechniek die zeer in de smaak valt bij het publiek.

In 1857 vestigt Jean **Neuhaus** zich in Brussel: hij opent een apotheek in de prestigieuze Koninginnegalerij. Een aantal van zijn pillen is erg bitter, maar daar vindt hij iets op: hij omhult ze met een laagje chocolade om de slechte smaak weg te nemen. Zijn kleinzoon, Jean Neuhaus jr, erft zijn passie voor chocolade. Hij komt op het idee om de medicijnen in de bonbons te vervangen door andere verrukkelijke vullingen en zo wordt in 1912 de eerste praline geboren.

Aanvankelijk werden ze verpakt in een puntzak, maar daarin raakten de pralines beschadigd. In 1915 komt Louise Agostini, de echtgenote van Jean Neuhaus jr, op het idee om de pralines te schikken in een stijlvol etui, als waren het sieraden. Vanaf dan is een “ballotin” pralines hét geschenk bij uitstek.





In 1870 opent ene Charles Neuhaus (totaal geen familie van de vorige!) zijn allereerste chocoladefabriekje in Schaarbeek.

In 1883 creëert hij het merk **Côte d'Or**. De merknaam verwijst naar het land van herkomst van de cacaobonen: «de Goudkust», het huidige Ghana.

In 1906 ziet het beroemde merklogo met de olifant, de palmboom en de drie piramides het levenslicht.

In 1934 rolt voor het eerst het befaamde, smeuke **Chokotoff**-snoepje van de fabrieksband.

In de periode 1939-1945, tijdens WO II dus, verandert het merk van naam en heet het een tijd lang Congobar. 1952 is opnieuw een belangrijk jaar: dan wordt de chocopasta **Pastador** op de markt gezwaard.

Speciaal voor de Wereldtentoonstelling van 1958 in Brussel creëert het bedrijf **Dessert 58**, een product dat vandaag nog altijd bestaat.

En in 1986 wordt de beroemde **Mignonette** gelanceerd.

Stuk voor stuk producten waaraan elk van ons zoete kinderherinneringen heeft en die het vandaag nog altijd uitstekend doen op de markt.

Dit betekent echter niet dat de Belgische chocolatiers momenteel duimendraaien of op hun lauweren rusten: ze werken aan nieuwe smaken en lanceren soms gedurfde maar altijd creatieve combinaties.

De grote namen uit de Belgische chocoladewereld – en die zijn er zowel aan Nederlandstalige als aan Franstalige kant – genieten vandaag internationale bekendheid: Pierre Marcolini, Leonidas, Neuhaus, Galler, Godiva, Laurent Gerbaud, Joost Arijs en ga zo maar door...

3 – De Belg smelt voor chocolade: een handvol sprekende cijfers

Per jaar eet elke Belg gemiddeld 8,3 kilogram chocolade. Daarmee is België momenteel de op vier na grootste chocoladeverbruiker ter wereld.

De wereldwijde chocoladeconsumptie heeft altijd al erg hoog gelegen. Maar vandaag neemt ze een extra vlucht dankzij de toenemende belangstelling voor chocolade in landen zoals China en India. De pijlsnel stijgende verkoopcijfers (+20% per jaar) stimuleren de grote en vooral dan de Belgische chocolademakers om te innoveren, teneinde de veeleisende klant op zijn wenken te bedienen.

Chocolade vertegenwoordigt 0,61% van de Belgische export (*bron Wikipedia*).

1 – Het Chocoladesalon ziet het ditmaal nóg grootser

In 2014 vond het Chocoladesalon plaats in Tour & Taxis. Op drie dagen tijd lokte het bijna 30.000 bezoekers uit alle hoeken van het land. De meesten kwamen naar het Chocoladesalon in gezinsverband of met vrienden. En ze bleken zeer enthousiast en opgetogen over deze eerste Brusselse editie.

Het was dan ook een event waar iedereen lange tijd reikhalzend naar had uitgekeken.

Gezien dit overrompelende succes kunnen de organisatoren niet anders dan in 2015 een nóg grootschaliger en nóg vlotter toegankelijk event opzetten. Als locatie kozen zij ditmaal Paleis 1 van Brussels Expo.

