

Salon du Chocolat de Tours 2018

« Saveurs & Gourmandises »

Palais des Congrès

Vendredi 23 - Samedi 24

et dimanche 25 février

Fort du succès de l'édition 2017 avec plus de 7 000 visiteurs et plus de 50 exposants, le Salon du Chocolat de Tours ouvrira de nouveau ses portes aux gourmands du 23 au 25 février ! Du chocolat sous toutes ses formes, mais pas seulement ! **En 2018, le Salon du Chocolat de Tours accueille la pâtisserie et la confiserie** : biscuits, épicerie fine, macarons, confitures, pâtes de fruits, autant de nombreuses friandises qui seront à l'honneur ! Une occasion unique pour les visiteurs de faire des emplettes, de déguster des produits de qualité et d'apprécier de nouvelles saveurs audacieuses ou plus classiques, mais toutes délicieuses.

Et... **un invité d'honneur exceptionnel** à découvrir sur le site du Salon du Chocolat de Tours 2018.



DES NOUVEAUTES A CROQUER

Un espace de plus de 120 m² entièrement dédié aux petits gourmands de 2 à 12 ans !



expérience sucrée enrichissante à partager. Les petits pâtisseries repartiront avec leur création. (Inscriptions sur place).

Un programme des plus alléchant samedi et dimanche :

- **La ChocolaToqueriE®** proposera une animation originale, ludique et gourmande, avec une sélection de jeux (jeux de société, jeux en bois, espace petite enfance) tous en lien avec la thématique du chocolat et de la pâtisserie. Tous les enfants, dès 2 ans et jusqu'à 12 ans, pourront s'inscrire sur place gratuitement.
- **Nicolas Léger**, artisan chocolatier de Tours, et son équipe feront découvrir aux enfants de 5 à 12 ans, le plaisir de réaliser ses propres sculptures en chocolat, pendant un atelier culinaire gratuit. Une

Autre nouveauté 2018, les artistes amateurs, passionnés de chocolat et de pâtisserie pourront participer, le dimanche 25 février, à **2 concours, exclusivement réservés aux non professionnels**.

Le matin dès 9 heures, se déroulera le **Concours Eclairs au Chocolat**. Les candidats inscrits auront 3 heures pour réaliser 6 pièces identiques sur ce thème.

Communiqué de presse

Le 8 janvier 2018

La seconde compétition le dimanche après-midi, aura pour thème les **Macarons Caramel au Beurre Salé**. Cette fois, ce seront 10 pièces identiques que les candidats devront créer.

Pour participer, il suffit de s'inscrire gratuitement sur le site : salonchocolat-tours.com/concours
Attention, le nombre de places est limité !

Et comme pour les professionnels, c'est le jury présidé par **Christophe Ménard** et composé de professionnels chocolatiers renommés qui départageront les candidats et remettront de nombreux lots sur le thème du chocolat, le dimanche en fin de journée.

CONCOURS PROS, L'ART DANS TOUS SES ETATS

Art et gourmandise seront les maîtres-mots pour les concurrents des 3 concours du week-end, artisans chocolatiers, chefs pâtisseries, apprentis et autres professionnels du chocolat venus de la France entière, pour confronter leur talent et leur savoir-faire.

Cette année encore, apprentis et professionnels confirmés s'affronteront et seront notés sur la netteté, l'esthétique et l'originalité de leurs œuvres.

Trois catégories seront en compétition :



- Le **Concours Professionnel** mettra à l'honneur l'ensemble de la profession chocolatière autour du thème de la **Culture japonaise**. Manga, Jardin japonais, Cérémonie du Thé, Bonsaï, Geishas, Mont Fuji, Arts martiaux, Tokyo, Sumos, Origami, Culture Geek..., le Japon possède de nombreuses richesses culturelles ! De quoi inspirer les candidats qui présenteront une pièce artistique intégralement composée de chocolat, sans structures, ni armatures. Pas de sucres, pas de colorants, uniquement du chocolat.
- Le **Concours niveau BTM** (Brevet Technicien Maîtrise) verra les candidats faire la démonstration de leur technique acquise. Ils réaliseront en direct, une pièce artistique sur le thème du **Plus bel œuf en chocolat**. Là encore, les créations seront en chocolat et uniquement en chocolat.
- Le **Concours Apprenti** mettra en lumière des candidats « élèves chocolatiers ». Comme leurs aînés du concours BTM, ils devront créer le « **Plus bel œuf en chocolat** » pour remporter la compétition.

Communiqué de presse

Le 8 janvier 2018

Un jury composé de professionnels chocolatiers départagera les candidats de chaque catégorie sous l'égide du Président et expert du Salon, **Christophe Ménard**. La Remise Officielle se fera le dimanche 25 février en fin de journée.

DES ANIMATIONS GOURMANDES



Un week-end ponctué de nombreuses animations, démonstrations, ateliers et conférences autour du chocolat, pour enchanter les papilles mais aussi les yeux et les narines des grands et des petits.

Les visiteurs pourront admirer **Gérard Barsé**, Champion d'Europe 2009 de Sucre d'Art, et son équipe qui laisseront s'exprimer leur imagination et s'envoler leur sens artistique en créant devant leurs yeux **de véritables œuvres d'art en sucre tiré**, insolites et époustouflantes de technicité et de précision.

Au détour des allées, entre deux dégustations, les visiteurs pourront également participer au **Grand Jeu Salon du Chocolat de Tours 2018**. Il suffira de s'inscrire sur place auprès des hôtes en déambulation, et peut-être gagner l'un des nombreux lots, comme notamment des bons d'achat à dépenser auprès des artisans chocolatiers présents pendant les trois jours, et bien sûr ... de nombreux cadeaux chocolatés.

La Salon du Chocolat de Tours : une opportunité unique pour découvrir et goûter les chocolats venus des 5 continents !

INFOS PRATIQUES SALON DU CHOCOLAT DE TOURS :

Restez connecté et découvrez nos actualités

Site : www.salonchocolat-tours.com



@tourschocolat

Informations : Tours événements organisation 02.47.70.70.70

Lieu : Palais des congrès de Tours (37)

Tarifs :

Adulte : 5 € / jour / pers. (gratuit pour les moins de 12 ans)

CONTACT PRESSE :

Valérie Pochart-Auger

02 47 32 37 12 / 06 75 62 86 84

presse@tours-evenements.com