

SALON DU CHOCOLAT



TEMPS FORTS - MERCREDI 28 OCTOBRE 2015

DÉFILÉ DE ROBES EN CHOCOLAT

17h : en présence de Alizée – Détachée de presse

PASTRY SHOW - DÉMONSTRATIONS DE RECETTES

Journée Relais Desserts

11h : Lionel Raux

12h : Aurélien Trottier, Artisan Passionné

13h : Vincent Guerlais

14h : Arnaud Larher

15h : Jean-Philippe Darcis

16h : Samuel Covin, Maison Dalloyau

17h : Grégory Quéré, Maison Cassel



LA LIBRAIRIE GOURMANDE - DÉDICACES

15h : Jean-Pierre Richard, « Ganache » - Éditions de la Révellate

16h : Stéphane Glacier, « Pâtisseries et gourmandises, tendances et traditions », « Mon coach pâtissier / Noël de bûches en bûches », « Petits gâteaux, tartes et entremets au fil des saisons »

18h : Grégory Quéré, « Qui sera le prochain Grand Pâtissier, les meilleures recettes de l'émission » - Éditions de la Martinière

ESPACE CACAO BARRY®

Épreuves du World Chocolate Masters™ 2015

CACAO SHOW - SPECTACLES DES PAYS PRODUCTEURS & ÉVÉNEMENTS

11h : Magguy Faraux (contines créoles)

12h : Voyage en Colombie - Procolombia (spectacle)

13h : Voyage en Bolivie - Quipus de Bolivia (spectacle)

14h : Jeu-concours Thalys / Sheraton Bruxelles

15h : Calema - São Tomé & Príncipe (concert)

16h : Côte d'Ivoire (spectacle)

19h30 : Cérémonie des International Cocoa Awards (sur invitation uniquement)

CHOCOSPHERE - CONFÉRENCES

11h : « Règlement INCO : Révolution ou évolution de la réglementation sur l'étiquetage ? » - Gilles Bertheau, Centre Technique des Métiers de la Pâtisserie (CTMP)

12h : « Les Mayas et les premiers terroirs du chocolat » - Juan Francisco Mollinedo, Cunakakaw

13h : « Vin & Chocolat : voyage autour du monde » - Victoire Finaz, Chocologue et Chroniqueuse & Laure Azema, Consulante Sommelière, Wine Hemispheres

15h : « Chocolats de crus : Marou, les saveurs du Vietnam » - Valentine Tibère, Chocologologue & Marou, Faiseurs de Chocolat

17h : « Les Designers du chocolat » avec Pierre Marcolini - Richard Orlinski - Le Chocolat des Français - Noir Vif - Vincent Grégoire, Directeur du Département Art de vivre chez Nelly Rodi - Galaxie Vujanik, Directrice du planning stratégique chez Revolution 9

SCULPTURES & EXPOSITIONS

Wild Choco Bear, réalisée par le designer Richard Orlinski et la Chef Pâtissière du Pré Catelan Christelle Brua

Sous-Bois, l'exposition proposée par la galerie Patisri

Imagine, la sculpture Leonidas imaginée par l'artiste-chocolatier Jean-Luc Decluzeau

Psychée, la délicate création de Philip Moser

SALON DU CHOCOLAT

TEMPS FORTS - JEUDI 29 OCTOBRE 2015

DÉFILÉ DE ROBES EN CHOCOLAT

17h : en présence de Clotilde Roux – Critiques et Confidences

PASTRY SHOW - DÉMONSTRATIONS DE RECETTES

Journée « Femmes Chocolat »

12h : Claire Damon, Des gâteaux et du pain

13h : Emilie Rey, Restaurant Ed-Em

14h : Christelle Brua, Le Pré Catelan

15h : Nina Metayer, Grand Restaurant de Jean-François Piège

16h : Amandine Chaignot

17h : Hasnaa

18h : Claire Verneil

LA LIBRAIRIE GOURMANDE - DÉDICACES

13h : Vincent Guerlais et Adolle Day, « Gourmandises » - Soleil Productions

14h : Claire Heitzler, « Claire Heitzler pâtissière » - Éditions du Chêne

15h : Christelle Brua, « Œufs » - Éditions du Chêne

16h : Nina Metayer, « Les Étoiles de la Pâtisserie : Choux ! » - First Éditions



ESPACE CACAO BARRY®

Épreuves du World Chocolate Masters™ 2015

CACAO SHOW - SPECTACLES DES PAYS PRODUCTEURS & ÉVÉNEMENTS

11h : Nadiesha CCI et l'Ensemble Portato - Mexique (spectacle)

