



LE SACRE DU CHOCOLAT BELGE
DE BEKRONING VAN DE BELGISCHE CHOCOLADE

5 - 7 FÉVRIER / FEBRUARI 2016
BRUSSELS EXPO – PALAIS 1 / PALEIS 1
[HTTP://BRUSSELS.SALON-DU-CHOCOLAT.COM](http://brussels.salon-du-chocolat.com)

LE GROUPE SALON DU CHOCOLAT

184 SALONS DU CHOCOLAT EN 21 ANS
20 SALONS DU CHOCOLAT PAR AN EN MOYENNE
 UN **RÉSEAU MONDIAL** DE PROFESSIONNELS ET
 DE MÉDIAS IMPLANTÉS DANS
31 DESTINATIONS NATIONALES ET
 INTERNATIONALES

AMÉRIQUE

ÉTATS-UNIS
NEW YORK 15 ÉDITIONS DEPUIS 1998

BRÉSIL
SALVADOR DE BAHIA 1^{ère} ÉDITION EN 2012

PÉROU
LIMA 6 ÉDITIONS DEPUIS 2010

EUROPE

FRANCE
PARIS GRAND PUBLIC 21 ÉDITIONS DEPUIS 1995
PARIS PROFESSIONNEL 4 ÉDITIONS DEPUIS 2007
LYON 5 ÉDITIONS DEPUIS 2011
MARSEILLE 7 ÉDITIONS DEPUIS 2010
LILLE 3 ÉDITIONS DEPUIS 2011
BORDEAUX 2 ÉDITIONS DEPUIS 2012
CANNES 2 ÉDITIONS DEPUIS 2012
NANTES 2 ÉDITIONS DEPUIS 2013
TOULOUSE 2 ÉDITIONS DEPUIS 2014

PRINCIPAUTÉ DE MONACO
MONACO 2 ÉDITIONS DEPUIS 2014

SUISSE
ZÜRICH 3 ÉDITIONS DEPUIS 2012

ROYAUME-UNI
LONDRES 3 ÉDITIONS DEPUIS 2013

BELGIQUE
BRUXELLES 2 ÉDITIONS DEPUIS 2014

ALLEMAGNE
COLOGNE 1 ÉDITION EN 2014

RUSSIE
MOSCOU 4 ÉDITIONS DEPUIS 2006

ITALIE
MILAN nouvelle destination en 2016
BOLOGNE 1 ÉDITION EN 2011

ASIE – MOYEN ORIENT

JAPON
TOKYO, SENDAI, SAPPORO, KYOTO,
FUKUOKA, NAGOYA, OSAKA
91 SALONS DEPUIS 2003

CHINE
PEKIN 1 ÉDITION EN 2005
SHANGHAI 1 ÉDITION EN 2010

CORÉE DU SUD
SEOUL 2 ÉDITIONS DEPUIS 2013

EGYPTE
LE CAIRE 1 ÉDITION EN 2010

LIBAN
BEYROUTH 2 ÉDITIONS DEPUIS 2014

L'AGENDA DES SALONS DU CHOCOLAT EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL

TOKYO, SENDAI, SAPPORO, KYOTO, FUKUOKA, NAGOYA, OSAKA
 26 JANVIER - 14 FÉVRIER 2016 / ISETAN MITSUKOSHI
un estimatif de 700 000 visiteurs et 80 participants

BRUXELLES
 5 - 7 FÉVRIER 2016 / BRUSSELS EXPO
33 000 visiteurs et 120 participants

MILAN
 13 - 15 FÉVRIER 2016 / THE MALL
1^{ère} édition

MOSCOU
 5 - 8 MARS 2016 / EXPOCENTRE
15 000 visiteurs et 50 participants

LIMA
 7 - 10 JUILLET 2016
10 000 visiteurs et 90 participants

LONDRES
 14 - 16 OCTOBRE 2016 / OLYMPIA NATIONAL HALL
15 000 visiteurs et 110 participants

PARIS
 28 OCTOBRE - 1 NOVEMBRE 2016 / PORTE DE VERSAILLES
100 000 visiteurs et 700 participants

BEYROUTH
 10 - 12 NOVEMBRE 2016 / BIEL
15 000 visiteurs et 100 participants

LYON
 11 - 13 NOVEMBRE 2016 / CENTRE DE CONGRÈS - CITÉ
 INTERNATIONALE
20 000 visiteurs et 70 participants

À VENIR ...

