

VENTE
ANIMATIONS
ATELIERS
CYRIL LIGNAC
notre parrain 2020

Salon
CHOCOLAT
et **GOURMANDISE**

20 - 22 MARS 2020
PALAIS DES CONGRÈS - ARLES

un événement



- ✓ Communiqué de presse – p. 3

- ✓ Cyril Lignac, parrain du salon 2020 – p. 4

- ✓ Portraits d'exposants – p 5 à 8.

- ✓ Les exposants présents – p. 9

- ✓ Autour du salon – p. 10

- ✓ Le programme des animations – p.11

- ✓ Tout savoir – p. 12

- ✓ Nos partenaires – p. 13

*Contact Presse : Nathalie Carot-Rooney Attachée de Presse
nathalie@nounconseil.com 06 75 04 96 18*

*Contact Palais des Congrès : Ludivine Peltier Directrice
lpeltier@arles.cci.fr 04 90 99 08 08*

Salon Chocolat et Gourmandise

Pour fondre de plaisir !

« Neuf personnes sur dix aiment le chocolat. La dixième ment ». John G. Tullius

A Noël, à Pâques, à la Saint-Valentin, pour un anniversaire, avec le café, au goûter... Toutes les occasions sont bonnes pour s'abandonner à un moment de plaisir cacaoté.

Une dégustation simple et généreuse qui sollicite nos cing sens :

La vue : qu'il soit blanc, brun clair ou marron foncé, un bon chocolat doit avant tout être brillant et lisse.

Le toucher : si le chocolat fond rapidement en mains, c'est qu'il contient la bonne proportion de beurre de cacao.

L'ouïe : cassez-le ! Le bruit doit être net, presque claquant.

L'odorat : un parfum très cacaoté et persistant est signe d'un chocolat de grande qualité.

Le goût : il faut d'abord prendre le temps de le laisser fondre en bouche... et on croque seulement vers la fin.

Autant de subtilités à découvrir lors des 3 jours dédiés à cette gourmandise, du **20 au 22 mars 2020**, au palais des congrès d'Arles.

Sur près de 1700 m², pâtisseries, chocolatiers-créateurs, biscuitiers... venus de la France entière, partageront leur passion pour le chocolat et dévoileront tous les petits secrets de cet or noir. Solide, liquide, chaud, froid, blanc, noir, c'est un véritable voyage gustatif qui sera proposé autour de démonstrations, dégustations, conférences, animations, ateliers enfants ou séances de dédicace...

Des stands de champagne, jus de fruits, arts de la table, vins doux et autres douceurs viendront parfaire ce monde cacaoté.

Figure emblématique de la pâtisserie contemporaine et acteur incontournable de la planète médiatique, Cyril Lignac a accepté avec joie d'être le parrain de l'évènement 2020.

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

Cyril Lignac,

Parrain du Salon Chocolat & Gourmandise



Originaire de l'Aveyron, Cyril Lignac a été marqué dès l'enfance par la joyeuse ambiance des dîners organisés par ses parents. C'est donc tout naturellement qu'il se dirige vers les métiers de la restauration et obtient ses CAP de pâtissier, glacier, chocolatier et, bien sûr, cuisinier. Sa passion le pousse alors à rejoindre Paris. Il évolue notamment aux côtés du Chef triplement étoilé Alain Passard à l'Arpège et du Chef Pâtissier haute couture Pierre Hermé.

Il se lance dans l'aventure sucrée avec le Chef Pâtissier Benoît Couvrand. Ensemble, ils créent en 2011 La Pâtisserie, véritable commerce de proximité où trônent des créations inscrites dans la tradition et tournées vers la modernité ; et en 2016 La Chocolaterie, lieu de vie entièrement dédié au cacao. Le duo est aujourd'hui à la tête de 6 boutiques parisiennes.

Sa rigueur entrepreneuriale et son capital sympathie lui permettent également d'être élu « Chef préféré des Français ».

Il sera présent samedi après-midi pour une séance de dédicace, et fera le tour des exposants du salon.