12h : Voyage en Colombie - Procolombia (spectacle)

13h : Voyage en Bolivie - Quipus de Bolivia (spectacle)

14h : Jeu-concours Thalys / Sheraton Bruxelles

15h : Calema - São Tomé & Príncipe (concert)

16h : Cérémonie de remise des Awards du Chocolat 2015

18h : Magguy Faraux (contines créoles)

CHOCOSPHERE - CONFÉRENCES

11h : « Trop chaud pour le chocolat ! Quel sera l'impact du changement climatique sur la production de cacao ? » - Siriki Diakite, Représentant Régional pour l'Afrique de l'Ouest chez UTZ Certified, suivie d'une table-ronde modérée par Philippe Bastide, Expert Cacao au Cirad - en présence de Karine Bourget, Responsable Développement Durable chez Nestlé France Chocolat - Sawadogo Moussa, Président de la SCINPA (Société Coopérative Ivoirienne de Négoces de Produits Agricoles) et d'un Représentant du Conseil du Café-Cacao.

12h : « International Cocoa Awards - Cocoa of Excellence Programme : Comment s'assurer que nous continuerons à pouvoir savourer du chocolat de qualité dans le futur ? » - Marie-Amélie Ormières, Responsable Cacao Belcolade

13h : « Choco-Vanille : le couple parfait, petites histoires de goûts, les bonnes alliances en cuisine » - Michèle Villemur

14h : « Les bienfaits du chocolat pour le cœur » - Professeur Alain Pavie, Chirurgien cardiaque et Professeur des Universités, en présence du Professeur Christian Cabrol, Professeur émérite de chirurgie thoracique et cardiovasculaire et Président d'Adicare

15h : « Chocolat de crus : Stéphane Bonnat, le pionnier » - Valentine Tibère

16h : « Transformation post-récolte : le rôle et l'importance de la fermentation et du séchage pour la qualité du cacao » - Lars Saquero Moller, Ingemann

17h : « Sens & Chocolat du Venezuela » - Jacques Puisais, Fondateur de l'Institut Français du Goût et Véronique Anastasie, Fondatrice du Festival Culturel International Sens & Chocolat

SALON DU CHOCOLAT

TEMPS FORTS - VENDREDI 30 OCTOBRE 2015

DÉFILÉ DE ROBES EN CHOCOLAT

17h : en présence de Salomé Lagresle – Humanizer

PASTRY SHOW - DÉMONSTRATIONS DE RECETTES

Journée « Talents et Étoiles » – parrainée par Prova Gourmet

11h : Jean-Jacques Daumy, Chef Rosières 1*

12h : Emmanuel Ryon

13h : Philippe Conticini, La Pâtisserie des Rêves

14h : Jérôme Chaucesse, Hôtel de Crillon

15h : Guillaume Sanchez

16h : Julien Alvarez, Peninsula

17h : Christophe Felder

18h : Hugo Correia, La Table du Lancaster

LA LIBRAIRIE GOURMANDE - DÉDICACES

11h : Jean-Pierre Richard, « Ganache » - Éditions de la Révellate

13h : Christophe Felder, « Gâteaux » - Éditions de la Martinière

14h : Philippe Conticini, « Gâteaux et Gourmandises sans sucre » - First Éditions

15h15 : Michel Barel, « Quel est le meilleur chocolat ? 90 clés pour comprendre le chocolat » - Éditions Ed Quae

18h : Anabelle Orsatelli, « La pâtisserie pour diabétiques, c'est permis ! » - Albin Michel

ESPACE CACAO BARRY®

Épreuves du World Chocolate Masters™ 2015



CACAO SHOW - SPECTACLES DES PAYS PRODUCTEURS & ÉVÉNEMENTS

11h : Nadiesha CCI et l'Ensamble Portato - Mexique (spectacle)

12h : Voyage en Colombie - Procolombia (spectacle)

13h : Voyage en Bolivie - Quipus de Bolivia (spectacle)

14h : Nazaré Pereira- Brésil (concert)

15h : Calema - São Tomé & Príncipe (concert)

16h : Côte d'Ivoire

18h : Magguy Faraux (contines créoles)

CHOCOSPHERE - CONFÉRENCES

11h : « Technologie, formulation, recettes : les défis quotidiens des artisans chocolatiers » - Samuel Bize, Technologue en chocolat, Directeur de CCMS SARL

12h : « La tendance du Cake design : l'explosion d'un art anglo-saxon dans la pâtisserie française » - Anne-Sophie Rischard

