

Chocolat & Gourmandises

Le salon de Picardie

du 17 au 19
mars 2017

Mégacité
AMIENS



M MÉGACITÉ
AMIENS
EXPO - CONGRÈS
ÉVÉNEMENTS

DOSSIER DE PRESSE



7^e édition de Chocolat & Gourmandises, le salon de Picardie

NOUVEAUTÉ ▼
**1 ENTRÉE UNIQUE POUR
2 ÉVÉNEMENTS**

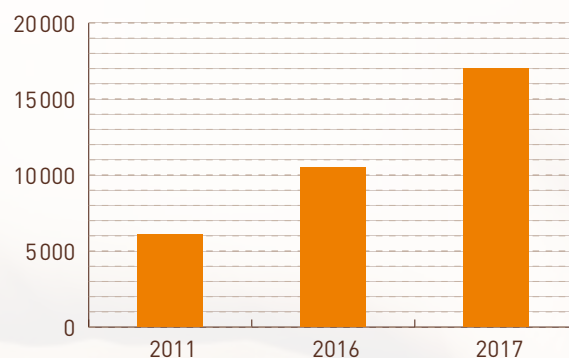


Du 17 au 19 mars 2017 : Une ascension fulgurante qui se poursuit...

Le salon n'a cessé de progresser depuis 2011 et enregistre une hausse de 74 % de sa fréquentation depuis sa création après avoir atteint 10 757 visiteurs en 2016.

Nouveau palier pour 2017

Un potentiel de 16 000 visiteurs grâce à la mise en commun de l'entrée à nos 2 événements du week-end



Une recette qui fonctionne :

Des ingrédients complémentaires : Les équipes de Mégacité et Stéphane Henrio, collaborateur GL Events, maître chocolatier, Vice-Président de Tradition Gourmande et créateur du salon en Bretagne, des moteurs en local devenus des ambassadeurs du salon, des partenaires fidèles : Cacao Barry et Belcolade Puratos PatisFrance, la section Métiers de la Mode-Vêtements du Lycée Branly, des exposants fidèles qui nous renouvellent leur confiance et des nouveaux qui nous l'accordent pour la première fois, des visiteurs impatients, gourmands et curieux...

7^e édition de

Chocolat & Gourmandises, le salon de Picardie

Pour cette 7^e édition, le salon Chocolat & Gourmandises **rejoue de grandes comédies musicales !**

Un programme encore enrichi

- Défilés avec chapeaux, accessoires coiffure et tenues en chocolat (présence exceptionnelle de Miss Picardie 2016, Myrtille Cauchefer)
- Concours la Cabosse de Picardie, sur le thème des comédies musicales : Catégorie Professionnels, parrainé par Cacao Barry. Catégorie Juniors, parrainé par Belcolade Puratos PatisFrance.
- Exposition permanente des pièces
- Concours réservé aux exposants : « la tablette fourrée »
- Démonstrations
- Challenge de la formation en pâtisserie parrainé par Belcolade Puratos PatisFrance
- Challenge de la formation cuisine / dessert de restaurant, parrainé par Métro
- Trempage en chocolat pour les enfants
- Ateliers pâtisserie pour les enfants
- Sculpture sur glace
- Cocktail dinatoire tout chocolat « Gala des Chefs », avec remise des bénéfices à l'association « Les Fées Sourires »

Sommaire

Programme | **P.5**

Personnalités | **P.6**

Animations | **P.9**

Concours | **P.15**

Exposants | **P.19**

Partenaires | **P.20**

Infos pratiques | **P.21**

Programme

Tout au long du salon...

- Démonstrations de Maîtres chocolatiers pâtisseries, membres de Tradition Gourmande :
 - Stéphane BISSON - Amiens
 - Jean-Pierre GODIER - Rouen
 - Antoine GUILBERT - Valenciennes
 - Patrick HERMAND - Arras
 - Jean-Daniel VANDEWALLE - Dunkerque
- Démonstrations du Lycée La Hotoie, du lycée Saint Martin et de l'IREAM
- Animations de l'Association PICARDIE'S SECRETS
- Ateliers enfants assurés par Les Rencontres CUISINE & SANTÉ
- Atelier trempage en chocolat pour les enfants

