

Communiqué de presse  
**EST**

— SEPTEMBRE 2017 —

# LES CHOCOLATIERS CONFISEURS

## *fêtent la gastronomie !*

A l'occasion de la Fête de la Gastronomie 2017, les chocolatiers confiseurs de talent proposent de faire découvrir leur savoir-faire en ouvrant leur(s) laboratoire(s) au grand public le 23 septembre 2017.

### **Les artisans chocolatiers à l'honneur pour la Fête de la Gastronomie**

La Fête de la Gastronomie est un événement national et international dédié à la gastronomie, à ses professionnels et à ses savoir-faire. En 2017, la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France (CCCF) a décidé de s'associer à cette célébration gourmande afin de mettre en lumière les artisans chocolatiers confiseurs, acteurs incontournables de l'art de vivre à la Française. Soucieuse de valoriser le savoir-faire de ses adhérents, la CCCF a mis en place une opération d'ampleur nationale en proposant aux chocolatiers confiseurs de talent d'ouvrir leur(s) laboratoire(s) et boutique(s) au grand public le 23 septembre et de créer une animation qui leur ressemble !

### **Le 23 septembre, rendez-vous chez les chocolatiers confiseurs de la région !**

Dégustation de spécialités (chocolats grands crus, nouveautés, douceurs régionales...), fondues au chocolat, atelier recette, réalisation de friandises en direct, sensibilisation à l'utilisation de matières premières équitables (cacao durable...) ; les chocolatiers confiseurs de talent invitent le grand public à découvrir leur univers à travers des animations en boutique ou dans leur(s) laboratoire(s) le 23 septembre 2017. Le thème de cette Fête de la Gastronomie, « Au cœur du produit » est également l'occasion de mieux connaître les engagements de la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France (CCCF), notamment concernant le choix des matières premières et des ingrédients, le commerce responsable et la traçabilité des fèves de cacao.



## LES CHOCOLATIERS CONFISEURS DE TALENT DE LA RÉGION OUVRENT LEUR(S) LABORATOIRE(S) !

### **BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ**

#### **Doubs (25)**

- **Le Criollo**

Visite commentée gratuite de la chocolaterie à 15h, dégustations de nos spécialités  
Rue du Murgelot, Z.I. de Thise, 25220 Chalezeule  
23 septembre 2017 de 10h à 19h,  
nombre de places : 70, entrée libre

#### **Jura (39)**

- **L'Etoile Gourmande**

Dégustations et présentation du métier de chocolatier  
319 rue de Montbourgeau, 39570 L'Etoile  
23 septembre 2017 de 9h à 12h, entrée libre

#### **Nièvre (58)**

- **Alice au Pays du Chocolat**

Dégustations de spécialités : les « Véronique »  
Espace Grands Champs - 46 boulevard Grands  
Prés des Bordes, 58000 Nevers  
23 septembre 2017 de 9h à 12h30  
et de 14h à 19h, entrée libre

- **La Confiserie du Prieuré**

Dégustations de nouveautés hivernales  
11 place des Pêcheurs,  
58400 La Charité-sur-Loire  
23 septembre 2017 de 9h30 à 19h, entrée libre

- **Les Craquants du Val de Loire**

Dégustations et réalisations de praliné  
Route de Chateaufort Z.A Les Bardebouts,  
58150 Pouilly-sur-Loire  
23 septembre 2017 de 9h à 12h et de 15h à 18h,  
nombre de places : 10 par session d'1h  
Inscriptions sur place, par téléphone  
au 03 86 39 09 67 ou par mail à [craquants@sfr.fr](mailto:craquants@sfr.fr)

### **GRAND EST**

#### **Aube (10)**

- **Chocolaterie Jacques Bockel**

Dégustations d'un carré de chocolat noir  
dans un morceau de pain  
24 rue Champeaux, 10000 Troyes  
23 septembre 2017 de 9h à 18h, entrée libre

