



PERSDOSSIER

3^{DE} CHOCOLADESALON BRUSSEL

5 - 7 februari 2016

Brussels Expo – Paleis 1

Persdienst - Chocoladesalon Brussel

Cécile Namur – cecile@flconsult.be

+32 (0)471 86 10 09

Annelies Baeten – annelies@flconsult.be

+32 (0)494 64 76 23

Neem contact op voor interviews, fotomateriaal en accreditaties



**CHOCOLADESALON BRUSSEL 2016:
Cacao-expressies, chocolade-innovaties**

-
3^{de} editie

5 tot 7 februari 2016

Brussels Expo – Paleis 1

PERSDOSSIER

1/ Cacao-expressies, Chocolade-innovaties	P.3
2/ Het programma van het Chocoladesalon Brussel 2016	P.7
3/ Lekker shoppen	P.12
4/ De deelnemers	P.17
5/ Praktische informatie	P.18
6/ Le Mondial du Chocolat et du Cacao®: het Salon wereldwijd	P.19

Na het succes van de vorige edities wordt in Brussel van 5 tot 7 februari voor het derde jaar op rij het Chokoladesalon georganiseerd en dit ter ere van de Belgische chocolade.

Wij verwachten u in Paleis 1 van Brussels Expo voor een zeer smakelijke editie met **meer dan 100 deelnemers – chocolatiers, patissiers, banketbakkers, chefs, chef-patissiers, ontwerpers en cacao-experten.**

Het Chokoladesalon is bijzonder fier dat het kan rekenen op de steun van de **heer Philippe Close, Schepen van Toerisme, Financiën en Personeel van de Stad Brussel** en voorzitter van BrusselsExpo:

"In naam van de stad Brussel ben ik erg blij dat ik een salon met de fantastische uitstraling als het Chokoladesalon mag ondersteunen.

België is het land van bier en wafels, maar chocolade is zonder twijfel ook een van onze uithangborden, met een consumptie van 7,5 kg per jaar/per persoon!

Het ruime aanbod aan chocolade komt tot leven dankzij de 50 exposanten die op het salon aanwezig zijn, elk met zijn specialiteiten, die stuk voor stuk verwondering opwekken bij de liefhebbers.

3 dagen lang zult u ook kunnen genieten van demonstraties, workshops, conferenties en tentoonstellingen. Sculpturen in chocolade en een defilé van jurken in chocolade maken het salon helemaal compleet.

Dit salon wekt een grote internationale interesse op, wat Brussel extra zichtbaarheid oplevert die uitgesproken positief is. Als schepen van Toerisme van de stad ben ik heel blij dat deze media-aandacht ons toerisme en bijgevolg onze economie ten goede komt."

CACAO-EXPRESSIES, CHOCOLADE-INNOVATIES

Het thema van deze nieuwe editie, "Cacao-expressies, chocolade-innovaties" werpt een licht op de nieuwe trends in de wereld van chocolade en banketbakkerij en zal een feest worden van creativiteit, avant-gardisme en het vermogen om een volledig beroep te innoveren.

Nooit was de creativiteit van chocolatiers en andere "suikerartiesten" zo overweldigend als de voorbije jaren.

Net als in andere creatieve werelden blijven chocolatiers en banketbakkers steeds weer vernieuwen en halen ze hun inspiratie uit verschillende bronnen. Middenin deze overvloed van creativiteit proberen chocolatiers ook op te vallen via vernieuwingen en combinaties van smaken die nu eens subtiel en voorzichtig zijn en dan weer origineel of zelfs verrassend.

Chocolade blijft een onuitputtelijke bron van inspiratie voor al deze gepassioneerde creatievelingen. De ambachtelijke chocolatiers en banketbakkers zijn enerzijds kunstenaars, anderzijds koks, maar ook "chemici" en reizigers zodra ze daar even tijd voor hebben en blijven experimenteren met de heerlijke rijkdom van dit mythische kruid, met verschillende combinaties van smaken en texturen die steeds ingenieuzer worden.

Enkele sterke trends die momenteel opvallen in de sector van chocolade en banketbakkerij....

"BEAN-TO-BAR": NAAR DE ULTIEME AUTHENTICITEIT EN TRACEERBAARHEID

Een van de grote trends die tijdens deze 3e editie in de kijker wordt gezet, is die van 'bean to bar'. De 'bean to bar'-trend ('van boon tot tablet') ontstond in de jaren 2000 in de Verenigde Staten en kent in Europa een steeds groter succes: de terugkeer naar vakkennis, authenticiteit en traceerbaarheid spreekt enorm aan.

Sommige gepassioneerde chocolatiers beslissen daarom om rechtstreeks naar de bron te gaan en op de plantages zelf hun cacaobonen uit te kiezen, op zoek naar speciale aroma's. Net als bij wijn heeft elke regio die cacao produceert zijn eigen smaakkenmerken: meer nog, elke plantage heeft zijn eigen, unieke noten, net zoals dat bij wijn voor bijvoorbeeld de 'Château' het geval is.

Deze smaakdeskundigen controleren vervolgens het transformatieproces van de bonen, en dan vooral de delicate fase van het roosteren, om zo alle aroma's te behouden en ze voor de chocoladeliefhebbers in unieke creaties te verwerken.

Het groepje van ambachtelijke chocolatiers in België die zich engageren in de bean-to-bar-trend is nog erg gesloten: onder andere Pierre Marcolini, de pionier – Benoit Nihant – Frédéric Blondeel – Van Dender – Jean-Philippe Darcis, onder meer.

Tijdens het Salon verwelkomen we verschillende vertegenwoordigers:

- **Het bedrijf 'Bean to Bar':** Alice Voisin uit Verviers ontwikkelde dit nieuwe distributieconcept onlangs voor 'bean to bar'-chocolade en rauwe chocolade uit de hele wereld. Tijdens het Chocoladesalon in Brussel stelt ze de merken Antidote (Verenigde Staten), Dick Taylor (Verenigde Staten), Marou, Faiseurs de Chocolat (Vietnam) – Menakao (Madagaskar) – Pralus (Frankrijk) en Taza (Verenigde Staten) voor.

- **El Sauco:** Dit bedrijf uit Nederland gaat overal ter wereld op zoek naar chocolade met een unieke smaak: Akesson's (Verenigd Koninkrijk) – Amma Chocolate (Brazilië) – Cacao Hunters (Colombia) – Original Beans (Nederland) en Pacari (Ecuador).

- **Benoît Nihant:** In zijn voortdurende zoektocht naar perfectie bestaat het gamma 'Van boon tot tablet' van deze Luikse ambachtsman uit bonen vanuit Venezuela, Ecuador, Madagaskar en Bali, en zijn biogamma.