Brussel mag dus voor het tweede jaar op rij het Chocoladesalon verwelkomen. In 2015 zal een oppervlakte van meer dan 6.000 m² in het teken staan van chocolade in al zijn vormen. Voldoende ruimte dus om zowel de exposanten als de bezoekers optimaal comfort te bieden. Bovendien is Brussels Expo vlot bereikbaar en is er voldoende parkeergelegenheid.

Op het Chocoladesalon vinden de bezoekers – of het nu gaat om doorgewinterde kenners of om leken, vaklui of amateurs – hun favoriete chocolatiërs en merken terug. Ze kunnen van gedachten wisselen met toonaangevende chocolatiërs uit de sector en krijgen de kans om nieuwe producten en specialiteiten te ontdekken en te proeven. Dit jaar, staan er bovendien nóg meer ludieke en didactische activiteiten gepland – workshops, demonstraties, conferenties, tentoonstellingen – om het publiek te laten kennismaken met alle facetten van chocolade en rond te leiden in de feeërieke wereld van chocolade en cacao.

Cijfers Chocoladesalon Brussel 2014

• **4 000 m²** voor chocolatiërs, banketbakkers, makers van roomijs en cacaospecialisten

• **29 316** bezoekers

• **90** deelnemers onder wie 65 ambachtelijke en industriële exposanten

• **81 050** bezoeken aan de website van 1 januari tot 28 februari

• **3 168** Facebook-fans

2 – Chocoladejurken stelen de show

De magie van het Chocoladesalon heeft ook alles te maken met het sprookjesachtige defilé van chocoladejurken. Een wonderlijk samenspel van creatief talent en eeuwenoud vakmanschap...

Met veel geestdrift laten gevestigde designers en jonge modegeniën hun ontwerptalent versmelten met het meesterschap van de allergrootste chocolatiers. Hun gezamenlijke creaties, de ene nóg betoverender dan de andere, worden subliem in de kijker gezet tijdens een weergaloos en feestelijk schouwspel ter ere van het 20-jarige bestaan van het Chocoladesalon.

Het publiek zal een tiental jurken kunnen bewonderen, ontworpen door verschillende duo's van Belgische en internationale stylisten en chocolatiers waaronder:

- Jean-Philippe Darcis en Lauranne Jaegher (gesponsord door Clear Channel)
- Patisserie Ducobu en Loic Glückmann
- Patisserie Bruyerre en de ontwerpster Liliane Malemo van het atelier Orybany
- Patisserie Giot en Manon Durande
- Laurent Gerbaud en de ontwerpster Patou Saint Germain
- Chokolade en de ontwerpster Debora Velasquez
- Chocolade Bellanger en Christophe-Alexandre Docquin (Parijs 2014)
- Arnaud Larher en Laurent Bitar (Parijs 2014)
- Deremiens en het atelier Lannaux
- Maison Boissier en Mademoiselle P (Parijs 2014)
- Bernachon en Florencia Soerensen (Parijs 2014)
- Bonnat Chocolatier en Valérie Pache
- Jean-Paul Hévin
- Franck Kestener en Nathalie Erkan

SAVE THE DATE!

Voorstelling van het defilé in avant-première op **donderdag 5 februari 2015** tijdens de feestelijke openingsavond, vanaf 19.30 uur (enkel voor genodigden).

Defilés elke dag om 17 uur en permanente tentoonstelling van de jurken buiten de defilé-uren.

Met dank aan de partners van het defilé:

Make Up For Ever – Officiële kapper – www.makeupforever.be

C.P.C.I. – Cours Professionnels de Coiffure d'Ixelles – www.cpci.be

Be Blue Agency – www.bebblueagency.be

3 – Het lekkerste nieuws, fel gesmaakte events

PASTRY SHOW: LESSEN IN LEKKERS

Elk uur kunnen de chocoladefans live meemaken hoe de fine fleur van de Belgische gastronomie de chocolade naar een hoger niveau tilt: vermaarde Belgische koks, banketbakkers en chocolatiers bereiden op het “Pastry Show”-podium uitzonderlijke lekkernijen en geven in één adem ook professionele tips en trucs prijs.

Een uniek livegebeuren in het teken van techniek, meesterschap en culinaire verwennerij !

185 zitplaatsen.

