

Communiqué de presse

**SUD-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) !

### AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

#### Allier (03)

- **Au Bon Chocolat**

Dégustations de produits

3 rue Porte Saint-Pierre, 03100 Montluçon  
23 septembre 2017 de 10h à 19h, entrée libre

- **Vichy Prunelle**

Dégustations de spécialités, de confiseries  
et de chocolats

36 rue Montaret, 03200 Vichy  
23 septembre 2017 de 14h à 19h, entrée libre

#### Drôme (26)

- **Frigoulette**

Dégustations, présentations de la cabosse,  
de la fève et du cacao, explications sur  
le «circuit du chocolat»

10 rue de la République, 26400 Crest  
23 septembre 2017 de 9h30 à 12h30  
et de 15h à 18h, nombre de places : 20  
Entrée libre

#### Loire (42)

- **Les Ateliers Weiss**

Ateliers de création de personnages chocolatés

1 rue Eugène Weiss, 42000 Saint-Etienne  
23 septembre 2017 de 9h à 19h,

nombre de places : 30

Inscription sur le site internet [www.weiss.fr](http://www.weiss.fr)

- **Chocolat des Princes**

Dégustations de spécialités

23 rue de la République, 42000 Saint-Etienne  
23 septembre 2017 de 10h30 à 12h30  
et de 14h30 à 18h30, entrée libre

- **Confiserie des Arcades - Maison Thomas**

Dégustations de napolitains avec différentes  
origines de chocolats fournis par WEISS,  
dégustations de chocolat chaud

33-37 arcades Jean Jaurès, 42000 Saint-Etienne  
23 septembre 2017 de 9h à 12h  
et de 13h30 à 18h45, entrée libre

#### Puy-de-Dôme (63)

- **Borzeix-Besse**

Dégustations de produits

3 rue Blatin, 63000 Clermont-Ferrand  
23 septembre 2017 de 10h à 19h, entrée libre

- **Romuald Rémy**

Dégustations, démonstrations  
et participation des visiteurs

45 rue de la Berbiziale, 63500 Issoire  
23 septembre 2017 de 9h15 à 12h30  
et de 14h30 à 19h, entrée libre

#### Rhône (69)

- **Bernachon**

Dégustations de spécialités

42 cours Franklin Roosevelt, 69006 Lyon  
23 septembre 2017 de 8h30 à 19h, entrée libre

- **Chocolat des Princes**

Dégustations de spécialités

49 rue Franklin, 69002 Lyon  
23 septembre 2017 de 10h à 12h et de 15h à 18h,  
entrée libre

- **Évocation Chocolat**

Démonstrations et dégustations de spécialités  
de la région et de chocolats

30 rue de la République, 69170 Tarare  
23 septembre 2017 de 9h30 à 12h30,  
nombre de places : 12 par session d'1h  
Inscriptions par téléphone au 04 74 63 13 24

- **Ondes de Choc**

Dégustations, ateliers fabrications de tablettes  
143 place André-Marie Perrin, 69290 Craponne  
23 septembre 2017 de 10h à 12h  
et de 14h30 à 17h, nombre de places : 50  
Inscriptions sur place ou par téléphone  
au 06 61 23 03 05

#### Savoie (73)

- **Félix Artisan Chocolatier**

Dégustations, fabrications de chocolats  
en direct avec la turbine

35 rue de la Chavanne, 73490 La Ravoire  
23 septembre 2017 de 9h à 12h  
et de 13h30 à 18h30, nombre de places : 30  
Entrée libre

- **Chocolaterie Sébastien Fautrelle**

De 10h à 10h30 : atelier macaron suivi d'une  
dégustation (10 personnes maximum).

A partir de 16h30 : atelier chocolat, réalisations  
de quelques douceurs chocolatées, avec  
mini conférence «il était une fois le chocolat»  
(15 personnes maximum).