- **Jean-Philippe Darcis:** de meester-chocolatier opent in juni 2016 "La Chocolaterie" in het hart van de stad Verviers. Dit enorme project rond de bean-to-bar-beweging zal ondergebracht worden in een nieuw gebouw van 2.800 m² met vier verdiepingen en zal onder meer over een didactische ruimte beschikken waar uitleg gegeven wordt over de geschiedenis van chocolade en de hele weg die de cacaoboan aflegt tot ze bij wijze van spreken in onze mond terechtkomt.

- Het 'bean to bar'-concept wordt ook in de schijnwerpers geplaatst door de reconstructie van een productielijn op initiatief van **Callebaut**.

CHOCOLADE & BANKETBAKKERIJ: EEN WERELD VAN INNOVATIE

Chocolade en chocoladeproducten doen ons nog steeds smelten en vormen sinds enkele jaren een uitgesproken innoverende en dynamische sector, met een sterke toename van het aantal nieuwe producten. Het regent innovaties in de sector van de chocolade en banketbakkerij. We hebben het dan over de **marketing, het product of de verpakking**, - chocolade lijkt de creativiteit van fabrikanten te prikkelen en zorgt zo voor innovatie..

Dankzij de creativiteit bij industriële en ambachtelijke spelers komen de diversiteit van de smaken, de aandacht voor de grondstoffen en de kwaliteit van de recepten op de eerste plaats. Toch blijft **het element genot het belangrijkste (meer dan 50% van de producten)**, of het nu gaat om een divers palet aan smaken, of het plezier om samen te genieten van chocolade of cadeau te geven.

We zien echter ook dat nieuwe creatieve innovaties in volle ontwikkeling zijn en soms zelfs al een vaste waarde worden.

Gezondheid en voeding

2 tot 3% van de Belgische volwassen bevolking heeft last van een voedingsallergie, een cijfer dat bij kinderen oploopt tot 10%. Daardoor groeit de vraag naar lekkere, maar gezonde producten.

Uit verschillende studies blijkt bijgevolg dat de markt van "gezondheidsproducten" sterk ontwikkelt. Ze zijn goed voor ongeveer 20% van de nieuwigheden volgens de cijfers van het laatste Internationale Voedingssalon.

In deze context, enerzijds beïnvloed door de verwachtingen van de consumenten **rond een evenwichtige voeding** en anderzijds onder druk van de overheid, is de "**vrij van**" de nieuwe mode! Ambachten in de voedingssector buigen zich over deze problematiek en ontwikkelen nieuwe assortimenten en richten zich op deze nichemarkten, gesteund door hun artisanale kennis, hun creativiteit en hun liefde voor lekkere dingen.

Zo ontdekt men bij heel wat chocolatiers en banketbakkers de "suikervrije" of "glutenvrije" chocolade.

Chocolaterie Demaret stelt in dit verband een volledig assortiment voor met producten zonder toegevoegde suikers, speciaal voor diabetici.

Yasui Sasaki, een jonge Japanse banketbakker die in Brussel gevestigd is en als een van de beste Belgische banketbakkers in de Gault & Millau staat, biedt banketbakkersproducten aan zonder gluten, bloem of suiker. De Baere heeft dan weer cakes zonder suiker uitgewerkt, maar ook een glutenarme chocoladetaart, gemaakt met een biscuit zonder bloem.

Hoewel de ambachtslui hun recepten aanpassen, blijven ze echter nog discreet in hun communicatie, omdat ze bijzonder gehecht zijn aan het label van "genot" en "traditie" voor hun producten.

De komst van het monoprodukt

Het concept van het monoprodukt is een trend die al jaren meer bijval kent rond een eenvoudig idee: **variëties op hetzelfde produkt die oneindig worden gedifferentieerd**. Voor hartige gerechten zijn er bijvoorbeeld hooggespecialiseerde conceptrestaurants voor bagels of burgers, maar de trend bestaat ook voor zoete gerechten. Het is overigens de banketbakkerij die met deze trend startte, met name met de lancering in 2012 van de "Eclair de génie" in Parijs, door Christophe Adam. Hij biedt een uitgebreid assortiment aan van éclairs in alle vormen en maten.

Het concept werd in België overgenomen door "Eclairs et Gourmandises", dat in 2014 in Ukkel zijn deuren opende. De ontwerpers konden het Belgische publiek verleiden met recepten die door prestigieuze banketbakkers werden bedacht: Julien Alvarez, Wereldkampioen banketbakkerij 2011, Quentin Bailly, Wereldkampioen banketbakkerij 2013, maar ook Guillaume Mabilieu, Beste werknemer in de banketbakkerij van Frankrijk in 2011. Sindsdien gingen twee nieuwe boetieks open, een op de Grote Markt van Brussel en een in Sint-Pieters-Woluwe (Stokkel).

Ook andere onweerstaanbare lekkernijen krijgen sterallures in hun speciale boetiek in België. "Au Merveilleux de Fred" draait, zoals zijn naam doet vermoeden, helemaal rond het meringuegebakje dat opnieuw werd uitgevonden door Frédéric Vaucamps. Het onmisbare Portugese *pasteis de nata* portugaise kan men proeven in de banketbakkerij Garcia in Elsene, Lilycup of bij Les cupcakes d'Émilie doen de cupcakes dan weer alle eer aan.

On-the-go, snacks, mini-formaten

Naarmate de "nomadentrend" in alle ontwikkelde landen sterker wordt, vinden chocolatiers en banketbakkers nieuwe manieren uit om de consument te "volgen" in zijn moderne levensstijl en zijn nieuwe bezorgdheden op het vlak van gezondheid of praktische toepassingen. **Mini-formaten zijn hip!**

Volgens een studie van Nielsen in 2014 gaven consumenten wereldwijd tussen 2013 en 2014 374 miljard dollar uit aan snacks, dit is een stijging van +2% over twaalf maanden. Snoepgoed - o.a. snoepjes, chocolade, gummibeertjes, kauwgom... - vertegenwoordigen het leeuwendeel van de verkoop van snacks in Europa (\$ 46,5 miljard).

Snacks worden ontwikkeld in de grote distributie, maar ook bij ambachtelijke aanbieders en mono-conceptwinkels: Pierre Hermé en zijn collectie "Absolument Chocolat"-snacks, waar men altijd en overal van kan smullen, maar ook Pierre Marcolini en zijn assortiment "Gourmandises" met gekonfijt fruit of gedroogd fruit met een laagje chocolade rond.

Enkele voorbeelden in de banketbakkerij: het Franse merk Fauchon vindt de madeleine opnieuw uit en trekt resoluut de kaart van de "nomade attitude", in de vorm van een hoorn met 15 verse kleine madeleintjes.