In geen geval te missen:

Vrijdag 6 februari

12u: **Didier Smeets**

15u: **Carl Gillain** - Agathopède

16u: **Baptiste Mandon** - Chalet de la Forêt

Zaterdag 7 februari

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

12u: **Institut Roger Lambion**

13u: **Jean-Philippe Darcis**

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

15u: **Fabrice Collignon**

16u: **Laurent Gerbaud**

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

Zondag 8 februari

11u-12u: **Joost Arijs**

12u-13u: **Raphaël Giot** - Pâtisserie Giot

13u-14u: **Fabrice Collignon**

14u-15u: **Jean-Philippe Watteyne** - I Cook

15u-16u: **Julien Lapraille** (kandidaat Top Chef 2014) - Jul' Cuistot

16u-17u: **Benoit Dewitte** - Bernard en Benoit Dewitte

Met dank aan het **Institut Roger Lambion** voor de assistentie en professionele aanpak tijdens de demonstraties.

CHOCOLADEBOEKHANDEL EN SIGNEERSESSIES

Omdat de magische kracht van chocolade ook tot uiting komt in fraai uitgegeven, luxueuze kookboeken rond het thema, verwelkomt het Brusselse Chocoladesalon ook ditmaal **Librairie Filigranes**, een Brusselse boekhandel die is uitgegroeid tot een heus instituut.

Elke dag kunnen de bezoekers aan de stand van de boekhandel de meest recente culinaire werken ontdekken en hun boek laten signeren door de chefs en auteurs die op het Chocoladesalon present zijn.

Auteurs die hun aanwezigheid reeds bevestigd hebben:

Nadia Flecha Guazo - *“Découvrez la pâte à chocolat”*

Joost Arijns - *“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”*

“CHOCOSFEER”: EEN AANEENSCHAKELING VAN CONFERENTIES EN PROEVERIJEN

De toeschouwers laten proeven van alle aspecten van chocolade zodat ze die lekkernij nóg meer leren waarderen: dat is de roeping van het Chocoladesalon. Tijdens vrij toegankelijke conferenties en proefsessies in het “Chocosfeer”-auditorium ontdekken de bezoekers het universum en de geheimen van chocolade. Chocoladespecialisten, cacaokenners, ervaren chocoladefans en persoonlijkheden zitten om beurt de conferenties voor en onthullen meteen ook de nieuwste trends op het vlak van cacao en chocolade.

Zullen aanwezig zijn:

Vrijdag 6 februari

11u: **Jean Galler** - Conferentie over de combinatie wijn/chocolade

13u: **Alice Voisin** - Initiatie in de degustatie van chocolade/wijn

14u: **Olivia Dolle & Vanessa Lemoine, Valrhona**

15u: **Jean Galler** - Les Chocolats du Chat

17u: **Martin Christy**

Zaterdag 7 februari

11u: **Vincent De Grelle** - De 1001 smaken van 'eerlijke' chocolade

13u: **Alice Voisin** - Initiatie in de degustatie van chocolade/wijn

15u: **Benoit Nihant**

16u: **Laurent Gerbaud** - Ludieke degustatie

Zondag 8 februari

13u: **Alice Voisin** - Initiatie in de degustatie van chocolade/wijn

“CHOCOLAND”: DE POORT NAAR EEN WERELD VAN SMAKEN

Elke dag vanaf 11.00 uur zijn kinderen van 4 tot 10 jaar van harte welkom in “Chocoland”. Daar kunnen ze deelnemen aan ludieke en ontspannende workshops rond zeer verscheiden thema's: behalve “mendiants” (chocoladeschijfjes versierd met droge vruchten en noten) leren ze ook lolly's, macarons en zelfs tekeningen in chocolade maken. Kortom, in “Chocoland” hebben chefs hun handen vol. Elk kind kan hier onderduiken in een wereld vol chocolade en zich ontpoppen tot een heuse smaakkunstenaar.

Bedoeling van deze workshops? Kinderen op een andere manier leren kijken naar gebak en chocolade en hun versieringstechnieken bijbrengen zodat ze persoonlijke “kunstwerkjes” kunnen creëren waar ze nadien uiteraard mogen van smullen. Deze workshops worden ingericht in samenwerking met **La Route Belge du Chocolat** en stimuleren de kinderen om te proeven, hun creativiteit de vrije loop te laten, culinaire versieringen te bedenken en alzo verrassende combinaties te creëren.

