

# SALON DU CHOCOLAT PROFESSIONNEL

Du 28 octobre au 3 novembre 2013, toute la profession des chocolatiers confiseurs et le grand public se donnent rendez-vous à Paris Portes de Versailles à l'occasion du 4<sup>ème</sup> Salon du chocolat professionnel et du 19<sup>ème</sup> Salon grand public. Visite guidée.

## LES EXCLUSIVITÉS DU SALON

Pour la toute première fois, le Salon du Chocolat Professionnel inaugure avec Forum gastronomique plusieurs espaces de démonstrations.

Organisé à Gérone et à Barcelone par Jaume von Arend et Pep Palau, Forum Gastronomique est l'événement de référence dans le secteur de hôtellerie et de la restauration. Depuis sa création en 1999, il est devenu une plate-forme internationale incontournable pour les professionnels et réunit les meilleurs cuisiniers du monde et les talents de demain.

2 espaces de démonstrations seront créés :

- "Main Stage" : une scène de démonstrations.
- "Private Workshops" : un espace de démonstrations et de "leçons de gastronomie" encadrées par des chefs.

### MAIN STAGE :

Grande scène de démonstration de recettes réalisées en live par des chefs et chefs pâtisseries de renom (français et internationaux) sublimant le cacao et le chocolat.

#### FRANCE

- Régis Marcon (Restaurant Régis et Jacques Marcon\*\*\*, Ambassadeur Cacao Barry).
- Alexandre Mazzia (Arty-Food Création).
- David Toutain.
- Eric Guérin & Rodolphe Groizard (Chef exécutif & Chef pâtissier, La Mare aux Oiseaux\*).
- Pierre Rigother & Stéphane Tranchet (Chef exécutif & Chef pâtissier, Le Baudelaire\*, Hôtel Burgundy).
- Stéphanie Lequelléc & Yann Couvreur (Chef exécutif &

Chef pâtissier, La Scène, Hôtel Le Prince de Galles).

- Philippe Labbé (Chef exécutif, L'Abeille\*\*, Hôtel Shangri La, Ambassadeur Cacao Barry).

#### ESPAGNE

- Oriol Balaguer (Chef pâtissier).
- Quique Dacosta (Chef exécutif, Dacosta Restaurante\*\*\*).
- Sergi Arola (Chef exécutif, Sergi Arola Gastro\*\* - Madrid, Espagne et Hôtel W à Paris).
- Sergio & Javier Torres (Chefs exécutifs, Dos Cielos\*, Hôtel

ME, Ambassadeurs Chocovic).

#### BELGIQUE

- Jean-Philippe Darcis (Chef chocolatier, Chocolaterie Darcis, Verviers, Chef chocolatier Callebaut).

#### MEXIQUE

- Jose Ramon Castillo (Chef chocolatier, Que Bo!, Mexico).

#### ITALIE

- Leonardo Di Carlo (Chef pâtissier, Champion du Monde de pâtisserie).

### PRIVATE WORKSHOPS :

Ateliers/Démonstrations animés par des Chefs & Chefs pâtisseries français et internationaux. Des expériences de « leçons de goût et de gastronomie » uniques !

#### FRANCE

- Akrame Benallal (Chef exécutif, Akrame\*).
- Hervé Rodriguez (Chef exécutif, MaSa\*).
- Jean-François Rouquette & Pier-Marie Lemoigno (Chef exécutif et Chef pâtissier, Pur\*, Hôtel Park Hyatt Paris-Vendôme).
- Amandine Chaignot & Nina Métayer (Chef exécutif et pâtissière, Hôtel Raphael).
- Alain Pegouret (Chef exécutif, Le Laurent\*).
- Philippe Bertrand (Chef pâtissier chocolatier, MOF Cacao Barry) & Martin Diez (Chef pâtissier chocolatier Cacao Barry).
- Frédéric Bau (Directeur de Création et Chef exécutif, Ecole du Grand Chocolat Valrhona).

#### BELGIQUE

- Sang-Hoon Degeimbre (Chef exécutif, L'Air du Temps\*\*).

#### ESPAGNE

- Ramón Morato (Chef pâtissier chocolatier, M.A.P.E Cacao Barry).
- Jordi Cruz (Chef exécutif, ABaC \*\*).
- Josep Maria Ribé (Chef pâtissier chocolatier, M.M.A.C.E Callebaut).

#### ETATS-UNIS

- Jérôme Landrieu (Chef pâtissier chocolatier, Top 10 US Cacao Barry).

#### MEXIQUE

- Jose Ramon Castillo (Chef chocolatier, Que Bo!, Mexico).



© T. Raifoux.