13h : « Comment le chocolat blanc inspire les grands maîtres chocolatiers : influences et dégustations » - Susumu Koyama, Chef Pâtissier, CEO es koyama (Japon)

14h : « Quel est le meilleur chocolat : les clés pour comprendre le chocolat » - Michel Barel, Cabinet KawaCao

15h : « Un amour de chocolat blanc » - Philippe Conticini, La Pâtisserie des Rêves & Valentine Tibère, Chocolatologue

16h : « Gourmandise et diabète ou comment réconcilier deux ennemis héréditaires » - Annabelle Orsatelli, auteur de "La pâtisserie pour diabétiques, c'est permis !" (Albin Michel) - Docteur Franck Senninger, Médecin Nutritionniste et Écrivain - Bruno Orsatelli, Psychologue et diabétique de type 1

17h : « Grenat et Rimage, des Vins du Roussillon à la rencontre gourmande des chocolats de la Maison Cémoi » - Xavier Hardy, Responsable Formation, Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon et la Maison Cémoi

18h : « Un voyage de 20 ans à la recherche de la beauté du cacao » - Gianluca Franzoni, Fondateur et Président de Domori (en anglais)

SALON DU CHOCOLAT

TEMPS FORTS - SAMEDI 31 OCTOBRE 2015

DÉFILÉ DE ROBES EN CHOCOLAT

17h : en présence de Morgane Enselme – Morganewho, Alexandra Apikian, Valentine Vanesse – Hello it's valentine , Sofya – La couleur du moment, Tatiana Pecanac-Ayel, et Elodie Martins (Le Meilleur Pâtissier M6)

PASTRY SHOW - DÉMONSTRATIONS DE RECETTES

Journée « Les Nouveaux Desserts » - parrainée par Mercotte

11h : Jérémy Del Val, Dalloyau

12h : Elodie Martins

13h : Philippe Baranes & Christophe Boucher, Dessance

14h : Jean Baptiste Aybran

15h : Anne-Sophie Rischard

16h : Philippe Urraca

17h : Jean-Claude David, Confédération Nationale des Glaciers de France

18h : Pâtisserie Ciel



LA LIBRAIRIE GOURMANDE - DÉDICACES

12h : Jérémy Del Val, « Les Étoiles de la Pâtisserie : Babas ! » - First Éditions

13h : Elodie Martins, « Mes pâtisseries enchantées » - Éditions Eyrolles

14h : Serge Guérin, « Éloge politique du chocolat » - Lemieux Éditeur

15h : Abdelkarim Mehiaoui, « Ses plus belles pâtisseries "Le meilleur pâtissier" » - M6 Éditions

16h : Anne-Sophie Rischard, « Le meilleur pâtissier » - M6 Éditions

17h : Pierre Marcolini, « Cacao : de la fève à la tablette » - Éditions de la Martinière

18h : Noémie Strouk, « Gâteaux Waouh ! » - Larousse Éditions

ESPACE CACAO BARRY®

Démonstrations de recettes 11h : Wielfried Hauwel/ Andres Lara - **14h** : Nicolas Dutertre/ Philippe Marand

17h : Wielfried Hauwel / Andres Lara

Conférences sur la transformation du cacao en chocolat (fermentations et applications) à 12h30 et 15h30

CACAO SHOW - SPECTACLES DES PAYS PRODUCTEURS & ÉVÉNEMENTS

11h : Nadiesha CCI et l'Ensamble Portato - Mexique (spectacle)

12h : Companie Lamako - Madagascar (spectacle)

13h : Voyage en Bolivie - Quipus de Bolivia (spectacle)

14h : Démonstrations de recettes de candidats du Meilleur Pâtissier, diffusé tous les mercredis sur M6 à 20h50

16h : Voyage au Pérou - Peru Andino (spectacle)

18h : APAE - Association protégeons l'avenir de nos enfants - Ghana (spectacle)

CHOCOSPHERE - CONFÉRENCES

11h : « Rencontre avec des planteurs d'Amérique Centrale et d'Haïti : 2 territoires de cacao d'exception » - Bernard Coppens, Lutheran World Relief au Honduras et Salvador, en présence d'associations de producteurs du Honduras, Haïti et Nicaragua

12h : « Grenat et Rimage, des Vins du Roussillon à la rencontre gourmande des chocolats de la Maison Cémoi » - Xavier Hardy, Responsable Formation, Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon et la Maison Cémoi

13h : « L'éloge politique du chocolat ou Regard décalé sur le chocolat et ses amateurs fondus et passionnés » - Serge Guérin, Sociologue, Professeur à l'INSEEC et Auteur de *L'Eloge politique du chocolat*

