

DOSSIER DE PRESSE



**Salon**  
**CHOCOLAT**  
*et* **GOURMANDISE**

**VENTE**  
**ANIMATIONS**  
**DÉFILÉS**  
**ATELIERS**

INFORMATIONS SUR  
[www.chocolatgourmandise.com](http://www.chocolatgourmandise.com)

SUIVEZ NOUS SUR



**PHILIPPE CONTICINI**

*Parrain du salon*  
Présent samedi 30 mars  
de 10h à 16h



**30 mars >**  
**1<sup>er</sup> avril 2019**

**PALAIS DES CONGRÈS**  
**ARLES**

UN ÉVÉNEMENT CCI PAYS D'ARLES EN PARTENARIAT AVEC LA PROVENCE



## Sommaire

- Communiqué de presse — p.3
- Philippe Conticini, parrain du salon 2019 — p.4
- **Portrait d'exposants** — p.5
  - Liqueur Frigolet
  - Biscuiterie Navarro
  - Pâtisserie Jouval
- Les Exposants présents — p.8
- Autour du salon — p.10
- Tout savoir — p. 11
- Nos partenaires — p.12

Contact Palais des Congrès : Ludivine Peltier — Directrice  
[lpeltier@arles.cci.fr](mailto:lpeltier@arles.cci.fr) — 04 90 99 08 08

Contact Presse : Michaël Videment — Responsable Transformation Digitale  
[mvidement@arles.cci.fr](mailto:mvidement@arles.cci.fr) — 06 61 43 28 12



Communiqué de presse

Arles, mars 2019

## Salon Chocolat et Gourmandise, 3 jours dédiés !



Si on vous dit chocolat, vous pensez à quoi ?

Au plaisir car ses saveurs cacaotées et sucrées **émoustillent les papilles...**

Au **réconfort car c'est l'aliment idéal pour les petits coups de blues...**

**Au cadeau car c'est le présent qui réjouit toujours...**

A la santé car il est riche en polyphénols et en magnésium et présente des vertus anti- oxydantes.

Ancré dans la consommation des français, au même titre que le pain ou le fromage, il est leur

aliment chouchou. En France, près de 4 millions de tablettes de chocolat sont ainsi consommées chaque jour, soit environ 7 kg de chocolat par personne et par an.

Un tel succès ne pouvait passer inaperçu.

Le Palais des **Congrès d'Arles propose donc** 3 jours de douceurs et de délice. Venu de la France entière, exposants pâtisseries, chocolatiers- créateurs, biscuitiers, présents sur plus de 1700 m<sup>2</sup>, feront déguster et découvrir tous les secrets du chocolat. Véritable voyage gustatif au pays du Chocolat, il sera proposé sous toutes ses formes : en carreaux, à tartiner, en tablette, à faire fondre, **blanc, noir, au lait...**

Figure majeure de la gastronomie contemporaine française et internationale, Philippe Conticini sera le **parrain de l'évènement** 2019.

### **Un salon du chocolat, mais pas que...**

Des stands de vins doux, champagne, jus de fruits, arts de la table et autres gourmandises viendront parfaire ce monde cacaoté. Démonstrations, ateliers, conférences et des animations sont également prévus à ce programme alléchant.

Près de 10 000 visiteurs sont attendus pour **cette nouvelle édition d'un salon qui augure un beau succès.**





Philippe CONTICINI,  
parrain du salon Chocolat et Gourmandise



Chef de cuisine et chef- pâtissier français né le 16 août 1963 à Choisy- le- Roi dans le Val- de- Marne.

Distingué tant pour ses travaux sucrés que salés, il est considéré par ses pairs et par les médias comme une des figures majeures de la gastronomie contemporaine française et internationale.

Ayant travaillé en France, aux États- Unis et au Japon, il est à l'origine de quatre innovations qui ont transformé la scène culinaire internationale.

Il invente notamment en 1994 le principe des verrines qui transposent verticalement et en transparence des mets traditionnellement servis à plat.

Après avoir obtenu plusieurs récompenses et officié au sein d'établissements étoilés (La Table d'Anvers, Petrossian, etc.), il est le cofondateur et le chef pâtissier de la Pâtisserie des Rêves. Il attache une grande importance à transmettre des émotions par ses réalisations et à démocratiser le travail du goût.