Om de 45 minuten start een nieuwe workshop.

PATISSERIEWORKSHOPS

Om de unieke knowhow door te geven worden er voor leerling-koks patisserie workshops georganiseerd in samenwerking met **Jean-Philippe Darcis, Céline Bouzegza van « Contes de fèves » en Concept Chocolate**.

Tijdens deze gratis workshops krijgen de belangstellenden tips en trucs van specialisten en kunnen ze die ook meteen toepassen.

Niet te vergeten : SHOW-COLAT !

De bezoekers zijn van harte welkom op de optredens van **CALEMA** uit Saõ Tomé & Príncipe die elke dag zullen plaatsvinden om 12 uur en om 18 uur in de ruimte waar de defilés doorgaan. Kleurrijke concerten voor groot en klein !

TENTOONSTELLINGEN

- Tijdens het Chocoladesalon slaan de **musea Choco Story Brussel, Choco Story Brugge en La Route Européenne du Chocolat** de handen in elkaar om het publiek aan de hand van een unieke tentoonstelling en tal van activiteiten te trakteren op een heuse rondreis door de geschiedenis van de cacao en de Belgische chocolade.
- **Academie van Schone Kunsten in Brussel.** Het Brusselse Chocoladesalon richt de spotlights op een reeks creaties en denkoefeningen van de studenten van de **Executive Master Food Design** van de **Academie van Schone Kunsten in Brussel**. De afdeling 'master food design' zal de bezoekers verrassen met een zogenaamde fotobox waarin bezoekers zich kunnen laten fotograferen in het thema 'Chocolade'. De bezoekers houden er een mooie souvenir aan over en kunnen de foto achteraf zelfs delen via Facebook.
- **De beeldhouwster Juli** zal een van haar laatste werken tentoonstellen. "De bewakers van het Water" wordt voor deze gelegenheid omgedoopt tot "De bewakers van Chocolade en Water". De kunstenaar heeft haar werk immers een extraatje gegeven door levensechte gezichten te beeldhouwen... in chocolade ! Juli wil hiermee de problematiek van honger en dorst in de wereld aankaarten.
- « **Carnets de voyage** » door François Jeantet : Oprichter van het Salon du Chocolat, architect, organisator van evenementen, schilder, paddestoelonderzoeker, muzikant, componist, schrijver met B. Flavien van " Charlie make the cook " in 1987 met 1.000.000 verkochte kopijen. Hij tekent het chocolade universum op vakantie ... of wanneer de tijd het toelaat . Een fantastische uitnodiging tot reizen.
- **"Chocolat Sherpa** » - Fototentoonstelling met chocoladedegustatie georganiseerd op de Everest, georganiseerd in 2009 door 3 Belgische en Franse vrienden. Na 400 km wandeling door de bergen en 100 kg chocolade uitgedeeld onderweg, heeft het team 80kg uitgedeeld op 5350 m boven de zeespiegel gedurende 2 dagen aan 1000 bergbeklimmers uit de hele wereld en vooral aan de sherpa's, hun onvermoeibare gidsen. Het project werd georganiseerd om de wandeling te sponsoren om geld in te zamelen voor de oprichting van het eerste mobiele ziekenhuis in Nepal.

- Tentoonstelling Jeux de Bouche – Mondspelletjes heet de bezoekers van harte welkom in de virtuele keuken van **Alexandre Dubosc**. Zijn wereld bevindt zich in de design, voeding en optische bioskoopspelletjes. Zijn beelden fascineren, doen lachen of geven ons heel eenvoudig zin om te eten!
- **Leonidas** zal een aantal spectaculaire beeldhouwwerken in chocolade onthullen (meer details later)