La séance de dédicace sera gérée par la librairie Actes Sud et les exemplaires de son livre « Saisons » seront à la vente sur place, sur leur stand.

Chocolate in a bottle



Chocolate in a bottle est né d'une passion. Celle de Tom de Bruyn, œnologue belge et grand amateur de chocolat. Animé par l'idée qu'il n'existe pas réellement de produit permettant d'exalter les saveurs d'un dessert (l'alcool constitue plutôt un inhibiteur du palais), il souhaitait marier le caractère festif du vin blanc à la gourmandise du chocolat et se lance dans l'aventure en 2014, aux côtés de François Bellotte, son associé.

Mais comment allier solide et liquide ? Un challenge chimiquement impossible... 3 ans de développement ont donc été nécessaires à la création de ce curieux assemblage. Pour un résultat bluffant dont le brevet mondial a été déposé.

« **Chocolate in a bottle** » incarne la fusion de deux mondes, en tirant le meilleur parti de chacun, pour aboutir à un produit exclusif et unique, couronné par le prix de l'innovation en 2018.

Le fruité des meilleurs raisins **Chardonnay** du sud de la France est savamment associé aux extraits naturels de **cacao** et de **noisettes**, dégageant un parfum de chocolat qui remplit le nez et parvient à caresser la bouche en laissant un arrière-goût incomparable et un contraste de notes inégalables.

Le cacao rencontre des propriétés spécifiques et est ajouté au vin d'une manière innovante afin que le vin reste clair.

C'est à 11 Km de Perpignan que les raisins Chardonnay sont traditionnellement vinifiés en un beau vin pétillant classique.

Autant d'atouts qui justifient le bel essor de cette curieuse bouteille et une exportation dans 49 pays. Une jolie reconnaissance pour ce produit exclusivement vendu en direct, via internet ou sur les salons, dont certains fort prestigieux - Singapour, New-York, Dubaï, Arles...

Une boisson à 6.5% d'alcool qui s'apprécie très fraîche, idéale pour accompagner les desserts. Les personnes soucieuses de leur poids pourront même en faire leur dessert...

www.chocolate-in-a-bottle.com
info@chocolate-in-a-bottle.com

Portraits d'exposants

Maison Guy Roux



Les Français sont des inconditionnels du chocolat ! Nos compatriotes sont les cinquièmes plus gros consommateurs au monde avec, en moyenne plus de 7 kilos de chocolat par an et par habitant. Pourtant, certaines personnes ont des difficultés à accéder à ce plaisir simple. Au-delà des critères liés au mode de fabrication ou à la qualité du chocolat, il existe une véritable problématique avec le sucre qu'il contient. Ainsi, une tablette de chocolat de grande distribution compte de 13 à 62 grammes de

sucre selon les marques. Concrètement, cela signifie que pour 4 carrés avalés, on consomme l'équivalent d'un morceau de sucre.

Or, chacun sait qu'une consommation d'aliments trop sucrés est fortement déconseillée.

Plus surprenant, le chocolat est généralement un plaisir défendu pour toutes les personnes qui sont allergiques au gluten. En effet, même s'il n'en contient pas, on retrouve souvent de la farine en suspension dans les laboratoires (même artisanaux) dans lequel il est fabriqué.

Dans ce contexte, un Maître Chocolatier a eu une idée lumineuse : créer toute une gamme de chocolat sans sucre. Guy Roux, Champion de France et Vice-Champion du Monde dans cet art raffiné, est un maître artisan qui s'est spécialisé dans les chocolats sans sucre ajouté.

100% non sucré, 100% sans gluten, mais aussi (et surtout) 100% délicieux, ils enchantent les papilles de tous les gourmands.

Entre gourmandise et diététique, il n'y a plus besoin de choisir. La Maison Guy Roux a en effet développé une gamme exclusive de chocolats sans sucre : amandines au praliné fondant, mendiants aux fruits secs, tablettes et mini-tablettes, assortiments de bonbons au chocolat noir et au lait, coeurs à croquer, chocolat en poudre, pâte à tartiner, coffret de dégustation...