#### **Marne (51)**

- **Chocolaterie Cherule**

Dégustations de chocolats  
47 rue Aristide Briand, 51300 Vitry-le-François  
23 septembre 2017 de 10h à 12h et de 14h à 19h,  
entrée libre

- **Vincent Dallet**

Fabrication de A à Z du praliné Noisettes  
du Piémont, mélange, coulage, découpage,  
enrobage et dégustations  
26 rue du Général Leclerc, 51200 Épernay  
23 septembre 2017 de 10h à 12h  
et de 15h à 17h30, nombre de places : 12  
Inscriptions sur place, par mail  
à [chocolat.dallet@wanadoo.fr](mailto:chocolat.dallet@wanadoo.fr) et  
par téléphone au 03 26 55 31 08

- **Chocolaterie Stéphane Lothaire**

Dégustations de 10h30 à 17h,  
visite du laboratoire à 11h et 15h  
8 rue Gabriel Voisin, 51100 Reims  
23 septembre 2017 de 10h30 à 17h,  
nombre de places : 20  
Inscriptions par mail à  
[virginie.lothaire@wanadoo.fr](mailto:virginie.lothaire@wanadoo.fr)

- **Chocolaterie Stéphane Lothaire**

Dégustations de produits  
40 place Drouet d'Erlon, 51100 Reims  
23 septembre 2017 de 10h30 à 19h, entrée libre

- **La Chocolaterie Thibaut**

Éducation sur la dégustation du chocolat  
et des plantations  
Allée Maxenu - ZA Saint-Julien, 51530 Pierry  
22 septembre 2017, de 9h à 11h et de 14h à 18h,  
nombre de places : 50  
Entrée libre

#### **Meurthe-et-Moselle (54)**

- **Armand**

Dégustations de spécialités, présentation  
du métier de chocolatier  
87 route de Longwy, 54350 Mont-Saint-Martin  
23 septembre 2017 de 7h30 à 12h30  
et de 14h à 19h, entrée libre

- **Chocolaterie Jacques Bockel**

Dégustations d'un carré de chocolat noir  
dans un morceau de pain  
Marché couvert - place Henri Mengin,  
54000 Nancy  
23 septembre 2017 de 9h à 18h, entrée libre

#### **Moselle (57)**

- **Chocolaterie Fabrice Dumay**

Portes ouvertes du laboratoire, explications  
de fabrication de spécialités, dégustations  
138 rue de Vallières, 57070 Metz  
23 septembre 2017 à 10h, 14h et 16h,  
nombre de places : 20 par session  
Inscriptions sur place, par téléphone  
au 03 87 16 65 90 ou par mail à  
[choco-fd@orange.fr](mailto:choco-fd@orange.fr)

- **Chocolaterie Jacques Bockel**

Dégustations d'un carré de chocolat noir  
dans un morceau de pain  
12 rue du Grand Cerf, 57000 Metz  
23 septembre 2017 de 9h à 18h, entrée libre

#### **Bas-Rhin (67)**

- **Christian Pâtisserie**

Dégustations et présentations de chocolats  
rares et d'exception, dégustations de produits  
particuliers et présentation de la philosophie  
de l'entreprise concernant l'approche des  
nouveaux produits, visites du laboratoire  
12 rue de l'Outre, 67000 Strasbourg  
23 septembre 2017 de 10h30 à 12h  
et de 15h à 16h30, nombre de places : 15  
Inscriptions sur place ou par téléphone  
au 03 88 32 04 41