3/ DE DEELNEMERS

Deelnemerslijst op 13 januari 2015

ACADÉMIE DES BEAUX-ARTS DE BRUXELLES

ALEXANDRE DUBOSC

ALICE VOISIN

ARNAUD LARHER & LAUREN BITAR

ATELIER LANNAUX

ATELIER ORYBANY, LILIANE MALEMO

AMACARONS

BAPTISTE MANDON, LE CHALET DE LA FORÊT

BARRES DE CHOCOLAT DE DENIS

BARU NV

BELGIAN CHOCOLATE VILLAGE

BELVAS

BENOÎT DEWITTE, BENOÎT ET BERNARD DEWITTE

BENOIT NIHANT CHOCOLATIER CACAOFÈVIER

BERNACHON & FLORENCIA SOERENSEN

BIJOUX GOURMANDS MANU CRÉATION

BISCUITERIE NAVARRO

BONNAT CHOCOLATIER & VALÉRIE PACHE

CAFFÉ PERTÉ

CALEMA

CALLEBAUT

CANDICE KOTHER

CAOBISCO

CARRÉMENT BON

CD PAPER PRODUCTS

CHARLES CHOCOLARTISAN

CHOC'FLEURS

CHOCO STORY BRUSSELS

CHOCO STORY BRUGES

CHOCOLAT CHAMPAGNE

CHOCOLATE DE BEUSSENT LACHELLE

CHOCOLATERIE BRUYERRE

CHOCOLATERIE DEMARET

CHOCOLATS BELLANGER

CHOCOME

CHOKOLATE & DEBORA VELASQUEZ

CHRISTOPHE DECLERCQ

CHRISTOPHE THOMAS, CHÂTEAU DE MYLORD

CMF – PRODUKTE KELLER GMBH, GOUFRAIS

CLÉMENT PETITJEAN, LA GRAPPE D'OR

CONCEPT CHOCOLATE

CONFISERIE LARMUSEAU

CONTES DE FÈVES

CORNE DYNASTIE

COSIJNS CHOCOLATIER

COSY

DARCIS, MAÎTRE CHOCOLATIER

DEBAILLEUL PRODUCTS

DEREMIENS, ARTISAN CHOCOLATIER

DIDIER SMEETS CHOCOLATIER

DOMINIQUE PERSOONE

DUCOBU

DUPONT AVEC UN THÉ

EBERLE

ED'M CONFITURES & CARAMELS

ESPACE MACARONS

ETHIQUABLE

ETS PILLOY TEA IMPORT

FABRICE COLLIGNON

FRANCK KESTENER & NATHALIE ERKAN

GALLER CHOCOLATIER

GILFI BELGIAN ICE CREAM

GODIVA

GUYLIAN

INSTITUT ROGER LAMBION

JEAN-PAUL HÉVIN

JEAN-PHILIPPE WATTEYNE, I COOK

JEAN-PIERRE WYBOW

JOOST ARIJS

JULI SCULPTEUR

JULIEN LAPRAILLE, JUL' CUISTOT

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

LOÏC GLÜCKMANN

LUSH

MADEMOISELLE P

MAGNUM

MAISON BOISSIER

MAISON PIERRE MARCOLINI

MANON DURANDE

MAX HAVELAAR

MIRANILLE

MONTIP TRADE KFT

NADIA FLECHA GUAZO

NEUHAUS

NEWTREE

NID D'ABEILLE

PAPABUBBLE BRUSSELS

PÂTISSERIE GIOT

PATOU SAINT GERMAIN

RODY CHOCOLATIER

SUN & GREEN VANILLE BOURBON

TERRE DE BAOBAB – CRÈME DE CHOCOLAT

THE CACAO TREE

THÉS-TISANES

VALENTINO CHOCOLATIER

VALRHONA

VAN DENDER

VANPARYS

VINCENT DE GRELLE

VINCENT VERVISCH, ER PU.RE

XIQUIPILLI

Shoppingtrends: de nieuwigheden in avant-première

Amacarons

Een nieuwkomer op de markt van de zo geliefde macarons. Moreno Adriaenssens opende eerder al een zaak in Sint-Niklaas, Gent en Antwerpen en wil het grote publiek nu laten kennismaken met zijn macarons Made in Belgium. Zijn assortiment bestaat uit bijna twintig originele smaken en gaat weldra nog uitgebreid worden met pralines die uiteraard ook tijdens het Chocoladesalon hun opwachting zullen maken.

Benoît Nihant

U zal de kans krijgen om de laatste nieuwigheden van deze meester-chocolatier te proeven : 'les Palets Or Java & Madagascar' gemaakt van uitzonderlijke cacaobonen gekweekt in de beste streken. U kan tevens kennismaken met zijn nieuwe boek : « Van cacaoboon tot chocolade ». Benoît Nihant is een van de weinige Belgische chocolatiers die de chocolade gaat halen bij de beste cacaobonen en ze later verwerkt in zijn Luikse ateliers.