Le concept est simple et naturel : le sucre est remplacé par le maltitol, un polyol d'origine végétale qui a la particularité d'avoir une saveur très douce. Ce composant est beaucoup plus sain que le saccharose (sucre de canne ou de betterave) puisqu'il préserve l'équilibre pondéral, la minéralisation des dents et la stabilité glycémique.

Guy Roux précise :

Avec une valeur énergétique de 2,1 calories par gramme (8,8 kJ/g), le maltitol est 45% moins calorique que le sucre ! Il est absorbé plus lentement par l'organisme, par rapport aux sucres rapides communs, et il n'est pas transformé en triglycérides (cholestérol). Il est donc idéal pour toutes les personnes qui veulent garder une alimentation saine et équilibrée ainsi que pour les diabétiques, les sportifs et les enfants.

Portraits d'exposants

En France, c'est l'usine Roquette qui procède à son extraction à partir des céréales non OGM. Appelé "le Sweet Pearl" (littéralement "la perle douce"), il est destiné aux professionnels de la santé et de l'alimentation.

D'abord élu Meilleur Apprenti du Rhône-Alpes en 1982, Guy Roux devient Maître Pâtissier-Chocolatier-Confiseur dès 1989. Précision du geste, subtilité des arômes, design de ses créations... ses chocolats gourmands sont très remarqués et il est sacré Champion de France en 2004 et Vice-Champion du Monde en 2005.

En 2008, il tente l'aventure du "sans sucre" à la demande d'un client diabétique : après avoir créé un entremet glacé, il enchaîne par de la pâtisserie et décide alors de se lancer un nouveau défi : inventer une large gamme de chocolats sans sucre, aussi esthétique et gourmande que les gammes sucrées mais nettement meilleure pour la santé. C'est ainsi qu'il obtient le prix de "l'Innovation" en 2009.

Il confie :

A l'époque, je n'avais pas réalisé qu'il y avait une telle demande ! Pour répondre aux attentes de mes clients, j'ai alors fermé ma pâtisserie pour intégrer un laboratoire plus grand et uniquement dédié au chocolat sans sucre. Je m'y consacre totalement depuis 2008.

Être Maître chocolatier est avant tout un métier-passion qui valorise l'art du "bien manger". Je pense qu'il est important que nous, artisans fabricants, transmettions ce message aux jeunes et aux moins jeunes. »

Site web : <https://www.chocolatsanssucres.com/>

Facebook : <http://www.facebook.com/chocolatsanssucre>

Contact Presse : Séverine Roux

E-mail : contact@zeronet.fr

Tél. : 06 41 04 63 60

Portraits d'exposants

Sun & Green



D'origine malgache, Monique Razafinandriana et sa famille ont créé, en 1997, cette épicerie fine haut de gamme. Spécialisée dans les produits de cette île de l'océan indien, elle séduit tous les amateurs de senteurs exotiques.

La devise Sun & Green ? Une démarche qualité basée sur la traçabilité d'origine et des produits issus exclusivement d'une agriculture naturelle. Cette gamme d'épicerie fine, « Zéro conservateur, zéro colorant », provient directement de producteurs locaux. En adoptant un système de traçabilité rigoureux pour assurer chaque origine, la chaîne de production jusqu'à la vente finale en France, respecte les normes. Elle garantit la richesse en

arômes et en saveurs à la livraison.

Les produits sont vendus à l'état brut comme les gousses de vanille Bourbon, ou transformés comme la poudre ou l'extrait de vanille.

Sun & Green propose de nombreux aromates et épices, notamment les piments et le fameux poivre noir Voatsiperifery, dont le nom vient de la combinaison des termes malgasy « voa » qui signifie fruit et « tsiperifery » qui est en fait le nom de la plante sur laquelle il pousse. Ce poivre est très rare car la cueillette, difficile et dangereuse, s'effectue entièrement à la main de juin à août, par les communautés villageoises malgaches. Pour 1kg de poivre séché il faut compter 10 kg de baies fraîchement cueillies. Il pousse uniquement à l'état sauvage dans la forêt tropicale du Sud-Est de Madagascar, ce qui en fait un produit unique au monde.

