

Communiqué de presse
ILE-DE-FRANCE /
CENTRE-VAL DE LOIRE

— 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.

Et aussi : Le Chocolat dans tous ses états à la mairie du 9ème arrondissement de Paris

La Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France offre une journée dédiée à la valorisation du cacao durable à la Mairie du 9ème arrondissement le vendredi 22 septembre 2017. Conférence sur le plaisir du chocolat, parcours gourmand avec des fontaines de cacao durable et projection du film Les Emotifs Anonymes de Jean-Pierre Améris avec Isabelle Carré et Benoît Poelvoorde... amoureux du chocolat, épicuriens ou tout simplement curieux pourront profiter de ces animations gratuites et savoureuses. Rendez-vous sur le site de la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France pour plus d'informations !



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

ILE-DE-FRANCE

Paris (75)

• A la Reine Astrid

Animations autour de la fève de cacao avec dégustations de la fève à toutes les étapes de sa transformation
70 avenue de la Grande Armée, 75017 Paris
23 septembre 2017 de 10h à 18h :
un créneau par heure, entrée libre

• L'Atelier du Chocolat

Dégustations et tablage du chocolat
- 109 rue Saint-Antoine, 75004 Paris
- 109 rue Saint-Lazare, Passage du Havre, 75009 Paris
- Centre Commercial Vill'Up, 30 avenue Corentin Cariou, 75019 Paris
23 septembre 2017 de 10h à 20h, entrée libre

• Jadis et Gourmande

Se renseigner auprès de la boutique pour le détail des activités
88 boulevard de Port Royal, 75005 Paris
23 septembre 2017, se renseigner auprès de la boutique pour les horaires d'ouverture

• Chocolaterie Marc Pignot

Visites du laboratoire, démonstrations et dégustations de produits du moment
38 rue de la Félicité, 75017 Paris
23 septembre 2017 de 11h à 19h30, nombre de places : 4 personnes par session de 15 minutes
Inscriptions sur place ou par mail à pignot.chocolatier@gmail.com

• Mon jardin chocolaté

Découverte en avant-première de graines de courge et cacahuètes à tartiner provenant du jardin chocolaté
82 avenue Denfert-Rochereau, Bâtiment Robin, Porte 14, 75014 Paris
23 septembre 2017 de 11h à 19h, entrée libre

• Orangettes & Co

Visites du laboratoire, dégustations de chocolats et orangettes, fabrications de moulages en chocolat (3 ateliers, réservation sur place, pour les enfants de 7 à 12 ans, 8 places)
110 rue de Miromesnil, 75008 Paris
23 septembre 2017 de 9h à 19h, Inscriptions sur place

• Passion Chocolat

Démonstrations, fabrications d'orangettes en direct, dégustations
122 avenue Simon Bolivar, 75019 Paris
23 septembre 2017 de 11h à 13h et de 15h à 18h, entrée libre

• Régis Chocolatier

Dégustations de gâteaux au chocolat
89 rue de Passy, 75016 Paris
23 septembre 2017 de 14h à 19h, entrée libre

Seine-et-Marne (77)

• L'Atelier du Chocolat

Dégustations et tablage du chocolat
Centre Commercial Carré Sénart,
127 mail central, 77127 Lieusaint
23 septembre 2017 de 10h à 21h, entrée libre

• Jérôme Lepinay Chocolatier

Dégustations de chocolats apéritif : mélange de sucré-salé, réalisation d'une pièce artistique à base de fleurs et de cacao, présentation du métier de chocolatier
33 rue du Chemin de Fer, 77400 Lagny-sur-Marne
23 septembre 2017 de 9h30 à 19h, entrée libre

Yvelines (78)

• A la Reine Astrid

Animations autour de la fève de cacao avec dégustations de la fève à toutes les étapes de sa transformation
- 47 rue du Général de Gaulle, 78120 Rambouillet
- 76 avenue Général Leclerc, 78220 Viroflay
23 septembre 2017 de 10h à 18h, un créneau par heure, entrée libre

• Chocolats Colas

Dégustations de chocolats (diverses origines de cacao, spécialités) et chocolat chaud offert toute la journée, atelier d'initiation le matin pour 10 personnes
21 bis boulevard Paul Barré, 78580 Maule
23 septembre 2017 de 10h à 16h, nombre de places : 50
Inscriptions sur place ou par téléphone au 01 30 90 90 44

• Pâtisserie de Longueil

Stand extérieur, dégustations, présentation du métier de chocolatier
18 avenue de Longueil, 78600 Maisons-Laffitte
23 septembre 2017 de 8h à 19h, entrée libre

• Roidor Chocolaterie

Dégustations, démonstrations
- 26 rue aux Fleurs, 78960 Voisins-le-Bretonneux
- 5 rue Alfred de Vigny, 78960 Voisins-le-Bretonneux
23 septembre 2017 de 7h à 19h45, entrée libre