Bruyere

Bruyere maakt sinds 1909 pralines van een zeer hoogstaande kwaliteit. Hun gamma wordt verkocht in meer dan 36 landen en in België heeft Bruyere niet minder dan 140 verkoopadressen. Ze zijn vooral bekend om de praliné-vulling, steeds op artisanale en volgens een goed bewaard recept van vroeger gemaakt. Het is hun absolute trots en Bruyere gaat prat op de fijnste chocolade.

Carrément Bon

Deze chocolade is gemaakt op basis van cacao van de beste oorsprong. Carrément Bon is gereputeerd op vlak van gastronomische patisserie en artisanale bakkerij. De Parijse macaron is hun 'trekker'. Bij hen komen de beste producten en hun smaak op de eerste plaats.

Chocolat Champagne

Ontdek een praline van donkere chocolade met een vulling van ganache met violette-smaak: één van de topproducten van Chocolat Champagne die steeds wil blijven vernieuwen, zonder te raken aan de basis van haar product. De vestiging in Ittre viert bovendien haar vijfjarig bestaan en tegelijkertijd zal een nieuwe caramelpasta worden gelanceerd die feestelijk zal worden voorgesteld op het Salon.

Chocolaterie Demaret

Dit klein familiebedrijfje in Battice (de streek van Luik) maakt er een erezaak van om kwaliteit aan te bieden tegen een acceptabele prijs. Op het Chokoladesalon zullen Corine et Bénédicte Demaret hun gamma voorstellen aan het grote publiek: pralines, truffels, chocopasta, figuurtjes in chocolade, seizoensproducten, maar boven alles, hun nieuwe praline van marsepein zonder toegevoegde suikers. Daarenboven zullen ze een heerlijke chocomelk laten proeven op basis van zwarte chocolade. Laat je smaakpapillen verwennen en geniet...

Concept Chocolate

Dat Belgische chocolade een rijke traditie heeft, weet je wel. Concept Chocolate respecteert deze traditie met zijn gebruik van pure, natuurlijke producten en ambachtelijke fabricage. Maar wist je ook al dat gepersonaliseerde chocolade de nieuwste trend is in de sector? Concept Chocolate werpt zich daarom op als specialist van de gepersonaliseerde chocolade, of dat nu gebruikt wordt voor een origineel cadeau of als slim reclamemiddel. Maar ook het organiseren van interactieve atelierbezoeken, workshops en seminars in een uniek gastvrij kader maken deel uit van onze activiteiten.

Didier Smeets

De talentvolle Didier Smeets is de jongste exposant van de beurs. Afkomstig uit de Voerstreek, opgeleid in de hotelschool, heeft hij zich heel snel gestort op gebak en chocolade. Het is in 2014, na heel zwaar zwoegen dat hij zijn eerste nieuwe collectie lanceert. Zijn paradepaardjes zijn pralines, tabletten gebaseerd op grands crus, orangettes en smeerpasta. Op het Salon, zal Didier zijn "Parel van 1884" presenteren, een subtiële mix van Madagaskar chocolade, gevuld met een caramel gerealiseerd op een vintage 1884 van

het domein Sainte Luchaire. Dit juweeltje zullen de bezoekers laten meereizen naar een moment van pure degustatie.

Ethiquable

ETHIQUABLE is een bedrijf gespecialiseerd in de ontwikkeling, het maken en de distributie van biologische producten en eerlijke handel. Om die reden kan je niet heen om hun gamma van 'Grands Crus', afkomstig van bonen uit verschillende landen : 72% uit Haïti, 75% uit Nicaragua, 80% uit Ecuador, 85% Madagascar en de laatste nieuwe praline van 98% uit Esmeraldas in Ecuador. Uiteraard zullen deze lekkernijen ook op het Chokoladesalon te proeven zijn. Bezoekers kunnen zelfs 1 jaar lang chocolade winnen als ze deelnemen aan een wedstrijd!

Guylian

Het verhaal van Guylian start in 1960 met het huwelijk van Guy en Liliane Foubert. Guy was patissier-chocolatier van opleiding en het koppel kwam op het idee om pralines te maken in de vorm van zeevruchten als souvenir voor toeristen aan de Belgische kust. Sindsdien worden de bekende chocolade zeevruchten overal ter wereld verkocht! Tijdens het Chokoladesalon kunnen bezoekers de 'making of' van het beroemde zeepaardje in melkchocolade gevuld met praliné ontdekken.