Een hybride banketbakkerij voor globetrotters

Qua taarten, koekjes en cakes omarmt heel Europa de invloed van Amerika: cookies, muffins, cupcakes, cheesecakes doen het allemaal heel goed en ook hier spelen specifieke boetieks handig op in.

Sinds de "*Cronut*", hét dessert van Dominique Ansel, een combinatie van de Franse croissant met de Amerikaanse donut, de status van concept behaalde in 2013, zagen al tal van nieuwe combinaties het licht in de banketbakkerswereld:

de "*brookie*" (combinatie van brownie en cookie), de "*duffin*" (combinatie van donut en muffin), de "*townie*" (combinatie taartje en brownie), de "*wonut*" (wafel+donut), de "*waffogato*" (nog een uitvinding van Dominique Ansel die de wafel met ijs combineert), de "*puffin*" (pancake & muffin), de "*whoopie*" (iets tussen een macaron en een cookie), de "*Donnoli*" een hersenspinsel van de New Yorkse banketbakker Alidoro (een mengeling van de Amerikaanse donut met de Italiaanse cannoli, afgewerkt met ricotta), en natuurlijk niet te vergeten de "*crookie*", een creatie van de Canadese Olivier Jansen-Reynaud (een croissant met een hart van Oreo), de "*cookie cup*" (cookie+ cupcake), de "*cruffin*" (croissant & muffin) of nog de "*scruffin*" (iets tussen de scone en de muffin) de mogelijkheden lijken eindeloos!

Ook wie van een Aziatische toets houdt, komt aan zijn trekken: chocolade en banketbakkerij halen vaak hun inspiratie in Azië, bijvoorbeeld de zwarte chocolade met koriander uit Laos, een idee van Zaabär, of nog de nieuwe Sencha-praline, bedacht door Wittamer, gevuld met zwarte ganache met de fruitige smaak van Sencha-thee, aangevuld met Yuzu.

Naar een chocolade die niet smelt

Ten slotte is er nog de langverwachte uitvinding van "thermoresistente" chocolade, zodat iedereen zich tegoed kan doen aan deze lekkernij, ongeacht het klimaat en... zonder vuile vingers! Na jaren onderzoek vond de groep Barry Callebaut een recept dat warmtebestendig is zonder de smaak te veranderen. Ook de grote namen uit de sector, zoals Nestlé, Cadbury, Mondelez of Mars, hebben octrooien ingediend.

2/ HET PROGRAMMA VAN HET SALON

CHOCOLADEFILES

Elke dag om 17.00 uur, podium Cacao Show

Modecreaties, stuk voor stuk pareltjes van chocolade! Eén defilé per dag. Een bijzonder moment en een streling voor het oog...

De chocolatiers en couturiers werken samen in duo rond het thema Carnaval en stellen u een feestelijke en lekkere collectie 2016 voor.

14 uitzonderlijke jurken worden aan het publiek voorgesteld tijdens een **uniek defilé dat elke dag om 17.00 wordt georganiseerd.**

De duo's van chocolatiers en ontwerpers voor deze editie zijn:

De Chefs van de Chocolate Academy Callebaut Alexandre Bourdeaux en Mathieu Dierinck & Julie de Bleser
Contes de Fèves - Céline Bouzegza & Nathalie Stockman

Jean-Charles Rochoux & Masami d'Imaginers

Joël Patouillard & Manon Bresson-Cancel, Paladines Events

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

Jérôme Grimonpon & L'Atelier Lannaux

Laurent Gerbaud & Patou Saint Germain

Leonidas

Nadia Flecha Guazo – aka ChokoLate & Débora Velasquez

Neuhaus & ontwerper Edouard Vermeulen van Maison Natan

Pâtisserie Ducobu & Melissa Martin Ciudad (Atelier Lannaux)

Valentino Chocolatier & Sixtine Anne de Molina

Van Dender & iiiCollectif

Backstage: Dank aan onze schitterende partners!

Make Up For Ever - Officiële make-up artist www.makeupforever.be

C.P.C.I. - Cours Professionnels de Coiffure d'Ixelles - Officiële kapper www.cpci.be

Lorient Traiteur <http://lorient.be>

Ruffus www.ruffus.be

RECEPTEN / DE CHEFS STELEN DE SHOW!

Elke dag, Pastry Show

Elk uur maken chefs, banketbakkerscheFs, jonge talenten en beroemde chocolatiers in de "Pastry Show"-ruimte verschillende gerechten klaar en onthullen ze aan alle gepassioneerden hun tips & tricks. De drie demonstratiedagen van gerechten worden dit jaar georganiseerd onder het peterschap van **Couplet Sugars**.

● **Vrijdag 5 februari van 11.00u tot 18.30u**

11u: **Institut Roger Lambion**

12u: **Didier Smeets**

13u : **Nadia Sammut**

14u: **Stephen Vandeparre**

15u: **Paul Wittamer**

16u: **Christophe Hardiquet, Bon Bon****

17.30u: **Julien Lapraille**

● **Zaterdag 6 februari van 11.00u tot 17.00u**

11u: **Fabrice Collignon, Valrhona Pâtissier**
12u: **Jérôme Grimonpon**
13u: **Arabelle Meirlaen***
14u: **Eric Fernez, D'Eugénie à Émilie****
15u: **Jean-Philippe Darcis**
16u: **Tom Degroote, Dierendonck en Dominique Persoone**

● **Zondag 7 februari van 11.00u tot 18.00u**

11u: **Vincent Vervisch**
12u: **Fabrice Collignon**
13u: **Jean-Benoît Ghenne, Generous**
14u: **Darling's Cupcakes**
15u: **Jean-Philippe Watteyne**
16u: **Sang-Hoon Degeimbre, L'Air du Temps** & San**
17u: **Arnaud Champagne**

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

VOORDRACHTEN / AFSpraak IN DE CHOCOSFEER

Elke dag, Chocosfeer

Elk uur biedt het Chocoladesalon in de ruimte Chocosfeer voordrachten/proeverijen die geanimeerd worden door de meest eminente specialisten, persoonlijkheden en ervaren amateurs, fijne kenners van cacao en de subtiliteiten van chocolade.