Les samedi et dimanche

- Sculpture sur glace - Damien PAINEAU
- 3^e édition du challenge de la Formation Pâtisserie
- 2^e édition du challenge de la Formation Cuisine Dessert de restaurant

Vendredi 17 mars

Ouverture de 10h à 20h

10h30 – 16h30 : Challenge de la Formation Pâtisserie

11h30 : Défilé avec chapeaux, accessoires coiffures et tenues en chocolat

15h : Défilé avec chapeaux, accessoires coiffures et tenues en chocolat

17h00 : Remise du trophée «la tablette fourrée»

17h30 : Défilé avec chapeaux, accessoires coiffures et tenues en chocolat

20h : Gala des Chefs, cocktail d'atatoire confectionné par 20 enseignes réunies autour d'une même cause

Samedi 18 mars

Ouverture de 10h à 19h

8h15 – 15h30 : Challenge de la Formation Cuisine / Dessert de restaurant, présidé par Bernard VAUSSION, ancien chef de l'Elysée

10h – 11h : Démonstration de Jean-Michel DESCLOUX sur le salon, en direct du studio FRANCE BLEU PICARDIE

10h30 – 16h30 : Challenge de la Formation Pâtisserie présidé par Serge GRANGER

11h30 : Défilé avec chapeaux, accessoires coiffures et tenues en chocolat

14h30 : Séance de dédicaces de Stéphane GLACIER, MOF Pâtissier et champion du monde de pâtisserie, pour son tout nouveau magazine ARTISANS

15h : Défilé avec chapeaux, accessoires coiffures et tenues en chocolat

16h30 : Remise des trophées des concours nationaux « La Cabosse de Picardie » catégorie Professionnel, parrainé par Cacao Barry et « La Cabosse de Picardie » Junior, parrainé par Belcolade Puratos PatisFrance

17h30 : Défilé avec chapeaux, accessoires coiffures et tenues en chocolat

Dimanche 19 mars

Ouverture de 10h à 19h

8h15 – 15h30 : Challenge de la Formation Cuisine / Dessert de restaurant, présidé par Bernard VAUSSION, ancien chef de l'Elysée

10h – 11h : Démonstration de Jean-Michel DESCLOUX sur le salon, en direct du studio FRANCE BLEU PICARDIE

10h30 – 16h30 : Challenge de la Formation Pâtisserie présidé par Serge GRANGER

11h30 : Défilé avec chapeaux, accessoires coiffures et tenues en chocolat

15h : Défilé avec chapeaux, accessoires coiffures et tenues en chocolat

16h30 : vente aux enchères au profit des FÉES SOUKIRES

17h : Remise des prix des Challenges de la Formation Pâtisserie et Cuisine Dessert de restaurant

17h30 : Défilé avec chapeaux, accessoires coiffures et tenues en chocolat

Des personnalités remarquables



Serge GRANGER

Le Challenge de la Formation Pâtisserie sera présidé par Monsieur Serge GRANGER : meilleur ouvrier de France Chocolatier 1993, Président d'honneur de l'Association Tradition Gourmande, membre de l'académie française du chocolat et de la confiserie, compagnon du Tour de France, Consultant formation international.

Un jury prestigieux

Des membres de jury hautement prestigieux nous consacreront le week end :

Le jury du challenge de la Formation Cuisine Dessert de restaurant sera composé de :

- Bernard Vaussion, ancien chef de l'Elysée en sera le Président
- Norbert Vannier, MOF Pâtissier
- Frédéric Jaunault, MOF Primeur
- Jérôme Dubois, MOF Cuisine
- Michel Widehem, MOF Maître d'hôtel
- Patrick Leseux, Champion de France de Dessert à l'Assiette
- Marc Debailleul, MOF Pâtissier, Champion du Monde de Pâtisserie

Et des chefs de la région

Des personnalités remarquables



Stéphane GLACIER

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 2000, vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006, auteur et éditeur de nombreux ouvrages techniques, Stéphane est à la tête de l'école et également de la boutique, Pâtisseries et Gourmandises...

Passionné par le produit et la transmission, il enseigne encore de nombreux cours. Il est aussi président de l'association Tradition Gourmande.

Nous aurons le privilège d'accueillir Stéphane Glacier le samedi après-midi.

Il se prêtera généreusement au jeu pour noter les pièces artistiques du concours la Cabosse de Picardie, et il se rendra disponible pour une séance de dédicaces de «Artisans» son tout nouveau magazine sorti tout récemment en ce début 2017.