Essonne (91)

• A la Reine Astrid

Animations autour de la fève de cacao avec dégustations de la fève à toutes les étapes de sa transformation
92 boulevard Aristide Briand, 91600 Savigny-sur-Orge
23 septembre 2017, de 10h à 18h : un créneau par heure, entrée libre

• Marquise et Tradition

Démonstrations de moulage, enrobage, trempage à la main, fabrication-démontage et dégustations
15 rue Albert Peuvrier, 91240 Saint-Michel-sur-Orge
23 septembre 2017 de 9h à 11h45 et de 14h à 17h, entrée libre

• Pâtisserie Grousset

Dégustations, animations, ventes flash, promotions, lots
31 rue Charles de Gaulle, 91330 Yerres
23 septembre 2017 de 8h à 18h, entrée libre

Hauts-de-Seine (92)

• A la Reine Astrid

Animations autour de la fève de cacao avec dégustations de la fève à toutes les étapes de sa transformation

-10 rue Pierre Wacquant, 92190 Meudon
-38 rue de Saint-Cloud, 92410 Ville-d'Avray
23 septembre 2017 de 10h à 18h :
un créneau par heure, entrée libre

• Noir Blanc Lait

Visites du laboratoire, dégustations de chocolats et orangettes, fabrications de moulages en chocolat (3 ateliers, réservation sur place, pour les enfants de 7 à 12 ans, 8 places)
7 bis rue Alexandre Coutureau, 92210 Saint-Cloud
23 septembre 2017 de 9h30 à 19h30, entrée libre

• Tiphaine Chocolat

Dégustations et fondue au chocolat, visites du laboratoire
7 rue La Boissière,
92260 Fontenay-aux-Roses
23 septembre 2017 à partir de 14h30, entrée libre

Val-de-Marne (94)

• La Cabosse Gourmande

Dégustations de produits
25 avenue de la République,
94100 Saint-Maur-des-Fossés
23 septembre 2017 de 14h à 17h, entrée libre

Val-d'Oise (95)

• Maison Bernier

Démonstrations de trempage de bonbon au chocolat, par groupe de 8 personnes maximum (4 séances de 30 min), montage d'une pièce en chocolat, dégustations de produits dragéifiés
1 Chemin de Courcelles, 95650 Puisieux-Pontoise
23 septembre 2017 de 14h à 19h,
nombre de places : 32
Inscriptions par mail à maison-bernier@wanadoo.fr

• Chocolaterie Valadon

Dégustations de chocolat chaud Brivisara, ouverture de l'atelier avec fabrications et démonstrations des chocolatiers, de la fève à la gourmandise (processus de la fabrication des pistoles de chocolat), atelier enfant gratuit : fabrication d'une sucette chocolat
5 rue Ferrié, 95300 Ennery
23 septembre 2017 de 10h à 12h
et de 14h à 16h, inscriptions sur place

CENTRE-VAL DE LOIRE

Eure-et-Loir (28)

• L'Atelier du Chocolat

Dégustations et tablage du chocolat
28 bis rue du Soleil d'Or, 28000 Chartres
23 septembre 2017 de 9h à 19h30, entrée libre

Indre-et-Loire (37)

• L'Atelier du Chocolat

Dégustations et tablage du chocolat
6 rue des Halles, 37000 Tours
23 septembre 2017 de 10h à 19h15, entrée libre

• Berthe et Perrin Confiseurs

Dégustations de chocolats du monde
Marché de Bourgueil, 37140 Bourgueil
23 septembre 2017 de 9h à 13h, entrée libre

• Cadeau et Chocolat

De 10h à 13h, portes ouvertes du laboratoire, histoire du chocolat, dégustations de chocolats d'origine, démonstrations de moulages de bonbons et de tablettes. À 15h, 16h et 17h, ateliers enfants et familles pour la confection de personnages en chocolat, durée 45 minutes environ

1 ZA du Noyer Froid - route de Loches,
37240 Manthelan
23 septembre 2017 de 10h à 17h,
nombre de places : 60
Inscriptions par téléphone au 02 47 59 63 68

• La Chocolaterie Gourmande

Visites du laboratoire et démonstrations
68 rue des Grosses Pierres - ZAC La Boitardière,
37400 Amboise
23 septembre 2017 de 14h à 18h, entrée libre

Loir-et-Cher (41)

Max Vauché

Dégustations de spécialités
50 rue du Commerce, 41000 Blois
23 septembre 2017 de 10h à 12h et de 14h à 20h,
entrée libre

• Max Vauché

Dégustations de spécialités, démonstrations
22 les jardins du Moulin, 41250 Bracieux
23 septembre 2017 de 10h à 12h30
et de 14h à 20h, entrée libre

Loiret (45)

• L'Atelier du Chocolat

Dégustations et tablage du chocolat
12 rue de la République, 45000 Orléans
23 septembre 2017 de 10h à 19h15, entrée libre





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