● **Vrijdag 5 februari van 13.00u tot 19.00u**

13u: **Stephen Vandeparre**, "Als jonge man/vrouw een bedrijf oprichten in het Brussels Gewest" - *conferentie met de steun van de Stad Brussel (in het Frans)*
14u: **Alice Voisin**, "De bean-to-bar-trend" *(in het Frans)*
15u: **Martin Christy en Peggy Van Lierde**, "Uitreiking van de Belgian Chocolate Awards" *(in het Frans/Nederlands/Engels)*
17u: **Nadia Sammut**, "De vrije keuken, tolerantie als nieuwe stap in uitmuntendheid" *(in het Frans)*
18u: **Paul Wittamer**, "De geschiedenis en vooruitzichten van een historische Brusselse chocolatier" *(in het Frans)*

● **Zaterdag 6 februari van 11.00u tot 18.00u**

11u: **Alice Voisin**, "De bean-to-bar-trend" *(in het Frans)*
12u: **Coralie Rutten, Christophe Harou, Arabelle Meirlaen, Sandrine Mossiat en Fabrice Collignon**, "Heerlijk gebak zonder gluten" *(in het Frans)*
13u: **Jérôme Grimonpon**, "Als jonge man/vrouw een bedrijf oprichten in het Brusselse Gewest" - *conferentie met de steun van de Stad Brussel (in het Frans)*
14u: **Nikita Harwich**, "Voorstelling van de Encyclopedie van chocolade en suikergoed" *(in het Frans)*
15u: **Eddy Van Belle** (Choco Story), "Voeding & Chocolade: de bloeddruk van de Kunas-indianen in Panama is lager dan die van ons. Hoe komt dat" *(in het Frans)*
16u: **Eddy Van Belle**, Film
17u: **Bert Van Thilborgh**, "De toekomst van de chocolade: Chocofashionista of Chocolista? Hoe ziet de chocoladeconsument er in 2030 uit?" *(in het Nederlands)*

● Zondag 7 februari van 11.00u tot 18.00u

12u: **Generous**, "Als jonge man/vrouw een bedrijf oprichten in het Brusselse Gewest" - *conferentie met de steun van de Stad Brussel (in het Frans)*

13u: **Alice Voisin, Jean-Philippe Darcis, Nico Regout en Benoit Nihant**, "De bean-to-bar-trend" *(in het Frans)*

14u: **Wedstrijd: win een reis naar Parijs in samenwerking met Thalys**

15u: **Laurent Gerbaud, Jean Hummler (Moeder Lambic), Patrick Bottcher en Boris Beaucarne**, "Bier en Chocolade" *(in het Frans)*

16u: **Laurent Gerbaud, Jean Galler en Patrick Bottcher**, "Welke wijnen bij welke chocolade" *(in het Frans)*

17u: **Bert Van Thilborgh**, "De toekomst van de chocolade: Chocofashionista of Chocolista? Hoe ziet de chocoladeconsument er in 2030 uit? " *(in het Nederlands)*

ONTMOETINGEN / SIGNEERSESSIES

Elke dag, Chocoladebibliotheek

Het salon biedt de bezoekers in samenwerking met de beroemde Brusselse boekhandel **Filigranes** de kans om de laatste nieuwtjes op culinair literair vlak te ontdekken en biedt een forum aan recent gepubliceerde boeken rond gastronomie, chocolade en banketbakkerij.

Enkele auteurs die tijdens de signeersessies aanwezig zullen zijn: **Martin Volkaerts & Marc'O** (*Volkaerts, Éditions Génération Wallonie*), **Julien Lapraille** (*Ne m'appellez pas Chef!*, Génération W éditions), **Jean-Philippe Darcis** (*Les secrets sucrés de Jean-Philippe Darcis*, Éditions Racine), **Patrick Bottcher**, ...

FIJNPROEVERSWORKSHOPS

De bezoekers van het Salon zullen zelf de handen uit de mouwen kunnen steken in nieuwe workshops geanimeerd door **Les Secrets du Chef, Contes de Fèves** en **Cosy**.

‘Les Secrets du Chef’ leren u origineel koken met chocolade. *De workshop duurt 1 uur.* Inschrijving aan stand B6.

● Vrijdag

11u30 en 14u30: Omhulde pralines

13u en 17u: Making of van chocoladerepen met verschillende smaken

● Zaterdag

11u30 en 14u30: Zwarte Woud-espuma in een nieuw jasje

13u en 17u: Warm soepje van Caraïbische chocolade met frisse toets van saffraan

● Zondag

11u30 en 14u30: Gegrilde eendeborst zacht geparfumeerd met banyulswijn en een ganache van guanaja

13u en 17u: Gebakken Sint-Jacobsnoten, Fregola Sardo en ‘ivoren’ espuma

Cosy, de lekkere en verfrissende cocktail “made in France”, zal cocktaillessen aanbieden onder leiding van een banketbakkerschef. De bezoekers kunnen leren hoe ze een Cocktail Pâtissier maken, een uniek en gastronomisch concept op basis van Cosy: een cocktail waar u met een rietje aan nipt, met daarop heerlijke hapjes om uit te lepelen. Het Cosy-team zal ook twee nieuwe, exclusieve referenties voorstellen voor het Chocoladesalon - Cosy Fondant au Chocolat en Cosy Moelleux Chocolat Framboises – maar ook proeverijen van het assortiment in LowCktail®-modus. *5 sessies van 45 minuten per dag voor 10 personen om 10u30, 12u00, 14u00, 15u30 en 17u00. Inschrijvingen: reserveren via e-mail naar contact@cosytime.fr met datum en uur naar keuze, aantal deelnemer(s) en hun naam/namen, e-mailadres(sen) en*

telefoonnummer(s), of inschrijven rechtstreeks aan de stand van COSY (A13) onder voorbehoud van beschikbare plaatsen. Alcoholmisbruik schaadt de gezondheid. Geniet met mate.

Contes de Fèves leren u de 'making of' van de traditionele zwarte chocolade met studentenhaver, helemaal bio! *Inschrijving op de stand A6.*

Aan zijn stand zal chocolatier **Jean-Philippe Darcis** mensen die gepassioneerd zijn door banketbakkerij de kans bieden om exclusieve Master Classes bij te wonen, gecombineerd met proeverijen.

Joost Arijs zal tijdens de hele duur van het Salon workshops geven.

WORKSHOPS VOOR KINDEREN

Elke dag, ruimte Chocoland

Voor de jonge chocoladeliefhebbers is er Chocoland, met ludieke en lekkere activiteiten. Drie dagen lang zullen kinderen van 6 tot 12 jaar, zich met de hulp van chocolatiers kunnen uitleven met chocolade en heerlijke creaties maken: chocoladelolly's, kleurrijke studentenhaver en zelfs echte chocoladerepen!

De workshops zullen op vrijdag en zaterdag begeleid worden door de leerlingen en leraren van de chocolaterieschool **CERIA** en op zondag door de chocolatiers van de musea **Choco-Story Brussels en Brugge**. Tijdens de drie dagen zullen ook experts, leden van de **Belgian Chocolate Way**, de chocolatiers in spé komen helpen!