Plus d'informations sur :

<http://www.stephaneglacier-lecole.com/images/Magazine/Janvier2017/avantpropos.jpg>



Damien PAINEAU

Formateur Pâtissier à Rouen

Passionné par l'univers de la glace aussi bien dans la dégustation que dans son travail.

Depuis 1 an, il a participé au Championnat de France de sculpture sur glace hydrique et au Trophée International de glacerie Alain Chartier.

Des personnalités remarquables



Aurélie Sartres, talentueuse et généreuse !

Cette jeune femme est elle aussi une passionnée. Diplômée de l'École Nationale Supérieure des Arts Décoratifs (ENSAD) de Paris, lauréate de la Biennale de Bologne, mène une double vie !

Professeur d'Arts Plastiques, elle est également graphiste, illustratrice et peintre. Co-auteur de l'ouvrage « J'ai Croqué un Chef » avec Alain Cohen, elle a côtoyé les plus Grands Chefs Français, Alain Ducasse, Frédéric Anton, Yannick Alleno, Guillaume Gomez ... dont elle a réalisé les portraits et illustré les recettes.

Elle sera présente durant le week-end et réalisera en direct des illustrations de la vie sur le salon, notamment des challenges de la formation. Elle les offrira pour la vente aux enchères du dimanche, afin que le fruit de cette belle action revienne à l'Association LES FEES SOURIRES.

Site WEB : www.aureliesartres.com



Petit clin d'œil à notre Miss Picardie 2016 : Myrtille Cauchefer

Comme chaque année, Miss Picardie nous fait l'honneur de sa présence : elle passe les trois jours avec nous, porte admirablement bien la tenue confectionnée par les élèves du Lycée Branly et « chocolâtée » par Stéphane Bisson, Nature de Cacao Amiens.

Animations



LES FÉES SOURIRES

*But de notre association :

- Améliorer la qualité de vie des enfants hospitalisés et de sa famille,
- Offrir un environnement agréable,
- Acquisition de nouveaux jeux,
- Permettre à des intervenants de réaliser diverses activités au sein des services,
- Participer à des occasions importantes de leur vie : les anniversaires, les fêtes de Noël ...
- Mais aussi, des moments marquants de leur hospitalisation : des examens ou des soins...

Les FÉES SOURIRES souhaitent ainsi contribuer au bien-être de l'enfant et de sa famille pendant le séjour hospitalier.

Le Gala des chefs

LE GALA DES CHEFS est à nouveau reconduit avec un beau panel d'enseignes réunies autour de la noble cause de l'Association LES FÉES SOURIRES.

Comme depuis 4 ans maintenant, ce cocktail dînatoire est dans la continuité de la première journée du salon et se déroule le vendredi, après la fermeture, sur réservation.

Nous souhaitons mettre en avant les enseignes qui participent et leur rendre hommage. Sans elles, l'événement ne pourrait se monter...

Et une fois encore, nos Chefs sont généreux et sensibles à la cause des Fées Sourires.

Ce beau et bon moment de générosité sera accompagné par les **DIXIELAND COMBO JAZZ** qui créeront une ambiance musicale conviviale.

L'association Les Fées Sourires sera présente et diffusera des photos des acquisitions faites avec les dons récoltés lors des 3 éditions précédentes.

Ils ont à nouveau fait preuve de créativité et de talent dans la réalisation des pièces qui nous régaleront :

ASSOCIATION PICARDIE'S SECRETS > **PHILIPPE VERMESSE** • **AU PALAIS GOURMAND** > **CÉDRIC HELY** • **CHOCOLATERIE AUZOU** > **CHARLES DAIRIN** • **CROQUINES RECEPTION** > **SANDRINE ET MAGALI** • **IREAM** > **PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE** • **LA FLAMICHE** > **ERIC GACHIGNARD** • **L'ATELIER DES JUMENTS** > **GUILLAUME NORMAND** • **L'ATELIER DES SAVEURS DE JEAN MICHEL DESCLOUX** • **LE MOULIN DES ECRESSISSES** > **CHRISTOPHE VOISIN** • **LE QUAI** > **CÉLINE SALVADORI** • **LE RELAIS PICARD** > **THIERRY BERNARD** • **LES MARISSONS** > **GUILLAUME GRAINE** • **LES RECETTES DES COUDRIERS** > **PAUL LESCOT** • **LE VIVIER** > **MARC ÉTIENNE MONT** • **LYCÉE DE L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION ST MARTIN** • **LYCÉE LA HOTOIE** > **SECTION HÔTELLERIE RESTAURATION** • **NATURE DE CACAO** > **STÉPHANE BISSON** • **PLANCHON FROMAGER AFFINEUR** > **JULIEN PLANCHON** • **TROPEZ'IN** > **HÉLÈNE PIERRUGUES**