DUBAI OUVERTURE D'UN MALL SALON DU CHOCOLAT *avril 2016*
SÉOUL 19 - 22 JANVIER 2017 *3^{ème} édition*

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 (7,5kg 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 km² 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 7,5 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 km² 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 2^{ÈME} SALON DU CHOCOLAT DE BRUXELLES (2015)

OVERZICHT 2^{DE} CHOCOLADESALON BRUSSEL (2015)

6 000 m² dédiés aux chocolatiers, pâtisseries, glaciers et experts du cacao

6.000 m² grote ruimte waar chocolatiers, patissiers, ijsbereiders en cacaoprofessionals hun ervaringen met u delen

33 000 visiteurs en 3 jours

33.000 bezoekers op 3 dagen

120 participants

120 deelnemers

80 000 visites sur le site internet entre le 1^{er} janvier et le 28 février

80.000 internetbezoeken tussen 1 januari en 28 februari

5.000 like sur Facebook

5.000 likes op Facebook



LE PROGRAMME EN 2016

HET PROGRAMMA 2016



LE DÉFILÉ DE ROBES EN CHOCOLAT / DEFILÉ VAN JURKEN IN CHOCOLADE

15 créations exclusives réalisées par des duos de stylistes et de chocolatiers belges et internationaux.

15 exclusieve creaties ontworpen door duo's van Belgische en internationale stylisten en chocolatiers.

Les Chefs de la Chocolate Academy Callebaut Alexandre Bourdeaux et Mathieu Dierinck & Julie de Bleser
Contes de Fèves - Céline Bouzegza & Nathalie Stockman
Didier Smeets

Jean-Charles Rochoux & Masami d'Imaginers

Joël Patouillard & Manon Bresson-Cancel, Paladines Events

Jean-Philippe Darcis & Lauranne De Jaegher (2 créations / 2 creaties)

Jérôme Grimonpon & Atelier Lannaux

Laurent Gerbaud & Patou Saint Germain

Leonidas

Nadia Flecha Guazo – aka ChokoLate & Débora Velasquez

Neuhaus & le couturier Edouard Vermeulen de la Maison Natan

Pâtisserie Ducobu & Melissa Martin Ciudad (Atelier Lannaux)

Valentino Chocolatier & Sixtine Anne de Molina

Van Dender & iiiCollectif



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 5 février/februari

11h : Institut Roger Lambion

12h : Didier Smeets

14h : Stephen Vandeparre

15h : Paul Wittamer

16h : Christophe Hardiquet (Bon Bon**)

17h30 : Julien Lapraille

Samedi /zaterdag 6 février/februari

11h : Fabrice Collignon

12h : Arabelle Meirlaen*

13h : Eric Fernez (D'Eugénie à Émilie**)

14h : Jean-Philippe Darcis

16h : Tom Degroote (Dierendonck) & Dominique Persoone

Dimanche /zondag 7 février/februari

12h : Jean-Benoît Ghenne

13h : Fabrice Collignon

14h : Darling's Cupcakes & Les Cupcakes d'Émilie

15h : Jean-Philippe Watteyne

16h : Sang-Hoon Degeimbre (L'Air du Temps** & San)



Conférences-dégustations animées par des experts et des passionnés de chocolat / Voordrachten-degustaties die geanimeerd worden door professionals en amateurs.

- Pâtisserie gourmande et sans gluten dans la restauration étoilée / Heerlijk gebak zonder gluten voor de sterrenkeuken

Arabelle Meirlaen* & Fabrice Collignon

- La tension artérielle des Indiens Kunas du Panama est plus basse que la nôtre, pourquoi ? / De bloeddruk van de Kunas-indianen in Panama is lager dan die van ons. Hoe komt dat?

Eddy Van Belle (Choco-Story Brussels)

- Bière & Chocolat / Bier & Chocolate

Laurent Gerbaud, Jean Hummler (Moeder Lambic) & Patrick Bottcher

- Accords Vin & Chocolat / Welke wijnen bij welke chocolade?