Inschrijving verplicht, enkel ter plaatse en voor zover er plaatsen beschikbaar zijn.

Workshops voorbehouden aan kinderen van 6 tot 12 jaar.

Elk uur vanaf 10.30 uur. De laatste workshop start om 17.30 uur (vrijdag en zaterdag) en om 16.30 uur (zondag).

DE JONGE GENERATIE IN DE KIJKER

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**.

Het Chocoladesalon van Brussel huldigt overigens een nieuwe ruimte in: "**De toekomst van chocolade**". Het Salon wil immers een stimulans betekenen voor het beroep en aandacht geven aan de nieuwe generatie, veelbelovende chocolatiers en de nieuwe lading banketbakkers. De jonge chocolatiers **L'Arbre à Bilous** en **Euphrasie Mbamba** zullen hun opwachting maken op het Salon. Deze laatste heeft een eigen chocolademark **Sigoji** en gebruikt chocolade uit haar thuisland Kameroen.

TENTOONSTELLINGEN & HAPPENINGS

Het museum **Choco-Story Brussels** biedt een tentoonstelling aan, samen met tal van animaties in samenwerking met **The Belgian Chocolate Way**.

De bezoekers kunnen er alle geheimen en de duizend verschillende versies van "chocolademelk" ontdekken van de Xocoatl die de Azteken dronken met onze warme, romige chocolade. Aansluitend is er een proeverij van warme chocolademelk van Belgopro.

De ontdekking van andere facetten van het "bruine goud" staan ook op het programma. Denken we maar aan chocolade als welzijnsproduct (met BeChocolate). Nieuw dit jaar zijn de gidsen die de bezoekers in kleine

groepen een rondleiding van de tentoonstelling geven mét boordevol smakvolle haltes aan de stands van verschillende chocolatiers (11u en 15u - Inschrijving verplicht op de Tentoonstellingstand). Ook tijdens het Salon: de officiële lancering op de Belgische markt van de Encyclopedie voor chocolade en suikerwaren, een naslagwerk waar de Académie Française du Chocolat et de la Confiserie tien jaar aan gewerkt heeft.

Leonidas eert de mode met een gigantisch beeld, ontworpen door de kunstenaar-chocolatier Jean-Luc Decluzeau. Het werk belichaamt een vrouwelijke mannequin en is volledig met een mes uitgesneden uit een blok chocolade van 500 kg. Het beeld wordt in de kijker gezet door een chocolade kroonluchter van 2 meter hoog en 1,20 meter breed, versierd met tientallen Swarovski-kristallen.

Neuhaus zal de bezoekers van het salon meenemen op een reis door de tijd. Neuhaus kocht namelijk de grootste collectie ter wereld van chocoladevormen. Het huis is trots op dit culturele erfgoed en zal zijn mooiste stukken tentoonstellen op het Chocoladesalon.

Valrhona viert de 30ste verjaardag van zijn emblematische Guanaja 70 %-chocolade op het Salon! Het merk zal proeverijen aanbieden en deze chocolade krijgt een ereplaats tijdens een demonstratie van een recept onder leiding van Fabrice Collignon op zaterdag 6 februari op in de Pastry Show-ruimte.

... Deze en vele andere verrassingen te ontdekken aan de stands van de exposanten!

Togo, eregast op het 3de Chocoladesalon van Brussel

Het Chocoladesalon is meer dan gewoon een evenement: dit salon is bedoeld om **banden te smeden tussen mensen** die cacao telen en zij die de chocolade verwerken en verorberen.

Daarom is het Chocoladesalon fier dat het voor het eerst het Coördinatiecomité voor de koffie- en cacaosector (Coffee and Cocoa Industry Coordination Committee [CCFCC]) van **Togo** mag verwelkomen.

Het CCFCC zal het Belgische publiek informeren over de specifieke aspecten van de Togolese cacao aan de hand van een tentoonstelling van cacaobomen, bonen en de voorstelling van de verschillende soorten chocolade (met aardnoten, kokosnoten of gember bijvoorbeeld).

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

MET DANK AAN DE PARTNERS VAN HET 3DE CHOCOLADESALON BRUSSEL :



3 / LEKKER SHOPPEN

BARÚ

BARÚ onthult op het Salon zijn nieuwe, kleurrijke verpakkingen voor de Marshmallow, al dan niet samen met andere zoetigheden. Geometrische motieven in diverse kleuren: de nieuwe verpakkingen van BARÚ komen niet onopgemerkt voorbij. Kwaliteitsvol, grappig en zonder blabla. Zo typisch Belgisch!

De bezoekers van het Salon zullen ook zelf hun Gift Box "op maat" kunnen samenstellen: Marshmallows, Marshmallow Bars, Dreamy Chocolate Hippos en/of poederdrankjes. Zoveel mogelijkheden aan geschenkdoozen voor elke "chocoholic"!

BEAN-TO-BAR

De firma BEAN-TO-BAR werd op 1 oktober 2015 opgestart door Alice Voisin en stelt zijn distributiemerken voor bean-to-bar chocoladetabletten voor: een selectie gecommmercialiseerde chocoladetabletten die in een presentatiekoffertje worden voorgesteld. Ze zijn verkrijgbaar in gespecialiseerde onafhankelijke winkels overal in België.

Het onderliggende principe achter dit nieuwe concept is de rechtstreekse import van chocoladetabletten die gemaakt worden door onafhankelijke chocolatiers/cacaobranders in alle hoeken van de wereld.

De volgende merken zullen worden voorgesteld:

ANTIDOTE: rauwe chocolade uit Equador, 50% van de cacaobonen die bij het productieproces van de tabletten worden gebruikt, is gebrand, 50% is niet gebrand. Zo blijven de eigenschappen van de chocolade, zoals de antioxidanten, polyfenolen enz. bewaard. De smaak van de chocolade is iets plantaardiger. Antidote biedt originele combinaties met fruit of kruiden aan.

DICK TAYLOR: gemaakt in Noord- en Zuid-Amerika, gevestigd in Californië, waar verschillende soorten bonen worden geïmporteerd. In de selectie vindt u de Dominicaanse Republiek als land van de oorsprong. Dit is een erg evenwichtige chocolade met accenten van tabak en bosbessen. De Ginger Snap van Dick Taylor is een chocolade uit de Dominicaanse Republiek met kleine stukjes gingerbreadkoekjes op basis van kerstkruiden die helemaal binnen het seizoen past!

MAROU: Opgericht door twee naar Vietnam geëxpatrieerde Fransen, Samuel Maruta en Vincent Mourou, die ter plaatse produceren en verpakken. De verpakking wordt gemaakt in een drukkerij van de oude Chinese wijk van Saigon.