Le comptoir propose également une sélection de saveurs sucrées. Les confitures, élaborées avec des fruits tropicaux frais, ont conquis les consommateurs. Les assortiments de chocolats sont, quant à eux, fabriqués à base de fèves de cacao provenant du nord de Madagascar.

Ce chocolat a obtenu le Golden Award 2017 de l'Academy of Chocolate. La cuvée noire Prestige Dzama détient la médaille d'argent du concours RumXP de Miami RUM 2012. Ces reconnaissances garantissent leur qualité irréprochable.

Mais leur produit phare demeure sans conteste la pulpe de baobab. Multivitaminée, riche en calcium et en vitamine C, elle constitue un formidable apport énergétique.

www.sunandgreen.fr

Tél : 06 68 94 92 66

Les Exposants présents

Inscrits à la date d'impression

- ✚ Atelier du Sel Camargue (*sel et épices*)
- ✚ Biscuiterie Navarro (*biscuits sucrés et salés*)
- ✚ Champagne Gremillet (*champagne*)
- ✚ Chocolate in a bottle (*vins et spiritueux*)
- ✚ Confiot de Couz (*confitures*)
- ✚ De l'idée à la création (*bijoux gourmands*)
- ✚ Délices du Périgord (*foie gras et épicerie fine*)
- ✚ Domaine de la Présidente (*vins*)
- ✚ Elie et Marjolaine (*épices*)
- ✚ Gourmet Breton (*spécialités bretonnes*)
- ✚ Guy Roux Chocolatier (*chocolat*)
- ✚ Jackel Pâtes de Fruits artisanales
- ✚ Jeff de Bruges (*chocolat*)
- ✚ Kico Fruit (*fruits secs*)
- ✚ L'Espérantine de Marseille (*chocolat et épicerie fine*)
- ✚ L'étal de l'Aveyron (*pâtisserie aveyronnaise*)
- ✚ L'Ours Orange (*épices*)
- ✚ La Biscuiterie de Rognes (*biscuits*)
- ✚ La Palette aux Gourmandises (*chocolat*)
- ✚ Le Petit Cévenol (*pâtisserie*)
- ✚ Le Nougat de Marcel (*nougat*)
- ✚ La Truffière de Marcel (*épicerie fine*)
- ✚ Les Compagnons du Devoir et du Tour de France (*formation pâtisserie*)
- ✚ Les Miellées « Dor » (*miel et chataîgne*)
- ✚ Les Ruchers du Marmajou (*miel*)
- ✚ Librairie Actes Sud
- ✚ Marchand de douceurs (*épicerie fine, spiritueux*)
- ✚ Mickaël Azouz Champion du Monde Chocolatier
- ✚ Pâtisserie Astor (*chocolat et pâtisserie*)
- ✚ Pâtisserie Jouval (*chocolat, pâtisserie, pâtes à tartiner*)
- ✚ Provence Factoriz (*alcool de riz de camargue*)
- ✚ Rody Chocolaterie
- ✚ Sun and Green (*vanille, rhum et épicerie fine*)

Autour du Salon

Des ateliers enfants :

Des ateliers enfants gratuits seront organisés en continu sur les 3 jours, 1 toutes les heures selon le programme des conférences et démos.

Ils seront proposés par **Michael ROQUES (Pâtisserie Jouval)**, chocolatier, pâtissier et Compagnon du devoir. Il fera découvrir aux enfants tout l'art du chocolat et leur proposera de réaliser eux-mêmes des mendiants avec les ingrédients de leur choix.

Restauration : des espaces Restauration et Salon de thé seront installés sur le salon pour répondre aux appétits, tant salés que sucrés, des gourmands.

Nos Invités

Michaël AZOUZ, Champion du monde chocolatier, sera présent les 3 jours et proposera aux visiteurs toutes ses gourmandises !