Avec le soutien de :

Bultel – Métro – Rallye Floral – Cynergie Sonorisation Live

Animations



Défilés

Devenus de véritables points d'orgue du salon, ils seront à nouveau au nombre de 3 par jour pendant les 3 jours.

La section Mode Vêtements du Lycée Branly, partenaire fidèle du salon, nous emmène dans l'univers des comédies musicales et nos jeunes élèves vont donc se retrouver sur scène, dans la peau de personnages pour lesquels ils ont imaginé et confectionné les tenues.

A nouveau, les chocolatiers ont pu découvrir les tenues à l'état de croquis papier et choisir, compléter, accessoriser et « chocolater » ces vêtements.

Ainsi, comme on aurait pu le dire si nous étions au théâtre... les costumes sont de :

Stéphane Bisson – Nature de Cacao

Sabine Boutin et ses élèves de l'IREAM

Charles Dairin et son équipe – Chocolaterie Auzou

Emmanuel Desert – Les 3 Epis du Coquelicot

Jean-Pierre Godier – Professeur et consultant INBP Rouen

Hélène Pierrugues – Tropez'In

Stéphane Henrio – Vice Président Tradition Gourmande

Les défilés de cette 7^e édition vous permettront de redécouvrir Miss Picardie 2016, **Myrtille Cauchefer**.

A nouveau, les défilés font faire cohabiter nos jeunes élèves du Lycée Branly qui vont se lancer le défi de s'improviser mannequin pour l'occasion. Ils seront accompagnés par une jeune femme habituée, elle, aux podiums et aux défilés, même si celui-ci sera certainement inédit pour elle : Miss Picardie 2016, la pétillante Myrtille Cauchefer.

Quel personnage de comédie musicale incarnera-t-elle ? Surprise !

Les défilés se scénarisent et puisque souvent, les tenues « chocola-tées » sont fragiles, c'est le TWIRLING CLUB d'Ailly sur Somme qui viendra le dynamiser, le faire bouger et créer une étincelle de plus !

Animations

Le chocolat fédérateur !

Le chocolat : support d'un art à part entière...

Focus sur de véritables artistes réunis autour du chocolat :

Babeth, Salon AMARYLLIS et Guy Jumel, coiffeur visagiste **HAIR EVASION**, renouvellent leur collaboration pour mettre leur expérience, leur créativité, leur professionnalisme et leur art au service du Salon du Chocolat & Gourmandises en Picardie 2017.

On les retrouve fidèles au poste pour préparer nos modèles pour les défilés.

Les maquillages et mises en beauté seront assurés, une nouvelle fois, par **Karine ZEN'ITUDE BEAUTÉ**, talentueuse et généreuse comme chaque année.

Démonstrations gourmandes !

Nous retrouverons **l'IREAM, le Lycée Saint Martin et le Lycée de la Hotoie**. Apprentissage et savoir-faire seront au menu de leurs animations.

Nous l'avons découverte en 2014 et aurons plaisir à la retrouver : **« Picardie's Secrets »**, l'association qui valorise les recettes traditionnelles picardes et la culture culinaire régionale répond présente !

Philippe VERMESSE, Président de «Picardie's Secrets», membre de l'Académie Nationale de Cuisine, disciple d'Escoffier et Cuisinier de la République Française et son équipe proposeront des dégustations et effectueront tous les jours des démonstrations de gourmandises picardes. Une recette différente est prévue chaque jour.

Au menu : les recettes oubliées renaissent entre les mains de Philippe VERMESSE et son équipe.

Animations

Démonstrations

Jean-Michel DESCLOUX sera en direct du studio **FRANCE BLEU PICARDIE**, sur le salon, afin de proposer des animations le samedi et le dimanche de 10h à 11h.