Très présent dans les médias, il intervient notamment en 2012, 2013, 2014, 2015 et 2017 dans l'émission Le Meilleur Pâtissier et 2018 dans « Le Meilleur Pâtissier Les Professionnels » en tant que jury.

Rencontrez Philippe CONTICINI, samedi 30 mars de 10h à 16h, qui pour la première fois déplace sa pâtisserie parisienne et mets en avant *le Chou*.

[www.philippeconticini.fr](http://www.philippeconticini.fr)



## Portraits d'exposants

### Frigolet Liqueur



Tel le célèbre Obélix, chez les Inisan, on est tombé dedans quand on était petit. **C'est en 1865 que Joseph Isoard créa la distillerie à Châteaurenard, puis début 1900 la liqueur de Frigolet pour les moines de l'abbaye.** Le commerce de ce nectar assurait en effet leur subsistance. La production restait **cependant assez limitée et c'est ce qui motiva Roland Inisan, le grand-père, à racheter la distillerie, espérant ainsi la relancer.** **Aujourd'hui, la troisième génération est aux commandes d'une entreprise qui a su préserver et pérenniser la recette originelle exclusive et tenue secrète.**

**Car la liqueur de Frigolet, qu'est-ce que c'est ? Un mélange de plantes sèches locales (thym, romarin, sauge...) et de plantes non endémiques (cannelle, lavande, coriandre...) distillées dans un alambic. À l'extrait à 90° obtenu, est ajouté un sirop réalisé à partir de miels de plantes locales. On obtient ainsi une boisson à 43° que l'on laisse vieillir 6 à 8 mois avant d'être mise en bouteille. Mais Frigolet, ce n'est pas seulement une liqueur. La distillerie a su décliner de nombreux produits réalisés à partir du fameux nectar. Notamment le chardon au Frigolet, disponible d'octobre à Pâques. Plus de 20 étapes sont nécessaires pour le fabriquer » nous confie David Inisan. En premier lieu, la réalisation d'une coque en sucre. Elle doit être la plus fine possible pour accueillir la liqueur et fondre en bouche lorsqu'on la croque ». Les dernières étapes sont les plus gourmandes. Le chardon est plongé une première fois dans un bain de chocolat noir. Puis termine enrobé d'un onctueux chocolat blanc.**

**Une mise en bouche bien alléchante...**

**Pourrez-vous patienter jusqu'au 30 mars ?**

26 rue Roland Inisan - 13160 Châteaurenard  
[www.frigoletliqueur.com](http://www.frigoletliqueur.com)



## Portraits d'exposants

### Biscuiterie Navarro



« Chez les Navarro, on travaille en famille et entre amis » nous confie Eric Navarro, le fondateur. Une devise qui résume à la perfection la philosophie de cette entreprise. Boulanger pâtissier depuis 1977, Éric Navarro crée la biscuiterie du même nom en 1984 avec son épouse. Il participe à son 1<sup>er</sup> salon lors de la fête **de l'Olivier à Ollioules et dès lors, enchaîne les manifestations commerciales aux quatre coins de l'hexagone.**

Sa participation à Provence Prestige en 2000 sera ensuite déterminante pour le reste de sa carrière. Le succès rencontré le décide à fermer sa boutique pour se concentrer uniquement sur une activité de salons, foires et marchés. Fille, fils, beau-fils, belle-fille, toute la famille se **lance dans l'aventure du biscuit et vient renforcer**

la sympathique équipe.

**J'ai choisi le macaron (ou amaretto), la navette et le croquant** car ce sont des spécialités typiquement **locales et c'est une variété de produits de longue durée donc parfaite** pour les salons ». Sans aucun **conservateur, les navettes et croquants se conservent en effet 6 mois au sec et à l'abri de la lumière.** Quant aux macarons, ils peuvent être préservés 3 mois au réfrigérateur dans un sac congélation. Ils se déclinent dans une quinzaine de parfums : chocolat, amande, vanille, pistache, caramel au beurre **salé, noisette, coco, coquelicot...** Pour le salon Chocolat et Gourmandise, Éric nous a concocté quelques surprises. Côté sucré, des macarons menthe chocolat, poire ou pomme, et des croquants **au...chocolat. Les amateurs de plaisirs salés ne seront pas oubliés avec l'arrivée de navettes au** fromage, au basilic, aux herbes de Provence ou aux tomates.