Laurent Gerbaud & Patrick Bottcher

- La tendance bean to bar / De bean-to-bar-trend

Alice Voisin, Jean-Philippe Darcis & Benoît Nihant

- L'histoire et les perspectives d'un chocolatier historique bruxellois / De geschiedenis en vooruitzichten van een historische Brusselse chocolatier

Paul Wittamer

- Histoire & Culture avec la présentation de L'Encyclopédie du Chocolat et de la Confiserie / Geschiedenis & Cultuur met de voorstelling van de Encyclopedie van chocolade en suikergoed

Nikita Harwich, Académie Française du Chocolat et de la Confiserie

- Être artisan dans la ville / Een ambachtsman in de stad

Fabrice Collignon & Pâtisserie Barat



LIBRAIRIE CHOCOLAT & DÉDICACES

CHOCOLADE BIBLIOTHEEK EN SIGNEERSESSIES

Vente d'ouvrages culinaires et séances de dédicaces en partenariat avec Filigranes.

Verkoop kookboeken en signeersessies in samenwerking met Filigranes.

- Martin Volkaerts & Marc'O
- Julien Lapraille
- Patrick Bottcher
- Jean-Philippe Darcis
- ...



LA JEUNE GÉNÉRATION À L'HONNEUR

DE JONGE GENERATIE IN DE BELANGSTELLING

L'espace « Jeunes Talents » parrainé par la Ville de Bruxelles dévoilera les artisans prometteurs de la Région bruxelloise : Jérôme Grimonpon Chocolatier, Generous, Les Boulets de la bataille de Waterloo et Les Cupcakes d'Émilie.

Een ruimte voor "Jonge talenten" onder het peterschap van de Stad Brussel zal veelbelovende ambachtsslui uit de Brusselse regio voorstellen: Jérôme Grimonpon Chocolatier, Generous, Les Boulets de la bataille de Waterloo en Les Cupcakes d'Émilie.

L'espace « Les Espoirs du Chocolat » mettra en lumière la nouvelle génération de chocolatiers comme la jeune chocolatière Euphrasie Mbamba de Sigoji et L'Arbre à Bilous.

Een nieuwe ruimte "De hoopvolle toekomst van chocolade" zal de nieuwe generatie van chocolatiers voorstellen: de jonge chocolatière Euphrasie Mbamba de Sigoji en L'Arbre à Bilous.

LES ATELIERS GOURMANDS / FIJNPROEVERSWORKSHOPS

Des ateliers de cuisine et de pâtisserie pour les adultes avec Les Secrets du Chef, Contes de Fèves et Cosy. Et sur les stands des exposants Jean-Philippe Darcis et Joost Arijs.

Kook en patisserie workshops met Les Secrets du Chef, Contes de Fèves en Cosy. En op de stands van Jean-Philippe Darcis en Joost Arijs.

Des ateliers pour les 6-12 ans organisés sur l'espace Chocoland en partenariat avec La Route Belge du Chocolat, les élèves et professeurs de l'école de chocolaterie du CERIA et les musées Choco-Story de Bruxelles et Bruges.

Workshops voor kinderen van 6 tot 12 jaar in Chocoland, in samenwerking met The Belgian Chocolate Way, de leerlingen en leraren van de chocolaterieschool CERIA en Choco-Story Brussels en Brugge.

LES EXPOSITIONS ET HAPPENINGS / TENTOONSTELLINGEN & HAPPENINGS

Exposition par Choco-Story Brussels et La Route Belge du Chocolat : initiation à la dégustation de chocolat chaud, tours de magie et massage au chocolat belge. Nouveau : mini-visites de l'exposition et pauses gourmandes sur plusieurs stands de chocolatiers.

Tentoonstelling door Choco-Story Brussels en The Belgian Chocolate Way: degustatie van warme chocolade, goocheltrucs én chocolademassages. Nieuw: de gidsen die de bezoekers in kleine groepen een rondleiding van de tentoonstelling geven, boordevol smakvolle haltes bij de stands van verschillende chocolatiers.

