

Table des matières

- 1 Communiqué de presse
- 2 Introduction
- 3 Thèmes du salon
 - 3.1 Haute cuisine et haute couture
 - 3.2 Art et chocolat
 - 3.3 Chocolat équitable
 - 3.4 Cacao pur
 - 3.5 Démonstrations
 - 3.6 The perfect match
 - 3.7 Mmmhhhh
 - 3.8 Ateliers
 - 3.9 Kids Village
- 4 Actions Belcolade
- 5 Choc' in Brugge
- 6 Informations pratiques
- 7 Annexe
 - 7.1 Plan
 - 7.2 Liste des exposants
 - 7.3 Dépliant visiteurs
 - 7.4 Affiche Choco-Laté

2. Introduction

Le chocolat est un produit universel, offrant une multitude de possibilités. Les producteurs de chocolat et les chocolatiers artisanaux lancent continuellement de nouveaux produits exceptionnels, et des créations qui suivent les toutes dernières tendances culinaires. Les 3 précédentes éditions ont connu un succès croissant. Nous avons ainsi pu accueillir ces dernières années de très nombreux exposants et 16.000 visiteurs.

Le succès de Choco-Laté ne cesse de croître et cette année, nous avons décidé de repousser les limites, afin de devenir le salon de référence de tous les amateurs et professionnels du chocolat.

3. Thèmes du salon

Le salon Choco-Laté de Bruges regroupe plusieurs thèmes spécifiques. Vous trouverez ci-dessous des informations détaillées sur les différents sujets abordés.

3.1 Haute cuisine et haute couture

Quel est le point commun entre les grands designers et les maîtres chocolatiers ? Ceux-ci sont avant tout animés par un grand amour du travail et un désir constant de perfection. Lors du salon Choco-Laté, vous pourrez ainsi découvrir une création particulièrement sensuelle, résultat de la fusion de la haute couture et des plaisirs culinaires.

Le grand designer belge Nicky Vankets et le maître chocolatier Dominique Persoone collaborent ensemble à la création d'une robe en chocolat. Elle sera dévoilée au grand public le 11 novembre, lors de l'ouverture du festival Choco-Laté. Notre Miss Belgique, Justine De Jonckheere, aura cette année l'honneur et le plaisir de réaliser l'ouverture officielle du festival Choco-Laté, vêtue de cette création originale.

3.2 Art et chocolat

Choco-Laté attire des artistes nationaux et internationaux, dont le chocolatier maltais Farrugia. Pour la présente édition de notre salon, celui-ci réalisera une statue du roi Albert. Au cours du festival, l'artiste Freddy De Waele présentera son œuvre « Papegaaien ». Son fils, Santiago De Waele, créera à son tour de savoureuses œuvres d'art intitulées « Autofagen - famille. »

Les œuvres d'art sont souvent trop belles pour être dévorées, mais les visiteurs seront néanmoins invités à prélever des morceaux de chocolat sur des œuvres représentant des « chats nus ».

3.3 Chocolat équitable

Les fèves de cacao sont à la base de tous les produits au chocolat. D'où viennent-elles ? Comment se déroulent la culture et la récolte ? Et surtout, celles-ci sont-elles produites de manière équitable, socialement et écologiquement responsable ? Choco-Laté accorde une grande importance au commerce équitable (Fair Trade), et le thème global de cette année sera donc placé sous le signe du 11.11.11. De nombreuses actions seront organisées, et l'intégralité des revenus reviendra à l'opération 11.11.11. Les visiteurs pourront ainsi découvrir une fontaine de chocolat, dans laquelle ils seront invités à tremper des

marshmallows. Pour l'occasion, une chambre à coucher a aussi été entièrement plongée dans du chocolat.

Plusieurs artistes réaliseront également des dessins avec du chocolat. Ceux-ci seront ensuite mis aux enchères, et le plus offrant pourra emporter les œuvres. Les revenus seront intégralement reversés à l'opération 11.11.11.

3.4 Cacao pur

Le chocolat que nous achetons aujourd'hui au magasin ne ressemble que de loin à ces boissons amères que les Mayas et les Aztèques buvaient autrefois.

Le thème principal de cette édition sera consacré au processus de transformation « de la fève au chocolat ». Nous présenterons bien sûr un rappel historique et donnerons un aperçu de l'évolution du chocolat. Choco-Story abordera spécialement pour l'occasion l'utilisation du cacao par les Indiens Kuna. Le cacao est en effet un élément essentiel de la vie quotidienne de la population Kuna. Celle-ci pense en effet qu'en plus de ses valeurs nutritives, le cacao présente un pouvoir spirituel et culturel. Ces Indiens sont en outre célèbres pour leur bon état de santé (faible tension artérielle), attribué aux grandes quantités de boissons au cacao qu'ils consomment quotidiennement.

3.5 Démonstrations

Durant le salon, les grands chocolatiers soulèveront un coin du voile, en nous permettant de jeter un œil dans les coulisses de la gastronomie, grâce à un grand nombre d'activités. Les visiteurs pourront entre autres découvrir des démonstrations permanentes chez les exposants de Belcolade, Callebaut et Ter Groene Poorte.

3.6 The perfect match

Il y a peu de temps encore, l'association vin-chocolat paraissait audacieuse, voire un peu étrange. De nombreux chefs de renom sont aujourd'hui convaincus que ces deux produits de luxe forment un mariage réussi. Vous pourrez ainsi retrouver cette surprenante combinaison lors du salon Choco-Laté. Pour une dégustation dans les règles de l'art, nous vous conseillons d'abord de goûter au vin, et de savourer ensuite votre chocolat.

De cette manière, l'amertume du cacao ne masquera pas les arômes délicats du vin. Déjà séduit ou encore réticent ? Venez vous-même en faire l'expérience au salon Choco-Laté !