De quoi contenter tous les goûts.

**Et tous les appétits...**

1256 Avenue Jean Monnet - 83190 Ollioules

[www.biscuiterie-navarro.fr](http://www.biscuiterie-navarro.fr)





## Portraits d'exposants

### Pâtisserie Jouval



**Créatrice d'émotions depuis 1952, la pâtisserie JOUVAL** est située à Vauvert dans le Gard. Après 2 ans passés auprès de M. Jouval, Mickaël Roques a repris la pâtisserie et toutes ses gourmandises pour le plus grand bonheur de tous.

Sa spécialité : les chocolats à la fleur de sel !

Au concours Gard Gourmand 2017 - Millésime **2018, il a reçu 3 médailles d'or pour son Cœur de Cristal, son Chococaramel et son bâtonnet**

de Camargue en chocolat. Vous découvrirez également ses taureaux et chevaux de Camargue en chocolat.

145 av de la Condamine - 30600 Vauvert  
[www.patisserie-jouval.com](http://www.patisserie-jouval.com)





## Les Exposants présents ...

Le goût des Alpilles : accords et savoir- faire

Venez découvrir la magie gourmande des Alpilles en Provence

**A l'initiative de la Communauté de communes Vallée des Baux-** Alpilles, les filières emblématiques du terroir se conjuguent au Salon chocolat et gourmandise sur un stand collectif pour vous faire découvrir les accords et savoir- faire des Alpilles : chocolat, **amande, calisson, vin, huile d'olive, miel.**

Composez les accords de produits locaux : voyage autour du goût et des savoir- faire

De nombreux partenaires vous proposent de découvrir leur univers, leurs goûts et savoir- faire :

- Amandes de Provence- Alpilles- Crau ;
- Confiserie Lilamand ;
- Vignerons des Baux- de- Provence ;
- **Huiles d'Olive et Olives A.O.P. de la Vallée des Baux-** de- Provence ;
- Miels des Alpilles ;
- **Olivades ...**

Derrière chaque produit, il y a une histoire, des femmes et des hommes qui façonnent les Alpilles entre tradition et innovation. Composez votre voyage au gré des saveurs.

Amusez- vous à tous âges : dégustations, concours, jeux pédagogiques

Plusieurs dégustations de différents produits présentés auront lieu tous les jours **sur le stand, accompagnées d'animations : jeux concours, mariage de saveurs,** rencontres avec les producteurs.

Pour les enfants : jeux et découverte **pédagogique de l'amandier, quizz,** coloriages, memory etc.

**Conférence pour les amateurs éclairés lundi 14h : Ô L'amande de Provence, une histoire à déguster »** suivie de la présentation d'un outil pédagogique sur l'écosystème de l'amandier et ... savourez l'amande sous toutes ses formes !







## Les Exposants présents ...

- ALPILLES EN PROVENCE
- AMANDES DE PROVENCE- ALPILLES- CRAU
- ARARAT
- AU ROYAUME DES ABEILLES
- BISCUITERIE DE ROGNES
- **BISCUITERIE NAVARRO**
- CHAMPAGNE JOEL MARTIN & FILS
- CHÂTEAU CALISSANNE
- CHOCOLATERIE PATRICK MALLARD
- CIRAD
- CONFISERIE DU QUERCY
- CONFISERIE LILAMAND
- **DE L'IDEE ... A LA CREATION**
- DELICES DE LA MADELEINE
- DURAND CHOCOLATIER
- **FRUIT D'ASIE**
- **HUILES D'OLIVE & OLIVES AOP DE LA VALLEE DES BAUX- DE- PROVENCE**
- JEFF DE BRUGES
- LA PROVENCE
- LA TRUFFIERE DE MARCEL
- LE GOÛT DES ALPILLES, ACCORDS ET SAVOIR- FAIRE
- LES DELICES DE MAMIE MONNIER
- LES MACARONS DE FRANE
- LES RUCHERS DU MARMAJOU
- **L'ESPERANTINE**
- **L'ETOILE DU DELICE CHOCOLATIER**
- **LIQUEUR FRIGOLET**
- **L'OURS ORANGE**
- MAISON VALOT
- MAISON Z&W
- MILLERIE AUREILLOISE
- NUTREINE
- OLIVADES
- PARC SPIROU
- **PÂTISSERIE JOUVAL**
- PHILIPPE CONTICINI
- RODY CHOCOLATERIE
- SWEET ALPES
- TAIGA
- VIGNERONS DES BAUX- DE- PROVENCE
- **RESTAURANT : ID SUD TRAITEUR**



