

SALON DU

**CHOC
OLAT**

SAVEURS & GOURMANDISES
DE TOURS

un peu...

...beaucoup...passionnément...

**23/25
FÉVRIER
2018**

TOURS

VINCI



Espace Animations
Enfants

**INVITÉ D'HONNEUR
CYRIL LIGNAC**

Présence le 24 février



Fort de son incroyable succès, (plus de 7 000 visiteurs en 2017)

le Salon du Chocolat de Tours s'installe à nouveau
au Centre International de congrès Vinci
du vendredi 23 au dimanche 25 février 2018

Invité d'honneur

Le chef Cyril Lignac sera l'invité d'honneur du Salon du Chocolat de Tours 2018.

Il sera présent le samedi 24 février de 14h à 17h pour faire partager sa passion du chocolat.
Les accros pourront faire dédicacer son nouveau livre « La Pâtisserie », disponible à la vente sur place.

Nos conseillers-experts

Gérard Barsé

Organisateur de Concours, Formateur

- 35 ans installé en pâtisserie.
- Champion d'Europe de pièce artistique en sucre.
- Pendant les 3 jours du Salon, Gérard Barsé et son équipe feront des démonstrations de sculptures en sucre tiré, réalisations qui seront exposées.

Jacques Bellanger

Meilleur Ouvrier de France, Pâtissier

- Propriétaire de deux chocolateries au Mans et à Tours.
- Membre de l'académie culinaire de France et expert national auprès du comité français des olympiades des métiers.

Christophe Ménard

Consultant, Formateur

- Une expérience de 30 ans dans le domaine de la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, traiteur.
- Créateur Fondateur de FCG Formation Conseil & Gourmandises et membre de l'académie culinaire de France.

Les Concours

L'art et la gourmandise seront les maîtres-mots.

3 concours qui ont pour but de promouvoir le savoir-faire des artisans chocolatiers, sur un thème donné.

Le concours Professionnel

Le concours BTM (Brevet Technicien Maîtrise)

Le concours apprenti

Pour chacun, les candidats confronteront leur savoir-faire et leur talent en réalisant une pièce artistique sur ce thème donné et des dimensions imposées. Ils seront notés sur la netteté, l'esthétique et l'originalité de leur œuvre.

Le concours Amateur

Un concours réservé exclusivement au grand public, non professionnel.

Les candidats devront présenter des réalisations sur 2 thèmes distincts : les macarons caramel au beurre salé et les éclairs au chocolat.

Nouveautés 2018 :



› Un espace animations enfants !

Le Salon du Chocolat de Tours propose un espace de plus de 120 m² entièrement dédié aux petits gourmands de 2 à 12 ans !

Au programme :

- **La ChocolaToqueriE®** proposera une animation originale, ludique et gourmande, avec une sélection de jeux (jeux de société, jeux en bois, espace petite enfance) tous en lien avec la thématique du chocolat et de la pâtisserie.
- **Nicolas Léger, artisan chocolatier de Tours**, et son équipe feront découvrir aux enfants, pendant un atelier culinaire, le plaisir de réaliser ses propres sculptures en chocolat. Une expérience enrichissante à partager, les petits pâtissiers repartiront avec leur création.



› Œuvres d'art sucrées :

Vous pourrez admirer l'équipe de Gérard Barsé réaliser de véritables œuvres d'art en sucre tiré.

› **Ouverture du Salon du Chocolat de Tours à la pâtisserie et à la confiserie.**



Pourquoi exposer ?

- Un événement incontournable en région Centre-Val de Loire.
- Boostez votre chiffre d'affaires à seulement quelques semaines de Pâques.
- Développez votre notoriété et votre image.
- Lancez et testez vos nouveaux produits.
- Fidélisez et entretenez la relation avec vos clients.
- De nombreuses animations durant les 3 jours.
- Un lieu d'exposition idéal au cœur du centre-ville.
- Une équipe de professionnels organisant plus de 300 manifestations par an.
- Un panel d'outils de communication mis à votre disposition pour informer vos clients et prospects.



Une communication ciblée

AFFICHAGE

- Affichage grand format ciblé sur Tours, l'Agglomération et l'ensemble du département.

PRESSE

- Présence dans le Journal Tours Événements web, le P'tit Zappeur, ...
- Communiqués de presse réguliers.

DIGITALE

- Site internet dédié.
- Réseaux sociaux (Facebook, ...).
- Emailings auprès de contacts qualifiés.



23/25
FÉVRIER 2018

TOURS
CENTRE INTERNATIONAL
DE CONGRÈS VINCI

Contact
AGNÈS BOILEAU

TÉL. : 02 47 46 40 37 – aboileau@tours-evenements.com