Le Comptoir de Mathilde

In een atelier te midden van de wijngaarden en olijfbomen, worden de producten van Comptoir de Mathilde gemaakt. Guimauves, chocopasta's, lolly's of dikke blokken chocolade zijn hun paradepaardjes. De combinatie van chocolade en fijne kruiden zorgt voor een uniek resultaat. Ook de warme chocomelk zal je tijdens het salon kunnen proeven.

Lush (verzorgingsproducten)

Een compleet gamma van met de hand gemaakte, verse verzorgingsproducten met ingrediënten die 100% natuurlijk zijn en niet getest worden op dieren. De bezoekers kunnen zichzelf dus verwennen met schoonheidsproducten op basis van chocolade. Onweerstaanbaar!

Neuhaus

Op het Chocoladesalon zal Neuhaus de bezoekers verrassen met twee stands. Aan de eerste stand kan het publiek de geschiedenis van Neuhaus ontdekken en –hoe kan het ook anders– pralines proeven die ter plaatse zullen worden gemaakt.

Aan de tweede stand keren de bezoekers terug naar 1915, het jaar waarin het pralinedoosje of de “ballotin” werd uitgevonden. Het publiek kan zich laten fotograferen in typische kledij uit het begin van de 20ste eeuw. De foto krijgen ze achteraf mee naar huis als herinnering.

Papabubble

De snoepjes van Papabubble zijn helemaal handgemaakt in een klein atelier in het centrum van Brussel. Alles wordt gemaakt op basis van Belgische producten, natuurlijk en van plantaardige oorsprong. Papabubble hoopt het publiek te verrassen met haar snoepjes gevuld met chocolade.

Rovacos

Rovacos is een bedrijf gevestigd in Wemmel en gespecialiseerd in de invoer en uitvoer van decoratieartikelen voor onder meer bakkers - en banketbakkers. Hun merknaam Cosijns heeft een origineel product : le Sushi Dessert, pralines in de vorm van sushis.

MET DANK AAN DE PARTNERS VAN HET BRUSSELS CHOCOLADESALON



4/ LE MONDIAL DU CHOCOLAT ET DU CACAO®

Twintig jaar geleden vond in Parijs het allereerste Chokoladesalon plaats.

Het begin met een koppel enthousiaste ondernemers, allebei dol op chocolade. Gedreven door sterke ideeën over een markt en vaklui die destijds onvoldoende erkenning genoten, vatten zij een plan op dat velen aanvankelijk onhaalbaar achtten: een event creëren volkomen gewijd aan chocolade. En vandaag is er... een ongelooflijk succesverhaal. Twintig jaar lang zette het echtpaar alles op alles om de knowhow achter chocolade en het parcours dat deze aflegt – van boon tot reep en van de cacaoproducerende landen tot de consument – bekendheid en uitstraling te geven in heel Frankrijk en ver daarbuiten.

Langzaam maar zeker veroverde het Chokoladesalon tal van grote steden in Frankrijk (Marseille, Cannes, Lyon, Toulouse, Bordeaux, Rijsel, Nantes), in Europa (Bologna, Zürich, Brussel, Londen, Keulen, Monaco) en in de hele wereld (New York, Tokio, Moskou, Peking, Shanghai, Caïro, Salvador da Bahia, Lima, Seoul, Beiroet). Momenteel staat het Chokoladesalon een **twintigtal keer per jaar in vier verschillende continenten**. Het Chokoladesalon is uitgegroeid tot **de grootste happening in het teken van chocolade**. En **Le Mondial du Chocolat et du Cacao®** – de overkoepelende merknaam van alle Chokoladesalons overal ter wereld – is vandaag een **nationaal en internationaal label** dat ten eerste in de smaak valt bij alle chocoladefans en bij alle actoren op de chocolademarkt. Logisch, want een Chokoladesalon is veel méér dan een gewone beurs: het is een event dat een brug slaat tussen zij die de cacao verbouwen en zij die smullen van chocolade.