MENAKAO: Volledig geproduceerd in Madagascar. De typische kenmerken van chocolade uit Madagascar zijn "pittig/rode vruchten". Het is het enige merk uit de selectie die melkchocolade aanbiedt (hazelnootmelk en melk met 44% cacaogehalte en een snuifje fleur de sel). Het kleine formaat van melk 44% leent zich ook erg goed voor mensen die graag willen beginnen met zwarte chocolade. De melk is sterker van smaak dan de traditionele melk (meestal 30% cacao).

PRALUS: François Pralus is een Franse chocolatier die in Roanne, in de buurt van Lyon gevestigd is. Zijn tablet uit Colombia is erg smeuïg en is erg geschikt voor mensen die normaal gesproken van melkchocolade houden, maar ook zwarte chocolade willen proberen: hij heeft een erg zachte smaak, met accenten van boter en karamel.

TAZA: Een rauwe chocolade Mexicaanse stijl, m.a.w. "ongeraffineerd", gemalen op stenen molens. Hij valt op door de duidelijke aanwezigheid van cacaobonen en suikerkorrels. Het aroma is erg opvallend en fruitig (rode en gele vruchten).

BOISSIER

De jongste creaties van het huis BOISSIER: de Delicatesses combineren traditie en moderniteit, tot groot jolijt van liefhebbers van verrassende smaken. Licht gekruid met roze peper, pittig dankzij citroen, subtiel geparfumeerd met kaneel, krokant met hazelnootjes of knapperig met maïs: deze chocoladeballetjes zijn duidelijk gedurfd! Dit moet u zeker proeven: de versie met aardbei, omhuld met een fijn laagje witte chocolade en Bulgaarse yoghurt.

Valentijn is voor het huis BOISSIER het ideale feest om lekkernijen en verfijning uit de kast te halen, met zijn

truffels in hartvorm, omhuld met een fijn cacaopoeder, met een smeuijge en smeltende ganache. Gewoonweg onweerstaanbaar! Ze worden verkocht in mooie doosjes met retrolook: poederroze voor de dames, Boissier-blauw voor de heren.

BONBONS À L'ANCIENNE

Christian Maenhout stelt zijn cuberdons voor. Deze uit de duizend herkenbare kegeltjes zijn stevig aan de buitenkant en heerlijk smeltend aan de binnenkant en maken deel uit van de Belgische tradities.

Naast de originele cuberdons met frambozensmaak, maakt BONBONS À L'ANCIENNE deze "neuzekes" in 30 verschillende smaken; allemaal op basis van Arabische gom, kleurstoffen en natuurlijke aroma's. De artisanale confiserie biedt ook gummi en andere snoepjes aan op basis van geconcentreerd vruchtensap.

CHAMPAGNE GREMILLET

Ter gelegenheid van Valentijn wil het familiebedrijf GREMILLET een van zijn topproducten in de kijker zetten: de Blanc de Noirs. Amateurs zijn er minder mee vertrouwd dan de Blanc de Blancs, maar hij valt op en verrast vooral dankzij het thuisland de Côte des Bars.

Deze witte champagne is gemaakt van blauwe druiven en is zeldzamer en heeft een mannelijke, krachtige expressie, in al zijn weelderigheid en volle smaak. Het is een gedurfde champagne met karakter die aangenaam smaakt en een waardige partner bij rijke gerechten (wild, wit vlees).

Deze Blanc de Noirs van Gremillet in een rood kleedje zal de perfecte partner zijn bij een romantisch Valentijnsdiner. Het ideale geschenk om uw liefde te verklaren! Ter gelegenheid van Valentijn zal de Blanc de Noirs voorzien worden van een flamboyante rode *total look* voorgesteld in een sober en elegant etui.

CHOCOLAT CHAMPAGNE

ARNAUD CHAMPAGNE onthult zijn jongste creaties op het chocoladesalon van Brussel, zoals zijn nieuwe chocopasta met zwarte chocolade. Deze gepassioneerde ambachtelijke chocolatier staat in de Gault & Millau tussen de beste chocolatiers-banketbakkers van Wallonië. In de boetiek vindt u voortaan elke maand een nieuwe, tijdelijke banketbakkerscreatie. ARNAUD CHAMPAGNE biedt ook een assortiment van vijf glutenvrije taarten, met een biscuit die gemaakt is zonder bloem (op basis van amandelpoeder).

CHOCOLATERIE DEMARET

Drie dagen lang zullen er proeverijen en demonstraties plaatsvinden op de stand van CHOCOLATERIE DEMARET, waar de bezoekers hun hart kunnen ophalen: kleine en grote lekkerbekken kunnen de smeerpasta ontdekken (die een prijs won op de International Chocolate Awards van 2015) op heerlijke huisgemaakte pannenkoeken, of proeven van de warme chocolademelk op basis van zwarte chocolade met minstens 64% cacao (uit Ivoorkust, op basis van het "huisrecept"). Het Huis stelt ook deze twee nieuwe pralines voor: de Palet Flocons d'épices, een smeltende chocoladeganache met zwarte thee, geparfumeerd met citrusvruchten en kruiden, omhuld met een dun laagje melkchocolade; en de Ganache Passion: zwarte ganache met vulling van passievrucht, het geheel omhuld met zwarte chocolade – een creatie die de proevers van Gault et Millau in hun laatste gids een speciale vermelding gaven.

CMF-PRODUKTE KELLER

CMF-PRODUKTE KELLER stelt "Goufrais - de frisse lekkernij" voor aan de bezoekers van het Chocoladesalon: een fijne confiserie van onberispelijke kwaliteit, zacht en smeltend, in de vorm van een tulband.

COSIJNS CHOCOLATIER

Het bedrijf Rovacos-Cosijns was aanvankelijk gespecialiseerd in de productie en import/export van kleine decoraties voor bakkers en banketbakkers, maar heeft zich ondertussen ontpopt tot producent van chocolade en marsepein die gecommercialiseerd worden onder de merknaam "COSIJNS CHOCOLATIER".

Het publiek zal enkele van de volgende nieuwigheden kunnen ontdekken:

De "Table Box - les pralines de Marie-Louise": 16 pralines die voorgesteld worden in een koffertje dat u kunt omvormen naar een proeverijtafeltje. Deze collectie bestaat uit 3 assortimenten: classic, exotic en intense. Het "Bento Sushi Dessert": een assortiment pralines waarvan het ontwerp en de smaken doen denken aan traditionele sushi, verdeeld over een bentokoffertje dat doet denken aan de Japanse origami. De kaderdoos die u zelf kunt personaliseren: de "FrameBox" (concept dat het merk heeft gelanceerd): een assortiment chocoladepralines, studentenhaver, rotsjes en omhulde vruchten, voorgesteld in een koffertje waarvan u het deksel persoonlijk kunt aanpassen en dat u opnieuw kunt gebruiken als schilderij dat u aan de muur kunt hangen.