## CARTE D'IDENTITÉ DU SALON PROFESSIONNEL

- 4<sup>ème</sup> édition.
- Du 28 au 30 octobre.
- 100 exposants français et internationaux.
- 12 000 m<sup>2</sup> d'exposition.
- Portes de Versailles Paris. Pavillon 4.
- Répartition par activité des exposants :
  - Aménagement de boutiques
  - Bonbons de chocolat et confiserie
  - Chocolat de couverture
  - Décors pour chocolat et pâtisserie
  - Equipementiers
  - Ingrédients et matières premières
  - Packaging
  - Pays producteurs
  - Petit matériel
  - Services
  - La Formation et l'Emploi

## LES ÉVÉNEMENTS DU SALON

### LA FINALE DES WORLD CHOCOLATE MASTERS

Organisée par les marques Gourmet Callebaut®, Cacao Barry® et Carma®, la finale du championnat du monde du chocolat se déroulera pendant les 3 jours du salon. Originaires des quatre coins du monde, 20 Chefs pâtisseries et chocolatiers participeront à cette nouvelle édition et concourront pour le titre de "Champion du Monde du Chocolat".

20 candidats vont créer une pièce artistique en chocolat, une pâtisserie, un dessert à l'assiette, un bonbon enrobé, un bonbon moulé et un surprenant globe illustrant le thème "l'Architecture du Goût". Ces 20 finalistes sélectionnés seront départagés par un jury composé de chefs et de maîtres chocolatiers de renommée internationale.

Parmi les membres du jury cette année :

Markus Bohr (Royaume-Uni), Guillaume Joly (Russie), John Kraus (Etats-Unis), Herman Van Dender (Belgique), Leonardo Di Carlo (Italie), Adriaan Van Haarlem (Pays-Bas), Steffen Blunck (Allemagne), Nicolas Dutertre (Canada), Mattias Ljungberg (Suède), Francis Cardenau (Danemark), Guillaume Mabilieu (France), Carlos Mampel (Espagne), Maricu Ortiz (Mexique), Tadashi Yanagi (Japon), Paolo Loraschi (Suisse), Adriano Zumbo (Australie), Louie Ye (Chine), Mehmet Gok (Turquie), Adam Sowa (Pologne), Laurent Suaudeau (Brésil).

#### NOUVEAUTÉ 2013 : VALRHONA ET LA VALRHONA TV

Le salon accueillera pour la première fois la nouvelle chaîne de télévision :

Valrhona TV.

Les équipes de tournage arpenteront les allées du Salon à l'affût des dernières innovations du marché, de découvertes, animations et rencontres inédites.

Le plateau Valrhona TV recevra des professionnels de la gastronomie du monde entier pour des "parenthèses gourmandes".

[www.valrhona.tv](http://www.valrhona.tv)

A noter la présence du jeune Français Yvan Chevalier qui travaille aux côtés de Vincent Guerlais à Nantes en tant que responsable de la fabrication chocolat. A tout juste 23 ans, il représentera les grands espoirs de la France lors de cette finale !

Qui succédera à Frank Haasnoot, le World Chocolate Master 2011 ? Réponse le 30 octobre à 17 heures lors de la remise des prix des World Chocolate Masters.

[www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com)



## LES INTERNATIONAL COCOA AWARDS

### LE RENDEZ-VOUS ANNUEL DE LA FILIÈRE CACAO

Les International Cocoa Awards (ICA) font partie du programme "Cocoa of Excellence" et résultent de l'association de

3 organismes :

- Event International (Salon du Chocolat)
- le Cirad
- Bioversity International

Leurs objectifs sont de :

- Récompenser les producteurs de cacaos d'excellence.
- Faciliter les liens de collaboration entre producteurs de qualité et chocolatiers artisans ou industriels.
- Faire prendre conscience aux acteurs de la filière cacao de la qualité, de la diversité et de la richesse des origines de cacao.
- Stimuler la capacité des pays producteurs à rechercher, à évaluer et à produire des cacaos.
- Créer un plaisir universel au service de l'union durable de deux hémisphères.

Décernés sur le salon du Chocolat Professionnel pour la 1<sup>ère</sup> fois en 2009, les ICA distinguent, en présence d'une quarantaine de pays producteurs, les cacaos d'excellence selon leur origine, à travers un processus de sélection et de fabrication rigoureusement scientifique.

Cette compétition internationale rassemblera cette année 24 pays participants. Un des enjeux des ICA est de répondre à une demande mondiale en expansion pour des cacaos d'excellence, tout en permettant un développement éthique et écologique des pays producteurs. Chaque cacao est sélectionné directement auprès des planteurs à travers tout l'hémisphère Sud et termine son parcours au Salon du Chocolat, élaboré en chocolat de dégustation selon un protocole unique.

La remise des prix des International Cocoa Awards aura lieu le 30 octobre sur l'espace Cacao Show du Salon du Chocolat Grand Public à 16 h.

Salon du Chocolat Professionnel : stand 14.

[www.cocoaofexcellence.org](http://www.cocoaofexcellence.org)