



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Septembre 2015

LE
salon
en **AU**
VER
GNE

Vins et Chocolat, un pari audacieux ?

Entretien avec Jean-Claude DEBAS,
Président de l'Association des Sommeliers auvergnats

« Pour notre première année de participation, nous souhaitons montrer au public qu'il est tout à fait possible de boire autre chose que des vins liquoreux ou du Champagne avec le chocolat. Le vin rouge se révèle en effet merveilleux avec des ganaches au chocolat noir. L'explication réside dans la présence des tanins qu'on retrouve dans les pépins et la peau du raisin noir comme dans la fève de cacao. Pour tous les amateurs de chocolat au lait, un vin blanc fruité et minéral sera l'idéal. L'astuce étant de toujours trouver un équilibre entre amertume du chocolat et acidité du vin. Nous distillerons tous ces conseils et bien d'autres encore sur notre espace dédié et proposeront des accords avec les vins d'Auvergne lors des ateliers culinaires programmés avec les chocolatiers et les Toques d'Auvergne. De quoi surprendre les visiteurs et les faire sortir des sentiers battus ! ».

Côté Tendances

Quoi de neuf côté tendances ?

Il y a encore une vingtaine d'années, les pâtisseries produisaient des chocolats sur deux périodes précises : Noël et Pâques. Aujourd'hui, le rapport avec le chocolat a évolué, on en trouve sous toutes les formes, à tous les goûts et aux textures variées. En 2015, la consommation moyenne d'un français est de 8 kg/hab avec un retour de goûts plus doux, plus fruité et un chocolat peu torréfié, mais aussi un goût prononcé pour l'amande cru, le praliné. La présence sur ce salon des artisans chocolatiers est donc primordiale, car la région Auvergne compte 140 entreprises de pâtisseries-chocolatier et cela leur permet de montrer un savoir-faire de qualité.

Chocolat & Gourmandises

Cédez à la tentation...

Petit changement de nom pour événement gourmand, friand et divertissant, le « salon du chocolat et des gourmandises d'Auvergne » devient « **Chocolat & Gourmandises, le Salon en Auvergne** » et s'installe à la **Grande Halle d'Auvergne du 30 octobre au 1^{er} novembre 2015 !**

Organisée par Auvergne Events en partenariat avec Stéphane Henrio, maître chocolatier et vice-président de Traditions Gourmandes, cette nouvelle édition est celle de la passion.

Véritable vitrine de l'artisanat local, le salon met un point d'honneur à **promouvoir les savoir-faire** à travers de nombreuses collaborations que ce soit avec la **Fédération Régionale des Pâtisseries Chocolatiers et le Syndicat des Couturières d'Auvergne** pour ne citer qu'eux.

Cette nouvelle édition, verra également la participation **des Toques d'Auvergne, de la Confrérie des Couteliers « Le Thiers® », du Syndicat des vins AOC d'Auvergne, du Syndicat de la Fourme d'Ambert et du syndicat des Sommeliers d'Auvergne.**

Et le programme s'annonce des plus riches et savoureux ! **Défilé de robes agrémentées de pièces cacaotées** sur le thème « Contes et Légendes », **ateliers culinaires, ateliers vin et chocolat, concours professionnels et amateurs, animations pour les enfants...** autant de temps forts pour céder à la tentation cacaotée et rendre vert de jalousie Willy Wonka !

INFORMATIONS PRATIQUES

CHOCOLAT & GOURMANDISES, LE SALON EN AUVERGNE

- Du 30 octobre au 1^{er} novembre 2015
- Grande Halle d'Auvergne
- Vendredi 30 octobre : 14h/19h
- Samedi 31 octobre : 10h/19h
- Dimanche 1^{er} novembre : 10h/18h
- Entrée : 6 euros (gratuit pour les moins de 12 ans)

RENSEIGNEMENTS SUR LE SALON :

- 04 73 77 22 05



CONTACT PRESSE

AGENCE QUI PLUS EST :

- 04 73 74 62 35

ANNE-CÉCILE RUNAVOT :

- 06 34 87 35 87
- anne-cecile.runavot@quiplussest.com



Une programmation riche en pépites !

Si leurs papilles s'apprêtent à être émoussées, les visiteurs en prendront plein la vue grâce aux animations proposées durant les 3 jours du salon.

Défilés Chocs !

Comme chaque année, l'incontournable défilé révélera une **incroyable collection de robes agrémentées de pièces cacaotées** imaginées par des tandems talentueux de couturières et de chocolatiers. Pour cette nouvelle édition, la thématique choisie s'est inspirée des **contes et légendes** pour proposer au public un défilé de robes toutes plus jolies les unes que les autres et portées par des mannequins professionnels.

À l'issue de chaque défilé, le public pourra profiter d'un intershow spécial coiffures et découvrir de somptueuses créations capillaires ornées de pièces cacaotées.



BON À SAVOIR !
Toutes les créations présentées sont le fruit d'un travail de plusieurs mois, entièrement réalisé par le Syndicat des Couturières d'Auvergne.