Bien sûr, l'élément central de ses recettes sera le cacao, à découvrir autrement !

Il sera approvisionné par la Halle au Frais, partenaire du salon.



Animations

Les rencontres Cuisine & Santé

Mise en place d'ateliers de cuisine ludiques pour une pédagogie nutritionnelle et du goût autour du chocolat et de gourmandises à destination des enfants.

1. La théorie: Chaque animation est ouverte par un jeu, test, quiz proposés par la diététicienne-nutritionniste autour d'un thème défini.
2. La pratique: En cohérence avec la thématique, les enfants réalisent une recette à base de chocolat et autres gourmandises, sous la conduite de la diététicienne.
3. La dégustation se fait sur place puis chacun retrouve sur le site les recettes et les astuces nutritionnelles à mettre en pratique chez soi.

www.rencontres-cuisine-sante.com

Animations

Sculpture sur glace par Damien Paineau

La sculpture sur glace est une activité consistant à façonner la glace par l'élimination contrôlée de matériau, c'est l'acte de mise en forme artistique de la glace.

La durée de vie d'une sculpture est, dans un premier temps, déterminée par la température de son environnement et ainsi, elle peut varier de quelques minutes à quelques mois. Il existe de nombreux festivals de sculpture sur glace dans le monde.

La sculpture sur glace présente des difficultés à cause de la variabilité du matériau utilisé.

La glace peut être sculptée dans des variantes de températures et les caractéristiques de la glace changeront vis-à-vis de sa température ou celle de son environnement. Les sculptures s'exécutent généralement à l'aide de blocs de glace et ces blocs peuvent être sélectionnés selon les besoins du sculpteur pour éviter toute « impureté » de son œuvre.

[Source : Wikipedia]



Concours

La Cabosse

La cabosse est le fruit du cacaoyer. Reconnaisable par sa forme de concombre, cette baie d'environ 20 cm de long produit des graines : les fèves de cacao. Cette baie pousse sur l'ensemble du cacaoyer, y compris le tronc et se démarque par sa couleur jaune rouge lorsqu'elle arrive à maturité.

Source : www.chocolatiers.pro

Pour cette édition 2017 de notre salon, ce concours de la pièce artistique en chocolat est lui aussi sur le thème des comédies musicales.

A noter que les pièces sont exposées durant tout le salon et s'offrent aux yeux émerveillés des visiteurs.

Les parrains nous sont fidèles :

**CACAO BARRY
PURATOS PATISFRANCE BELCOLADE**



Concours



Concours de la tablette fourrée

Une autre manière de mettre en lumière la créativité de nos exposants chocolatiers.

La mission qui leur est confiée, s'ils l'acceptent :

Réaliser 6 tablettes identiques : 3 pour la dégustation et 3 pour la présentation.

Les tablettes devront être fourrées par un intérieur au goût fruité de leur-choix, suivant inspiration.

Exemple : caramel aux fruits, ganache aux fruits, praliné fruité ou fruits purs...

Couverture au choix (noir, lait ou autre).

Challenges de la formation



Formation Pâtisserie :

3^e édition pour ce challenge qui a rencontré un vif succès en 2015 à son lancement.

Des concurrents concentrés, appliqués. Un jury professionnel, attentif, bienveillant.

Une belle vitrine pour les jeunes qui ont l'habitude de travailler à huis clos !

Un parrain impliqué et généreux qui s'investit pour les jeunes, et également leur enseignant puisque le 1^{er} prix sera : 1 stage chez Puratos à St Priest pour le duo vainqueur et son professeur.



Les informations

Informations et renseignements
auprès de Stéphane HENRIO,
Maître Chocolatier et vice Prési-
dent de Tradition Gourmande,
au 06 79 25 70 10.

Formation Cuisine / Dessert de restaurant :

Challenge initié en 2016, il avait impressionné notre jury, présidé par Jérôme Dubois, par la qualité du travail de ses candidats !

Le challenge revient :

Pour plus d'homogénéité du niveau des candidats, il s'adresse cette année uniquement aux Centres de Formation, Lycées Hôteliers en sections cuisine : CAP, Bac Pro, Bac STHR, formation continue et en apprentissage, et n'inclut plus les BTS et MC dessert de restaurant.