Il fera également une conférence dont il a le secret, pour découvrir ensemble les vertus et symbolismes du cacao. Tout un programme pour ce passionné de chocolat.

Les Compagnons du Devoir et du Tour de France nous font le plaisir d'être présents également sur le salon. C'est le centre de formation de Nîmes (siège de la région Occitanie) qui viendra mettre en avant sa formation de Pâtisserie et Chocolaterie. ***L'excellence sera au service des gourmands !***

Au programme proposé par les Compagnons :

- 5 pièces artistiques en chocolat pour le showroom sur le thème « La Musique d'hier à aujourd'hui »,
- Montage en direct et en continu de différentes pièces en chocolat,
- Réalisation de bonbons chocolat,
- Démonstration de sucre tiré,
- Dégustation des produits réalisés.

Communiqué de presse des Compagnons du Devoir en pièce jointe.

Sophie, Finaliste du Meilleur Pâtissier 2019, sera présente les 3 jours sur le salon. Elle vient parler de l'association qu'elle soutient, **Poly'Momes**, dont le but est de créer des aires de jeux pour enfants, accessibles aux handicapés.

Elle répondra avec plaisir à toutes les questions au sujet de son association, mais également de la pâtisserie, qui la passionne !

Elle se prêtera également avec plaisir au jeu des dédicaces et séances de photos.



SOPHIE LMP8
S d'ART
PolyMomes

Le programme des Animations

A la date d'impression

Programme non exhaustif

Vendredi 20 mars

2 Chefs Pâtisseries, 2 Cuisiniers, 1 conférence, et 1 atelier d'accord vin et chocolat

Animés par entre autres :

- Guy Roux Chocolats sans sucre – *Bout du Pont de l'Arn*
- Mickaël Roques, Pâtisserie Jouval – *Vauvert*
- Le Conservatoire Grand Sud des cuisines de Camargue – *Les Saintes Maries de la Mer*

Samedi 21 mars

2 Chefs Pâtisseries, 2 Cuisiniers, 1 conférence, et 1 atelier d'accord vin et chocolat

Animés par entre autres :

- Mickaël Azouz Champion du monde chocolatier – *Vesoul*
- La Pâtisserie Eugénie Johant Triart – *Isle sur la Sorgue*
- La Pâtisserie Miss Gourmandises Nougatine - *Arles*
- Mickael Nakach, et sa tarte au chocolat revisité 3.0 – *Carpentras*

Dimanche 22 mars

2 Chefs Pâtisseries, 2 Cuisiniers, 1 conférence, et 1 atelier d'accord vin et chocolat

Animés par entre autres :

- Mickaël Azouz champion du monde chocolatier – *Vesoul*
- Le chef Merlin Roger, fondateur du conservatoire Grand Sud des cuisines de Camargue
- Le chef Sébastien Richard – *Marseille*
- La chef Laure Balducci, « Chef à domicile » - *Saint-Rémy de Provence*
- Le chef Masaki YAMAMOTO – *Arles*

▪ 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

▪ Quand ?

Du 20 au 22 mars 2020

- Vendredi 20 : 14 h à 22 h
- Samedi 21 : 10 h à 19 h
- Dimanche 22 : 10 h à 18 h

▪ 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

Prévente jusqu'au 8 mars inclus

Entrée adulte : 5€

Prévente : 3€

Entrée enfant (à partir de 12 ans) : 3€

Entrée gratuite jusqu'à 12 ans.

Nos partenaires

A la date d'impression



Fournira le chocolat nécessaire aux démonstrations des chefs.

Valrhona s'engage au quotidien pour l'environnement et la transparence.

La marque met son savoir-faire au service des artisans du goût depuis 1922.

Leur leitmotiv : « Ensemble, Imaginons le meilleur du chocolat ».

Ricardo De La Cueva sera notre animateur gourmand !

Depuis 10 ans intégré dans le monde des salons de chocolat, pâtisserie et gourmandise de la région, il animera les démos et conférences, mettra en avant nos chefs, mais aussi nos exposants, dans une ambiance conviviale et professionnelle.