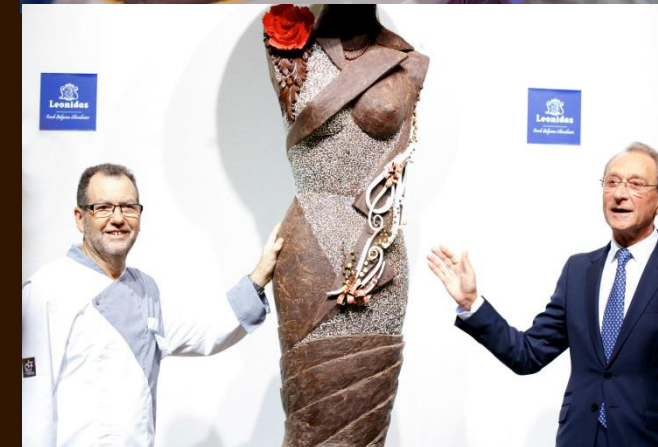
Sculpture géante en chocolat de 4,2 mètres de haut réalisée par l'artiste-chocolatier Jean-Luc Decluzeau pour Leonidas. Gigantisch beeld in chocolade van 4,20 meter hoog ontworpen door de kunstenaar-chocolatier Jean-Luc Decluzeau voor Leonidas.

Exposition de moules en chocolat issus de la plus grande collection mondiale récemment acquise par Neuhaus. Tentoonstelling van chocoladevormen: de grootste collectie ter wereld aangekocht door Neuhaus.

La remise des Belgian Chocolate Awards par Martin Christy, le vendredi 5 février à 15h00.

De uitreiking van de Belgian Chocolate Awards door Martin Christy, op vrijdag 5 februari 15.00 uur.

Et bien d'autres surprises sur les stands des exposants, comme celui de Godiva qui fêtera ses 90 ans. Godiva viert tijdens het Salon haar 90-jarig bestaan.



INFORMATIONS PRATIQUES / PRAKTISCHE INFO



Lieu / Locatie

Brussels Expo – Palais 1 / Paleis 1
Place de Belgique / Belgiëplein, 1
1020 Bruxelles / Brussel

Horaires / Openingsuren

Vendredi / vrijdag 05/02: 10h - 19h
Samedi/ zaterdag 06/02 : 10h - 19h
Dimanche/ zondag 07/02 : 10h - 18h

Tarifs / Tarieven

Adulte : 8,50 € le vendredi / 10 € le samedi et le dimanche
Volwassenen : 8,50 € op vrijdag / 10 € op zaterdag en zondag

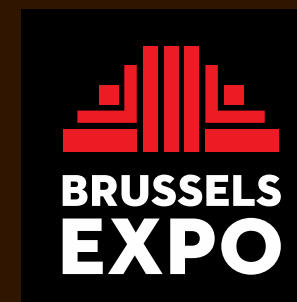
Enfant de 3 à 12 ans : 5€
Kinderen van 3 tot 12 jaar : 5 €

Gratuit pour les moins de 3 ans
Gratis voor kinderen jonger dan 3 jaar

Senior (à partir de 60 ans) : 8,50€
Senioren (vanaf 60 jaar) : 8,50 €

Etudiant (sur présentation d'un justificatif) : 8,50 €
Studenten (op vertoon van studentenkaart) : 8,50 €

Family pack (2 adultes + 2 enfants de 3 à 12 ans) : 25€
Family pack (2 volwassenen + 2 kinderen) : 25 €



PLUS DE 100 PARTICIPANTS / MEER DAN 100 DEELNEMERS

AU 20 JANVIER

OP 20 JANUARI



ALEXANDRE BOURDEAUX
AMACARONS
ARABELLE MEIRLAEN*
AU PALAIS DES GOURMETS
BARÚ
BEAN TO BAR : ANTIDOTE, DICK TAYLOR, MAROU, MENAKAO, PRALUS, TAZA
BELGIAN CHOCOLATE VILLAGE
BELVAS
BENOIT NIHANT CHOCOLATIER CACAOFÈVIER ®
BIJOUX GOURMANDS® MANU CRÉATION®
BISCUITERIE DESTRÉE
BISCUITERIE NAVARRO
BOISSIER
BONBONS À L'ANCIENNE
BOSTANI CHOCOLATE
BRUYERRE
CAFFÉ PERTÉ / MONTIP TRADE KFT
CAOBISCO
CALLEBAUT
CHAMPAGNE GREMILLET
CHOCOLAT CHAMPAGNE
CHOCOLAT TOGO
CHOCOLATERIE DE BEUSSENT LACHELLE
CHOCOLATERIE DEMARET
CHOCOME
CHOCO-STORY BRUSSELS & BRUGES
CHRISTOPHE HARDIQUEST, BON BON**
CMF - PRODUKTE KELLER
CONFISERIE LARMUSEAU
CONTES DE FÈVES – CÉLINE BOUZEGZA
COOPÉRATIVE ETHIQUABLE
COSIJNS CHOCOLATIER
COSY
DARCIS, MAÎTRE CHOCOLATIER
DARLING'S CUPCAKES
DÉBORA VELASQUEZ
DIDIER SMEETS CHOCOLATIER
DOMINIQUE PERSOONE