Cette année, il bénéficiera d'un jury de prestige :

- **BERNARD VAUSSION**, ancien chef de l'Elysée en sera le Président
- **NORBERT VANNIER**, MOF pâtissier
- **FRÉDÉRIC JAUNALT**, MOF Primeur
- **JÉRÔME DUBOIS**, MOF cuisine
- **MICHEL WIDEHEM**, MOF Maître d'hôtel
- **PATRICK LESEUX**, Champion de France de Dessert à l'Assiette
- **MARC DEBAILLEUL**, MOF pâtissier, Champion du Monde de Pâtisserie

Et des chefs de la région.

Les exposants

**Locaux et venus d'ailleurs...
Fidèles ou nouveaux sur notre salon.
ils nous font l'honneur d'être présents !**

Leurs spécificités : ce sont essentiellement des artisans, majoritairement créateurs de leurs produits.

Découvrez ou redécouvrez et appréciez :

- Confiserie à l'ancienne en vrac : nougat cube, guimauve, praline, fudge
- Chocolats, oursons guimauve, pâtes de fruits
- Chocolats, confiseries, pâtisseries classiques et aux parfums originaux
- Nougats en meule à la coupe + Pain d'épices en plaque 10 kg à la coupe
- Toute la gamme de produits Jacques Bockel
- Champagne
- Foie gras, dont foie gras AU CHOCOLAT
- Vins AOP Bordeaux blanc, rosé, rouge
- Canelés bordelais, gâteaux de canelés, canelés façon baba au rhum
- Produits antillais : punches et rhums fruités
- Pâtisseries au chocolat et autre - Vanille - Confitures exotiques.
- Confitures, miels, chocolats, bonbons
- Fruits déshydratés
- Chocolat en plaques et tablettes à la casse. Coffret
- Le chocolat sous toutes ses formes
- Chocolats, macarons et confiseries
- 40 eaux de vie aux fruits, fruits sauvages, bière, vodka, ratafias (apéritifs) 10 variétés, 3 «pur malt» français vieillies en fût d'acacia, de frêne, de chêne
- Moulages chocolat, gâteaux battus, cookies, macarons, cakes, muffins
- Chocolats, caramels, spécialités du Nord, pralinés
- Confiseries maison - Chocolats maison et pièces en chocolat (sujets de Pâques) - Macaron maison - Tropeziennes
- Bar à eau avec dégustation d'eau osmosée, eau filtrée, cocktails d'eau gazeuse et pétillante, découverte du thé avec de l'eau osmosée
- Thés et infusions (dégustation) - Epices qui s'associent au sucré - Miels - Chocolats - Biscuits
- Nougat à la coupe, meule et plaque - Chocolat à la casse
- Pâte à tartiner artisanale SANS huile de palme et caramel au beurre salé
- Chocolat de Madagascar - Vanille Bourbon de Madagascar - Epices de Madagascar - Rhums arrangés - Vinaigres aromatisés - Produits divers de Madagascar
- Pâtisseries boulangères normandes et bretonnes, moelleux aux amandes, monarque
- Gaufres de Liège et sirop de Liège
- Tabliers, bavoirs, sacs, pochettes...
- Assiettes, pots à lait, cafetières... décorés main
- Porcelaine décorée main et personnage amiénois emblématique « Laurette »

et bien d'autres gourmandises à découvrir.

**De quoi préparer Pâques et se faire plaisir.
À consommer avec délectation et sans modération ! ☺**

Les partenaires



Informations pratiques

Lieu

Mégacité, centre d'exposition et de congrès
Av de l'Hippodrome, CS 31136, 80011 Amiens cedex 1
Tél : 03 22 66 33 33
Fax : 03 22 66 33 30

Accès

- Autoroutes A1, A16, A28, A2
- Liaisons ferroviaires avec Paris (15 liaisons quotidiennes), Lille, Calais, Rouen... Liaisons TGV direct pour Bruxelles, Nantes, Lyon, Grenoble, Marseille...
- Aéroports internationaux de Roissy et Beauvais
- Ligne de Bus, n°7, direction Mairie de Salouel, arrêt Mégacité

Dates

du vendredi 17 au dimanche 19 mars 2017

Tarif

Entrée 3 € le vendredi,
5 € le week-end - Entrée commune avec «A toi de Jouer»
1 € pour les enfants de 5 à 12 ans

Parking

Parking gratuit

Restauration sur place