1 – 20 jaar Chokoladesalon in kerncijfers

6,5 miljoen bezoekers

165 edities

30 steden wereldwijd

4 continenten

9.000 deelnemers

136.000 berichten in de media

Miljoenen bezoekers voor de websites

87% spontane naambekendheid in Frankrijk en **62%** in Europa.

2 – De volgende edities van het Chocoladesalon

Tokio: van 20 tot 25 januari 2015, Isetan Shinjuku
Kyoto: van 28 januari tot 14 februari 2015, JR Kyoto Isetan
Nagoya: van 28 januari tot 3 februari 2015, Mitsukoshi Sakae
Osaka: van 28 januari tot 14 februari 2015, Mitsukoshi Isetan
Fukuoka: van 29 januari tot 14 februari 2015, Iwataya Mitsuko
Sapporo: van 31 januari tot 14 februari 2015, Marui Imai
Sendai: van 3 tot 15 februari 2015, Mitsukoshi
Brussel: van 6 tot 8 februari 2015, Brussels Expo
Marseille: van 27 februari tot 1 maart 2015, Parc Chanot
Moskou: van 5 tot 8 maart 2015, Expocentre
Toulouse: van 13 tot 15 maart 2015, Parc des Expositions
Lima : van 9 tot 12 juli 2015
Monaco : van 9 tot 11 oktober 2015, Espace Fontvieille
Londen: van 16 tot 18 oktober 2015, Olympia National Hall
Parijs: van 28 oktober tot 1 november 2015, Porte de Versailles
Beiroet : van 12 tot 14 november 2015, Pavillon Biel
Lyon: november 2015, Cité Internationale – Centre de Congrès
Keulen: november 2015, Koelnmesse

5/ PRAKTISCH

Waar?

Brussels Expo – Paleis 1
Belgiëplein, 1
1020 Brussel

Wanneer?

Van vrijdag 6 tot en met zondag 8 februari 2015

Vrijdag van 10.00 tot 20.00 uur / zaterdag van 10.00 tot 19.00 uur / zondag van 10.00 tot 18.00 uur

Feestelijke openingsavond: donderdag 5 februari om 19.30 uur (uitsluitend voor genodigden)

Wie?

Iedereen welkom

Toegangsprijs

Ter plaatse aan de kassa:

Volwassenen: 8,50 € op vrijdag / 10 € op zaterdag en op zondag

Kinderen van 3 tot 12 jaar: 5 €

Gratis voor kinderen jonger dan 3 jaar

Senioren (vanaf 60 jaar): 8,50 €

Studenten (op vertoon van studentenkaart): 8,50 €

Gezinsticket (2 volwassenen + 2 kinderen van 3 tot 12 jaar): 25 €

Voorverkoop:

Volwassenen / Studenten / Senioren: 8,50 €

Kinderen van 3 tot 12 jaar: 5 €

Gezinsticket (2 volwassenen + 2 kinderen van 3 tot 12 jaar): 25 €

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

Bereikbaarheid

Parkeergelegenheid

Met de metro: **Lijn 6** – halte Koning Boudewijn

Met de tram:

Lijn 7 – eindstation Heizel

Lijn 3 – halte Meysselaan (richting Esplanade)

Lijnen 51, 93 – halte Koning Boudewijn (richting stadion)

Met de trein:

Zuidstation, dan metrolijn 6 richting Koning Boudewijn

Centraal Station, dan metrolijn 5 richting Erasmus. Overstappen in Beekkant en vandaar metrolijn 6 richting Koning Boudewijn

Met de bus (MIVB):

Lijnen 84 en 88 – richting en halte Heizel

Website en Facebook-pagina

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

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

Organisatie

Oprichters en algemeen verantwoordelijken: Sylvie Douce en François Jeantet

Directeur-generaal: Stéphanie Sandoz

Oprichting, organisatie, mediaberichtgeving:

EVENT INTERNATIONAL

59 rue de la Tour – 75116 Parijs, Frankrijk

Tel.: +33 (0)1 45 03 21 26 – Fax: +33 (0)1 45 03 60 90

www.salon-du-chocolat.com

www.eventinternational.com

Persdienst van het Brusselse Chocoladesalon:

FL Consult

Florence Legein

+32 477 425 926

florence@flconsult.be

Els Librecht

+32 477 70 54 22

els@flconsult.be