3.7 MMMMMHHHHHH

Choco-Laté est avant tout un salon de dégustation, et vous aurez donc la possibilité de goûter à différents produits. Plusieurs exposants vous feront découvrir toutes sortes de spécialités : truffes au chocolat, pralines, pâte à tartiner au chocolat, boissons au chocolat, etc.

Durant ces trois jours, les grandes marques et les petits producteurs artisanaux se réuniront pour vous donner le meilleur d'eux-mêmes.

3.8 Ateliers

Au festival Choco-Laté, vous pouvez non seulement déguster les produits, mais aussi les préparer vous-même ! En plus des nombreuses démonstrations, les visiteurs pourront mettre la main à la pâte en participant à l'un des nombreux ateliers.

L'atelier de Sweets Company leur apprendra à préparer des truffes à la crème fraîche à partir de chocolat au lait tendre. Mais qu'y a-t-il de mieux encore que de réaliser des truffes ? Les goûter bien sûr ! À la fin de l'atelier, les visiteurs pourront emporter leur propre création pour une valeur de 15 euros par personne.

Au Musée du Chocolat Choco-Story, les visiteurs pourront également participer à un atelier consacré au processus de transformation « de la fève au chocolat ». Les visiteurs intéressés par cette expérience pourront réaliser eux-mêmes leur propre boisson au cacao, de manière entièrement traditionnelle. Le cacao sera torréfié, mondé, moulu et écrasé pour obtenir une masse de cacao. On y mélangera ensuite de la vanille, du poivre, du piment et du rocou. Il suffira alors d'ajouter un peu d'eau chaude... pour obtenir une authentique boisson au chocolat.

3.9 Kids Village

Cette année, les tout-petits seront eux aussi traités comme des rois. Au Choco Kids Village interactif, ils pourront déguster toutes sortes de friandises au chocolat et participer à des ateliers ludiques, dont l' « école de Père Fouettard », où les enfants seront soumis à des épreuves amusantes, mais surtout délicieuses. S'ils réussissent, ils seront nommés officiellement assistants de Saint-Nicolas. De nombreux concours et animations sont également prévus, avec bien sûr le chocolat comme thème récurrent. Les enfants pourront laisser libre cours à leur imagination et à leur créativité et découvrir, tout en s'amusant, les vertus cachées du chocolat.

Les activités du Kids Village se déroulent en collaboration avec WTV - Focus Tv et la boulangerie, pâtisserie et école de chocolat « Ter Groene Poorte ».

4 Actions Belcolade

Belcolade est le dernier producteur de chocolat belge du monde. L'entreprise mélange des fèves de cacao avec du beurre de cacao pur – et rien d'autre. Belcolade se devait donc de participer à ce salon du chocolat. Son stand à Choco-Laté vous réserve de nombreuses surprises :

- Un paquet de frites impressionnant : Un paquet de frites en chocolat sera réalisé au stand de Belcolade. Détail non négligeable : cet impressionnant paquet mesurera pas moins de 2,5 mètres de haut !
- Cacao Game : Tous les visiteurs de Choco-Laté peuvent participer à ce concours. S'ils répondent correctement à toutes les questions concernant la fabrication du chocolat, ils auront la possibilité de participer à un atelier avec le maître chocolatier Michel Eyckermans.
- Section VIP : Tous les clients professionnels peuvent se présenter à la section VIP du stand Belcolade. Ils pourront y déguster du chocolat et des pâtisseries.
- Dégustation : Les visiteurs pourront goûter le délicieux chocolat origine de Belcolade.

5. Choc' in Brugge

Choco-Laté 2011 s'inscrit dans le cadre de Choc' in Brugge.

Choc' in Brugge est un grand événement culinaire consacré au chocolat, qui sera célébré pendant un mois par la ville de Bruges. Cet événement gastronomique aura lieu de 6 novembre au 8 décembre inclus. Ce projet intègre différentes expériences très variées consacrées au chocolat :

- de la haute gastronomie avec 14 chefs qui vous proposent un menu complet à base de chocolat.
- des grands chefs qui organisent des ateliers où vous pouvez travailler le chocolat.
- 10 chocolatiers artisanaux qui travaillent le chocolat de manière créative.
- des visites de la ville organisées par un guide expérimenté et avec pour thème central le chocolat.
- des entreprises de bien-être qui vous proposent des soins au chocolat.

Vous trouverez plus d'informations sur www.chocinbrugge.be

6. Informations pratiques

Quand :

Le festival Choco-Laté de Bruges se déroulera du 11 novembre au 13 novembre 2011 inclus.

Lieu :

Musée de Bruges – Place du Beffroi 7 8000 Bruges

Horaire :

Le festival est ouvert sans interruption de 10 h 00 à 18 h 00.

Prix d'accès :

Adultes : 10 €

Enfants de 6 à 12 ans : 6 €

En dessous de 6 ans : gratuit

Les cartes d'accès peuvent être commandées en ligne sur www.choco-late.be

Ouverture officielle : 11 novembre 2011. Programme :

- | | |
|------------------|---|
| 11 h 11 min 11 s | Discours de M. P. Moenaert (bourgmestre)
Ouverture officielle |
| 11 h 20 : | Discours de M. Bogaert (échevin du Tourisme)
La robe en chocolat de Miss Belgique est dévoilée au public |
| 11 h 30 : | Interviews |
| 12 h 00 : | Lancer de chocolat (ballons) depuis la tour du Beffroi |
| 12 h 30 : | Défilé de Miss Belgique / des exposants |

Les textes de presse et les photos peuvent être téléchargés sur :

www.choco-late.be/nl/pers

7. Annexe