4 place des Thermes, 73100 Aix-les-Bains  
23 septembre 2017  
Inscriptions sur place ou par téléphone  
au 04 79 35 03 48

#### Haute-Savoie (74)

- **Chocolaterie Lionel Maurice**

Dégustations de produits

977 route de la Bergue, 74380 Cranves-Sales  
23 septembre 2017 de 10h à 12h30  
et de 15h à 19h30, entrée libre

- **Chocolaterie du Pont Neuf**

Dégustations et démonstrations

3 Grande rue d'Aléry, 74960 Cran-Gevrier  
23 septembre 2017 de 14h30 à 16h30,  
nombre de places : 6  
Inscriptions par téléphone au 04 50 51 47 47

## PROVENCE - ALPES - CÔTE D'AZUR

### Hautes-Alpes (05)

#### • La Petite Grange

Dégustations de produits

102 avenue du Commandant Dumont,  
05400 Veynes  
23 septembre 2017 de 9h à 12h et de 15h à 18h,  
entrée libre

#### • Chocolaterie Signouret

Dégustations de spécialités, visites  
du laboratoire avec démonstrations des  
différentes étapes de fabrication du chocolat  
79 avenue Jean Jaurès, 05000 Gap  
23 septembre 2017 de 10h30 à 14h30,  
nombre de places : 24 par session d'1h30  
Inscriptions sur place, par téléphone  
au 06 32 91 18 96 / 04 92 23 51 58 ou  
par mail à annasignouret@hotmail.com

### Alpes-Maritimes (06)

#### • L'Oiseau d'Or

Démonstrations, dégustations

2 place du Général de Gaulle,  
06800 Cagnes-sur-Mer  
23 septembre 2017 de 8h30 à 12h30  
et de 14h30 à 19h, entrée libre

### Bouches-du-Rhône (13)

#### • Françoise La Chocolaterie

Démonstrations de tempérage des couvertures,  
explications sur la fabrication du chocolat et  
dégustations à l'aveugle de grands crus  
47 rue Pierre Béranger, 13012 Marseille  
23 septembre 2017 de 15h30 à 17h,  
nombre de places : 20  
Inscriptions sur place, par téléphone  
au 04 86 94 52 34 ou par mail  
à francoisechocolaterie@gmail.com

#### • Chocolaterie Hubert

Dégustations de chocolats de plantation  
et de chocolats aux huiles essentielles de  
Provence, accords chocolats-vins et  
chocolats-café  
4 rue des Orgues, 13004 Marseille  
23 septembre 2017 de 19h à 21h  
Inscriptions par téléphone au 04 91 34 22 65  
ou par mail à contact@maison-hubert.com

#### • Le Moulin du Cacao

Fabrications de chocolats, dégustations  
de spécialités

109 avenue des Logissons, 13770 Venelles  
23 septembre 2017 de 9h à 19h,  
nombre de places : 25 par session de 30min-1h  
Inscriptions par mail à lemoulinducacao@orange.fr

#### • Le Nostradamus

Visites du laboratoire, dégustations  
122 route du 22 Août 1944,  
13300 Salon-de-Provence  
23 septembre 2017 de 10h à 12h et de 16h à 18h,  
nombre de places : 12 personnes par visite  
Inscriptions par téléphone au 04 90 53 13 97  
ou par mail à jean-marie.bertrand796@orange.fr

### Var (83)

#### • Maison Nougats Jonquier

Fabrications de nougats noirs,  
visites du laboratoire  
16 rue Nationale, 83190 Ollioules  
23 septembre 2017 de 9h30 à 11h et  
de 14h30 à 16h, nombre de places : 20  
Inscriptions sur l'espace dédié sur le site internet  
<http://nougat-jonquier.fr>

### DOM-TOM

#### Martinique (972)

#### Frères Lauzéea

23 rue du Professeur Raymond Garcin,  
97200 Fort-de-France, Martinique  
23 septembre 2017

#### Frères Lauzéea

Immeuble Bois Quarré, Mangot Vulcin,  
97232 Le Lamentin, Martinique  
23 septembre 2017





### 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