DARCIS MAÎTRE CHOCOLATIER

Ter gelegenheid van het Chocoladesalon van Brussel stelt Jean-Philippe Darcis zijn nieuwe collectie fruitige en bloemenganaches voor, die zowel qua smaak als presentatie in een nieuw kleedje werden gestoken. Een uitgesproken harmonie van smaken die u ongetwijfeld zal bevallen!

Er zullen ook andere producten hun officiële entree maken, zoals de "Praliné à l'ancienne", een absolute bestseller, uitgevoerd in een omhulling met melkchocolade of zwarte chocolade.

De Manons, die nieuw leven ingeblazen kregen door de Maître Chocolatier in 2014, worden voorgesteld in een nieuw vierkant formaat en zullen voortaan in de klassieke koffertjes verwerkt worden.

Ten slotte wordt de "Melo'Choc" definitief geïntegreerd in het assortiment "chocoladeproducten", tot groot plezier van nostalgische chocoladeliefhebbers, met 6 beschikbare versies: Vanille uit Madagascar, Karamel, Koffie, Framboos, Sinaasappel en Passievrucht.

Om Valentijn te vieren stelt Jean-Philippe Darcis zijn "Croc'cœur" voor, een zacht hartje, gemaakt van een knapperige praliné met gepofte rijst.

DIDIER SMEETS

Didier Smeets stelt tijdens het Chocoladesalon een speciale reeks pralines voor naar aanleiding van Valentijn. Vergis u niet: de pralines zijn niet bestemd voor de geliefden onder ons, maar voor de singles. Zij worden immers vaak vergeten vandaar een chocoladecreatie speciaal voor hen. Deze jonge chocolatier is 25 jaar en afkomstig van de streek rond Herve. Hij mocht de Belgische kleuren verdedigen op de 'Exposition Universelle' van Milaan waar bezoekers de knowhow van Belgische chocolatiers konden leren kennen. Tijdens het Chocoladesalon laat deze jonge wolf nog meer van zijn creaties op u los. Een greep uit zijn assortiment: caramel, gevulde pralines, chocoladepasta's,...

ETHIQUABLE

ETHIQUABLE breidt zijn gamma "grand cru" chocolade uit en brengt een nieuwe "pure origine" Tumbles uit Peru op de markt: een eerlijke, biologische, zwarte chocolade met 88% Criollocacao, die niet bitter smaakt, maar een uitgesproken cacaoparfum heeft en waarin je subtiele accenten van gedroogd fruit en honing proeft. Deze Peruviaanse Tumbles-boon, op basis van de splinternieuwe Grand Cru 88%, werd tijdens de International Cocoa Awards van 2015 gelauwerd, ter gelegenheid van het vorige Chocoladesalon van Parijs in oktober 2015.

GALLER

GALLER stelt zijn nieuwe koffertje "De elektronen" voor, gemaakt voor Valentijn met een assortiment pralines met verschillende smaken en kleuren. Lichtroze: een ganache van witte chocolade met framboos en een tikkeltje granaatappel; Oranje: een ganache van melkchocolade, gemaakt op basis van sinaasappelen en kruiden; Geel: een ganache van witte chocolade die de zachtheid van vanille combineert met het pittige van gember; Rood: een ganache van zwarte chocolade en de pittige smaak van piment d'Espelette.

Een andere opvallende innovatie in de afdeling truffels... Terwijl de truffel bij de chocolatier GALLER al jaren lang een vierkantje was, is er nu vernieuwing op komst: de truffel van GALLER wordt rond. De truffel gaat mee met zijn tijd en is het resultaat van creatieve invloeden en is beschikbaar in vier heerlijke smaken: vanille, framboos, koffie en bittere chocolade.

GODIVA

GODIVA stelt zijn nieuwe collectie Coupes d'Amour voor. Deze nieuwe creaties met melkchocolade, zwarte of witte chocolade, in laagjes en gevuld met een geraffineerde ganache, een smeuïge praliné of een romige karamel zijn beschikbaar in vijf onweerstaanbare smaken: intense chocolade, aardbei, pistache, banaan en koffie/karamel. Om deze nieuwe pralines een sublieme smaak te geven, werkte GODIVA samen met de Franse artieste Charlotte Gastaut, die bekendstaat om haar illustraties voor jeugdliteratuur en haar samenwerking met luxemerken. Deze geschenkdoozjes in hartvorm, in ronde of rechthoekige uitvoering zijn een beperkte editie en prachtig versierd met felle kleuren.

GUYLIAN

In 2016 vernieuwt GUYLIAN zijn gamma ter gelegenheid van Valentijn. De pralinéhartjes hebben een mooi marmereffect met witte, melk- en zwarte chocolade. Ze zijn gevuld met de unieke praliné van het huis, gemaakt op basis van gekaramelliseerde hazelnootjes volgens het originele recept van de stichter Guy Foubert. Het iconische zeepaardje van het merk GUYLIAN bestaat nu ook in twee nieuwe smaken: karamel, koekjeslaagjes, zwarte praliné. Het merk moderniseerde ook zijn ontwerp van de dozen traditionele Belgische truffels.

JOOST ARIJS

De Gentse topchocolatier Joost Arijs pakt tijdens het Chocoladesalon uit met een speciale macaron. Hij gebruikt hiervoor Belgische chocolade uit Brazilië met 66,8 procent cacao en combineert dit met een toets Japanse groene matchathoe. "Voor het Chocoladesalon wilde ik net dat ietsje meer, vandaar deze niet zo klassieke internationale macaron", klinkt het bij de chocolatier zelf. "De combinatie van de chocolade met intense cacaosmaak en een vleugje tropisch fruit mét de groene thee zorgt voor een aparte en unieke smaak. Het is zeker niets alledaags." Eerder gebruikte Arijs de matchathoe ook al in een taartje. "Dat viel bij de mensen ook erg in de smaak."

LEONIDAS

Voor Valentijn 2016 bedacht de meester-chocolatier van LEONIDAS nieuwe hartjes met frisse en fruitige smaken. Naast de twee bestaande creaties, vanille en framboos, is er nu ook mango en kers. Deze pittige pralines wekken de smaakpapillen van onze geliefden helemaal tot leven! De hartjes en pralines van LEONIDAS zullen beschikbaar zijn in een uitgebreide keuze aan verpakkingen met kleuren en motieven: rechthoekige dozen of dozen in hartvorm,...