La crème de la crème à l'honneur !



Tout au long du week-end le grand public pourra découvrir le talent des **artisans chocolatiers de renom, membres de la Fédération Régionale des Artisans Pâtisseries Chocolatiers d'Auvergne** tels que Vincent Colombet (Pontgibaud), Philippe Juilhard (Saint-Amant-Tallende), Thierry Mathieu (Riom), Gérard Vallet (Clermont-Ferrand), Martial Ray (Clermont-Ferrand), François Krieger (Chamalieres), Thierry Constant (Vic le Comte), Jean Roger et Daniel Perrin (Lezoux).

Pour la première fois, ils auront l'occasion de déguster et découvrir tous les secrets de cette sucrerie grâce aux **8 ateliers culinaires** proposés, qui permettront à tous de bénéficier du savoir-faire du chocolatier et de découvrir des recettes facilement réalisables. Un moment d'échanges et de convivialité tout en gourmandise à ne pas rater !

À noter que les élèves de l'Institut des Métiers de Clermont-Ferrand viendront également illustrer leur passion à travers des démonstrations uniques.

NOUVEAU !

À l'issue de ces ateliers, le Syndicat des Sommeliers d'Auvergne viendra proposer le vin le plus adapté aux préparations imaginées.

Les Concours, c'est fort en chocolat !

Sur le thème des **Contes et Légendes**, les concours permettront de montrer une fois de plus le savoir-faire et la créativité des artisans chocolatiers, dont l'incontournable **Cabosse des Volcans** qui récompense la plus belle pièce en chocolat. Le concours professionnel est qualificatif pour le World Chocolate.

Un nouveau concours voit le jour cette année, le **Challenge des espoirs**. Par binôme, des jeunes de lycées hôteliers réaliseront une pièce en chocolat en direct, sous les yeux ébahis des visiteurs, samedi et dimanche.



Contact concours :

Stéphane Henrio

06 79 25 70 10

stephane.henrio@gl-events.com

Les belles surprises de 2015 !

Porte étendard de l'artisanat local, la **Confrérie des Couteliers « Le Thiers® »** sera présente pour la 1^{ère} fois dans un espace dédié et assurera une animation de montage de couteaux. Temps fort du Salon, elle participera à une **table ronde**, ouverte au public, avec les membres de la Fédération Régionale des Artisans Pâtisseries Chocolatiers qui se déroulera **le vendredi 30 octobre après-midi**.

Autre figure emblématique de l'artisanat local, **deux membres de l'Association des Toques d'Auvergne, Didier Gigot** (Le Petit Bonneval) **et Rodolphe Regnaud** (L'Auberge du Pont) seront présents tout au long du week-end pour distiller leurs astuces et conseils pour cuisiner le chocolat. Ils inviteront également le grand public à mettre la main à la pâte à l'occasion de **2 ateliers culinaires**. Enfin, **les petits gourmands** pourront eux aussi endosser le tablier de chocolatier le temps d'un atelier, leur permettant de façonner leur propre pièce chocolatée. Animé par l'Association « **Tous Pour un Sourire** » et les anciens membres de la Fédération Régionale des artisans pâtisseries chocolatiers, cet atelier sera parrainé par la Banque Populaire. Une participation de 2 € sera demandée afin d'accéder à l'activité. L'intégralité de la somme récoltée sera reversée à l'Association qui œuvre au service des enfants hospitalisés au Centre Jean Perrin.

À noter : l'atelier du vendredi après-midi sera placé sous le signe **d'Halloween !**

Programme 2015

DÉFILÉS

Sur l'espace scénique

- Vendredi 30 octobre > 17h30
- Samedi 31 octobre > 11h30, 15h30 et 17h30
- Dimanche 1^{er} novembre > 11h30 et 14h30

ATELIERS CULINAIRES*

Sur l'espace démonstration

*À noter : Les inscriptions se feront sur place et dans les limites des places disponibles (10 personnes maxi /atelier).

Vendredi 30

- 14h : atelier chocolat avec Les « Toques d'Auvergne » avec Didier GIGOT du restaurant « Le Petit Bonneval » à Pérignat les Sarlièves.
- 15h30 : atelier chocolat / AOP Fourme d'Ambert avec Philippe Juilhard

Samedi 31

- 10h30 : atelier chocolat avec Martial Ray
- 14h : atelier chocolat avec Thierry Constant
- 16h : atelier chocolat avec les « Toques d'Auvergne » avec Rodolphe REGNAULD du restaurant « Auberge du Pont » à Pont du Château

Dimanche 1^{er}

- 11h : atelier confiture avec Jean Roger
- 14h : atelier chocolat avec Daniel Perrin
- 15h30 : atelier chocolat avec François Krieger

CONCOURS

Sur l'espace scénique

- Vendredi 30 octobre à 17h > Remise des prix Cabosse des Volcans
- Dimanche 1^{er} novembre à 17h > Remise des prix Challenge des Espoirs

TABLE RONDE

entre chocolatiers et couteliers « Le Thiers »

- Vendredi 30 octobre à partir de 14h