## Autour du salon ...

### Vendredi 29 mars

- 18 h : Inauguration - Visite des exposants, Discours sur scène - Hall Chabaud
- 19 h : Cocktail (sur invitation) - Salle Gauguin
- 19 h : Ouverture au public - Hall Chabaud
- 19 h — 22h : **Dégustation de produits, découverte des accords... Stand CCVBA**

### Samedi 30 mars

- 11h - Stand C25 : Quizz, jeux concours // **Espace DEMO : Philippe Conticini, parrain du salon**
- 11h30 - Stand C25 : Jeux pour les enfants & Dégustations - découverte des accords
- 12h — **ESPACE DEMO : Dédicaces de Philippe Conticini**
- 14h - Stand C17 : Retrouvez Philippe Conticini // **ESPACE DEMO : Adeline Wendzincki**
- 15h - Stand C15 : Atelier enfant par Mickaël Roques, chocolatier
- 16h - Stand C25 : Quizz jeux concours
- 17h — **ESPACE DEMO : Mickaël Roques**
- 17h30 - Stand C25 : Dégustations & découverte des accords

### Dimanche 31 mars

- 10h30 - Stand C15 : Atelier enfant par Mickaël Roques, chocolatier
- 11h — Stand C25 : Quizz, jeux concours
- 11h30 - Stand C25 : Jeux pour les enfants & dégustations - découverte des accords
- 12h30 - **ESPACE DEMO : Christophe Chiavola**
- 14h - **ESPACE DEMO : Mathieu Taborcia**
- 15h30 - **ESPACE DEMO : Christopher Bignon**
- 16h - Stand C25 : Quizz jeux concours
- 16h30 - Stand C15 : Atelier enfant par Mickaël Roques, chocolatier
- 17h - **ESPACE DEMO : Clément Gérardies**

### Lundi 1er avril

- 11h - Stand C25 : Quizz, jeux concours // **ESPACE Démo : Séverine Sagnet**
- 11h30 - Stand C25 : Dégustations & découverte des accords
- 14h - Salle Cézanne : Conférence **“L’amande de Provence une histoire à déguster”**
- 15h - Salle Cézanne : Présentation de la **“malle de l’amandier”**
- 15h30 - **ESPACE DEMO : Robin Chartier**
- 16h - Stand C25 : Quizz jeux concours
- 17h - Stand C25 : Jeux pour les enfants



## Tout savoir...

### ▪ Où ?

#### **Palais des Congrès d'Arles**

Avenue de la 1ère Division France Libre à Arles  
Tél : 04 90 99 08 08 - [www.congres-arles.com](http://www.congres-arles.com)

### ▪ Quand ?

Soirée avant- première sur invitation le 29 mars  
Du 30 mars au 1<sup>er</sup> avril 2019  
de 10h à 19h

### ▪ Comment venir ?

*En Voiture* - Coordonnées GPS Latitude : 43.6716333 — Longitude : 4.6182335

- Depuis Montpellier — Aix — Marseille — **Nice par l'A54 / E80 et la N113** avec une accessibilité immédiate par la sortie n°5 « Arles centre »
- Depuis Avignon par la N579 (38 km)
- Parking de 250 places gratuit sur le site

*En train* : **Gare d'Arles** située à 2,5 km du Palais des Congrès (15/20 min à pied par les quais du Rhône)

*En bus* : Ligne 1 : TREBON — BARRIOL // arrêt Clémenceau — Palais des Congrès ou  
Ligne A : Arrêt Palais des Congrès

### ▪ Billetterie

Entrée adulte : 5€  
Entrée enfant (à partir de 12 ans) : 3€  
Entrée gratuite **jusqu'à 12 ans.**

**Prévente à tarif réduit jusqu'au 29 mars inclus** sur [www.chocolatgourmandise.com](http://www.chocolatgourmandise.com)





# Salon CHOCOLAT *et* GOURMANDISE

Nos partenaires ...