NEUHAUS

Het huis biedt de bezoekers van het Salon de kans om de geschiedenis van NEUHAUS (opnieuw) te ontdekken, dankzij zijn "*Neuhaus History Collection*": een koffertje met 28 iconische pralines. De ideale gelegenheid om de geschiedenis van NEUHAUS te overlopen; van de uitvinding van de eerste praline tot de creatie van *Caprice* en *Tentation*, de absolute sterren van de Universele Tentoonstelling van 1958. De beroemde *Caprice* en de studentenhaver, de kattentongen en andere tabletten zullen voor de ogen van het publiek gemaakt worden door de meester-chocolatiers en kunnen ter plaatse worden geproefd.

NEWTREE

Voor Valentijn stelt NEWTREE zijn doosjes met pralines zonder toegevoegde olie (geen palmolie of andere olie) voor. Bovendien is de chocolade afkomstig uit eerlijke handel, mét neutraal CO2- en mét biologisch certificaat. Met het doosje "Feel my love" kunnen de bezoekers 30 pralines ontdekken met originele smaken, onder andere: zwarte chocolade met tijm, zwarte chocolade met karamel/limoen, zwarte chocolade met Spaanse peper. Het doosje "Listen to my heart" stelt een assortiment voor van 15 pralines met zwarte chocolade met fruitige smaken (karamel/limoen, sinaasappel en bosvruchten). Tenslotte biedt het doosje "See my treasure" een assortiment van 15 pralines met zwarte en melkchocolade met uitgesproken smaken

(melkchocolade met karamel/gezouten boter, melkchocolade met koffie, zwarte chocolade met praliné en hazelnoten).

4/ DE DEELNEMERS

Deelnemerslijst – 4 februari 2016

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 CACAO FÈVIER ®
BERT VAN THILBORGH
BIJOUX GOURMANDS® MANU CRÉATION®
BISCUITERIE DESTRÉE
BISCUITERIE NAVARRO
BOISSIER
BONBONS À L'ANCIENNE
BORIS BEAUCARNE
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
CORALIE RUTTEN
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
FAIRY CHOCOLATES
FROMAGE AU CHOCOLAT
GALLER CHOCOLATIER
GENEROUS

GODIVA
GUYLIAN
HOUSE OF TASTE
iiiiCOLLECTIF
INSTITUT ROGER LAMBION
JEAN-CHARLES ROCHOUX & MASAMI, IMAGINERS
JEAN-MARIE DESSARD, PORTRAITS EN CHOCOLAT
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
LA ROUTE DES THÉS
LAURANNE DE JAEGER
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
MARKETA MACUDOVA PAIN D'ÉPICES
MARTIN CHRISTY, BELGIAN CHOCOLATE AWARDS
MARTIN VOLKAERTS & MARC 'O
MATHIEU DIERINCK
MELISSA MARTIN CIUDAD, L'ATELIER LANNAUX
NADIA FLECHA GUAZO – AKA CHOKOLATE
NADIA SAMMUT
NATHALIE STOCKMAN
NEUHAUS
NEWTREE
NICO REGOUT
NID D'ABEILLE
NIKITA HARWICH
PATEARTINER
PATOU SAINT GERMAIN
PATRICK BOTTCHER
PAUL WITTAMER
SANDRINE MOSSIAT
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
VINCENT VERVISCH
VS BY STEPHEN VANDEPARRE

5/ PRAKTISCHE INFORMATIE

Waar?

Brussels Expo – Paleis 1
Belgiëplein, 1
1020 Brussel

Wanneer?

Van vrijdag 5 tot en met zondag 7 februari 2016

Vrijdag en zaterdag: van 10.00 tot 19.00 uur / zondag van 10.00 tot 18.00 uur

Feestelijke openingsavond: donderdag 4 februari om 19.00 uur (*uitsluitend voor genodigden*)

Wie?

Iedereen welkom

Toegangsprijs

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 €

Online ticketverkoop via <http://ticketing.visitbrussels.be/nl/expo/init/1293>

Bereikbaarheid

Parkeergelegenheid

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

Met de tram:

Lijn 7 – eindstation Heizel

Lijn 3 – halte Meysseselaan (richting Esplanade)

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

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>

6/ LE MONDIAL DU CHOCOLAT ET DU CACAO®

Het Chokoladesalon is **het grootste internationale evenement dat aan chocolade en cacao** gewijd wordt. Sylvie Douce en François Jeantet richtten het 21 jaar geleden in Parijs op, en sindsdien werd het in de grootste internationale wereldsteden over de hele wereld georganiseerd. Dit label is erkend door alle liefhebbers en experts op de markt en heeft nu een nationale en internationale uitstraling. Dit is meer dan louter een evenement en werpt zich op als de **link tussen de mensen** die cacao telen en de mensen die de chocolade verwerken en consumeren.

HET CHOCOLADESALON IN CIJFERS

Het Chokoladesalon, dat is: **7,5** miljoen bezoekers - **184** edities - **31** internationale steden - **4** continenten - **10.000** deelnemers - **87%** spontane bekendheid in Frankrijk en **62%** in Europa

Op de agenda van Le Mondial du Chocolat et du Cacao® staat nog **een twintigtal salons** over de hele wereld gepland, waaronder nieuwe bestemmingen als Milaan

Mis ook de volgende edities niet om de lekkerste chocolade te ontdekken en te proeven!

Tokyo : van 26 tot 31 januari 2016, NS Building

Kyoto : van 27 januari tot 14 februari 2016, JR Kyoto Isetan

Osaka : van 27 januari tot 14 februari 2016, JR Osaka Mitsukoshi Isetan

Fukuoka : van 28 januari tot 14 februari 2016, Iwataya

Sapporo : van 31 januari tot 14 februari 2016, Marui Imai

Nagoya : van 31 januari tot 7 februari 2016, Mitsukoshi

Sendai : van 2 tot 14 februari 2016, Mitsukoshi

Brussel: van 5 tot 7 februari 2016, Brussels Expo

Milaan : van 13 tot 15 februari 2016, The Mall

Moskou: van 5 tot 8 maart 2016, Expocentre

Londen: van 14 tot 16 oktober 2016, Olympia National Hall

Parijs: van 28 oktober tot 1 november 2016, Porte de Versailles

Lyon : van 11 tot 13 november 2016, Centre de Congrès – Cité Internationale

Seoul : van 19 tot 22 januari 2017

Organisatie

Oprichters en algemeen verantwoordelijken: Sylvie Douce en François Jeantet

Algemene directrice: Stéphanie Sandoz

Het Chokoladesalon werd gecreëerd, ontwikkeld en gepromoot door **Event International**:

59 rue de la Tour – 75116 Parijs – Frankrijk

T +33(0)1 45 03 21 26 - F +33(0)1 45 03 60 90

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