DUCOBU RELAIS DESSERTS
EDDY VAN BELLE
EDOUARD VERMEULEN, MAISON NATAN
EL SAUCO : AKESSON'S, AMMA CHOCOLATE, CACAO HUNTERS, ORIGINAL BEANS, PACARI
ERIC FERNEZ, D'EUGÉNIE À ÉMILIE**
ESPACE MACARONS
FABRICE COLLIGNON
FROMAGE AU CHOCOLAT
GALLER CHOCOLATIER
GENEROUS
GODIVA
GUYLIAN
HOUSE OF TASTE
iiiiCOLLECTIF
INSTITUT ROGER LAMBION
JEAN-BENOÎT GHENNE
JEAN-CHARLES ROCHOUX & MASAMI, IMAGINERS
JEAN-PHILIPPE WATTEYNE
JEAN HUMMLER, MOEDER LAMBIC
JÉRÔME GRIMONPON CHOCOLATIER
JOOST ARIJS
JULIE DE BLESER
JULIEN LAPRAILLE
KKO PATOUILLARD, MOF
L'ARBRE À BILOUS
L'ATELIER LANNAUX
LA GAZELLE D'OR
LA CASE À VANILLE
LA ROUTE BELGE DU CHOCOLAT
LAURANNE DE JAEGHER
LAURENT GERBAUD CHOCOLATIER
LE CANELÉ DE BORDEAUX LEMOINE
LEONIDAS
LES BOULETS DE LA BATAILLE DE WATERLOO
LES CUPCAKES D'ÉMILIE
LES MACARONDISSES
LES SAVEURS D'ANTAN

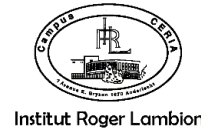
LES SECRETS DU CHEF
LIBRAIRIE FILIGRANES
MANON BRESSON-CANCEL, PALADINES EVENTS
MARTIN CHRISTY, BELGIAN CHOCOLATE AWARDS
MARTIN VOLKAERTS & MARC 'O
MATHIEU DIERINCK
MELISSA MARTIN CIUDAD, L'ATELIER LANNAUX
NADIA FLECHA GUAZO – AKA CHOKOLATE
NATHALIE STOCKMAN
NEUHAUS
NEWTREE
NID D'ABEILLE
NIKITA HARWICH
PÂTISSERIE BARAT
PATOU SAINT GERMAIN
PATRICK BOTTCHE
PAUL WITTAMER
SANG-HOON DEGEIMBRE, L'AIR DU TEMPS** & SAN SIGOJI
SIXTINE ANNE DE MOLINA
SUN AND GREEN VANILLE BOURBON
THE CACAO TREE
TOM DEGROOTE, DIERENDONCK
VALENTINO CHOCOLATIER
VALRHONA
VAN DENDER
VS BY STEPHEN VANDEPARRE

LES PARTENAIRES / DE PARTNERS



*Avec le soutien de Monsieur Philippe Close, Échevin de Tourisme, des Finances et du Personnel à La Ville de Bruxelles
et de Madame Marion Lemesre, Échevine des Affaires Économiques à la Ville de de Bruxelles*

*Met de steun van de heer Philippe Close, Schepen van Toerisme, Financiën en Personeel van de Stad Brussel
en van Mevrouw Marion Lemesre, Schepen van Economische Zaken van de stad Brussel*







5 - 7 FÉVRIER / FEBRUARI 2016
BRUSSELS EXPO

Merci pour votre attention
Bedankt voor uw aandacht
Thank you for your attention