14h : « Chocolat & diabète chez l'enfant : oser la gourmandise, c'est possible ! » - Docteur Nadia Tubiana-Rufi, Médecin Praticien du Service de diabétologie et Françoise Arbones, Diététicienne Hôpital Robert-Debré

15h : « Chocolats de crus : Patrice Chapon ou la quête des arômes » - Valentine Tibère, Chocolatologue & Patrice Chapon

17h : « Alliance Thé & Chocolat – Secret du thé japonais » - Maki Maruyama, Directrice de la maison de thé Jugetsudo

18h : « Accords Vins/Chocolat : déguster avec les sens » - Gabrielle Vizzavona, Critique Vin, Conférencière et Professeur

SALON DU CHOCOLAT

TEMPS FORTS - DIMANCHE 1^{ER} NOVEMBRE 2015



DÉFILÉ DE ROBES EN CHOCOLAT

17h : en présence de Anna Dawson – The Balloon Diary, Perrine Bonafos – Les Confettis, Julie Duval – Formally Informal, Laura – Pink etc., Meryl – Merylden.fr et Kataleya

PASTRY SHOW - DÉMONSTRATIONS DE RECETTES

Journée « Voyage autour du monde »

11h : Rasmus Bo Bojesen & Tor Stubbe, Oialla (Danemark)

12h : Hironobu Tsujiguchi, Chocolat de H (Japon)

13h : Susumu Koyama, es koyama (Japon)

14h : Shigeyuki Oishi, Ayano Terashima & Hiroya Nakatani, Tokyo Chocolate (Japon)

15h : Pierre Sang (France)

16h : Adriano Zumbo (Australie)

17h : David Molinari, Best Western (France)

18h : Yariv Berreby, Lagardère Paris Racing (France)

LA LIBRAIRIE GOURMANDE - DÉDICACES

12h : Jean-François Deguignet - École Le cordon Bleu®, « Petit Larousse du Chocolat - Édition Collector » - Larousse Cuisine

13h : Christophe Adam, « Workshop : Les éclairs » - Éditions de la Martinière

14h : Frankie Alarcon, « Les secrets du chocolat » - Éditions Delcourt

15h : Docteur Hervé Robert, « Les Vertus santé du chocolat » - Éditions edp sciences

16h : Pierre Sang, « Best Of » - Alain Ducasse Éditions

18h : Jean-Claude Berton, « Comment se soigner avec le chocolat ? » - Le Rocher Éditions

ESPACE CACAO BARRY®

Démonstrations de recettes 11h : Ramon Morato / Philippe Bertrand - **14h** : Philippe Bertrand / Miquel Guarro

15h30 : Jurgen Koens / Alberto Simionato

Conférences sur la transformation du cacao en chocolat (fermentations et applications) à 12h30 et 17h

CACAO SHOW - SPECTACLES DES PAYS PRODUCTEURS & ÉVÉNEMENTS

11h : Nadiesha CCI et l'Ensamble Portato - Mexique (spectacle)

12h : Orchestre Kilombo dirigé par Jérôme Decluzeau

13h : Voyage en Bolivie - Quipus de Bolivia (spectacle)

14h : Le chocolat en procès (joute verbale entre avocats au Barreau de Paris)

15h : Calema - São Tomé & Príncipe et Kataleya - Brésil (concert)

16h : Nazaré Pereira - Brésil (spectacle)

18h : Compagnie Lamako - Madagascar (spectacle)

CHOCOSPHERE - CONFÉRENCES

11h : « Les forêts de chocolat - La culture du chocolat au Brésil : une réelle espérance pour la forêt la plus menacée au monde et un exemple remarquable de développement responsable » - Wandel Da Rocha, Président de l'Association CABRUCA COP21 Paris

12h : « L'Encyclopédie du chocolat et de la confiserie : un ouvrage de référence au XXI^{ème} siècle » - Nikita Harwich, Professeur des Universités, Académie Française du Chocolat et de la Confiserie

14h : « Chocolat & diabète chez l'adulte : oser la gourmandise, c'est possible ! » - Docteur Claude Sachon, Médecin diabétologue, et Magalie Baudot, Diététicienne à l'Hôpital de la Pitié Salpêtrière

15h : « Cluizel, la dégustation de chocolats 1er crus » - Valentine Tibère, Chocolatologue & Virginie Bernard, La Manufacture Cluizel

17h : « Comment se soigner avec le chocolat », Jean-Claude Berton, Chocolatier