• **Christian Pâtisserie**

Dégustations de produits

10 rue Mercière, 67000 Strasbourg

23 septembre 2017 de 7h30 à 18h30

Inscription sur place ou

par téléphone au 03 88 22 12 70

• **Erithaj**

Dégustations, présentation du métier  
de chocolatier

6 rue Brûlée, 67000 Strasbourg

23 septembre 2017 de 10h à 13h et de 14h à 19h,

entrée libre

• **Chocolaterie Jacques Bockel**

Dégustations d'un carré de chocolat noir  
dans un morceau de pain

- Centre Commercial Auchan HautePierre,  
67000 Strasbourg

- 10 rue du Vieux Marché

aux Poissons, 67000 Strasbourg

- 16 rue des Rustauds, 67700 Saverne

23 septembre 2017 de 9h à 18h, entrée libre

• **Chocolaterie Raoul Boulanger**

Démonstrations de torréfaction et  
de fabrication de chocolats

36 route de Bischwiller, 67800 Bischheim

23 septembre 2017 de 14h à 15h et de 16h à 17h,

nombre de places : 10 par session d'1h

Inscriptions sur place et par mail

à [contact@raoul-boulangier-chocolatier.fr](mailto:contact@raoul-boulangier-chocolatier.fr)

• **Pâtisserie Gross**

Dégustations de spécialités

- 66 rue du Général Gouraud, 67210 Obernai,  
23 septembre 2017 de 8h30 à 12h et de 14h à  
18h30, entrée libre

- 24 place des Halles, 67000 Strasbourg,  
23 septembre 2017 de 9h à 20h, entrée libre

- 1 place de la Victoire, 67600 Sélestat,

23 septembre 2017 de 8h30 à 18h, entrée libre

• **Stoffel Daniel Chocolaterie**

Dégustations de caramels faits maison,  
de caramel à tartiner et de chocolats grands  
crus, réalisations de sujets en pâte d'amande,  
démonstrations de fabrication de cabosses  
grands crus et démonstrations «surprise»

50 route de Bitche, 67500 Haguenau

23 septembre de 9h à 13h30 et de 14h à 18h,  
entrée libre

**Haut-Rhin (68)**

• **Chocolaterie Jacques Bockel**

Dégustations d'un carré de chocolat noir  
dans un morceau de pain

- 15 rue des Serruriers, 68000 Colmar

- 10 rue Mercière, 68100 Mulhouse

23 septembre 2017, de 9h à 18h, entrée libre

• **Chocolaterie du Vignoble**

Dégustations de caramels faits maison,  
de caramel à tartiner et de chocolats grands  
crus, réalisations de sujets en pâte d'amande,  
démonstrations de fabrication de cabosses  
grands crus et démonstrations «surprise»

50 route de Guémar, 68150 Ribeauvillé

22 septembre de 15h à 18h et

23 septembre de 14h30 à 17h30,

nombre de places : 200

Inscriptions sur place





### Un événement de la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France

La Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France a pour mission de représenter la profession, promouvoir les métiers de chocolatiers, confiseurs et défendre les intérêts des artisans fabricants et commerçants en chocolaterie, confiserie et biscuiterie. Outre ses actions de formation dédiées à la profession, la CCCF gère la Convention Collective du secteur, dialogue avec les pouvoirs publics pour défendre les intérêts de ses adhérents et veille à l'application d'une éthique professionnelle et à la qualité des produits. Aujourd'hui, 300 artisans de toute la France adhèrent à la Confédération.



### Dans le cadre de la Fête de la Gastronomie

Initiée en 2011 au Ministère de l'Economie et des Finances, en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, la Fête de la Gastronomie est un événement national ambitieux dédié à la gastronomie et à ses acteurs. Véritable offre touristique porteuse du rayonnement français, elle stimule le développement économique et la valorisation des territoires. La Fête de la Gastronomie est une opportunité pour les acteurs de la gastronomie de développer des événements fédérateurs et conviviaux qui mettent en lumière leurs talents. Par la découverte des métiers et des produits, ces rencontres sont l'occasion de sensibiliser et d'initier le grand public à la gastronomie française et à ses enjeux. Cette année, Martine Pinville, Secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie Sociale et Solidaire, a choisi la thématique « Au cœur du produit » comme thème de cette septième édition.

### En partenariat avec



### CONTACT PRESSE

Agence Lucette

100 boulevard de Belleville - 75020 Paris - 01 83 89 14 85

Olivier Hivert - olivier@lucette.fr - 06 18 31 71 20

Emilie Leprévost - emilie@lucette.fr - 01 83 89 14 85