

Concours de gâteau au chocolat

• **1er prix :**
un week-end pour 2 à Biarritz :
Escapade chocolatée : hôtel "la maison du lierre",
massage au chocolat, visite du musée du chocolat.

Réalisez votre gâteau et apportez-le accompagné
de sa recette sur le salon, le samedi avant 10h45.

2 catégories :
les 6/14 ans et les adultes.

Remise des prix à 12h00 devant les journalistes.

Maman les petits gâteaux
et autres mamies gâteaux



à vos casseroles !



Le chocolat dans tous ses états

St Estève cooking Art gourmand
Popotte et cocotte
Show cacao Cake academie
Au goût du jour atelier culinaire Chocolat
à toute vapeur marmilons d'amour
Créa cook slow-food Cup cake
Graines de cordon bleu Déco Brico Gâteau
macaron
papille et pupille Baratartines
Fontaine
Culinothèque
Choc'Olate Gourmandises






Confrérie des Chocolatiers Catalans

- Alchimie du chocolat : du cacaoyer à l'assiette,
pédagogie gourmande par son Président Gérard Espi
et les chocolatiers Catalans.



Accès illimité à la fontaine,
à l'espace dégustations et aux ateliers.
Entrée gratuite pour les enfants.

Entrée 4 € avec le guide de recettes offert

Salon du Chocolat et des loisirs culinaires

Espace St Mamet



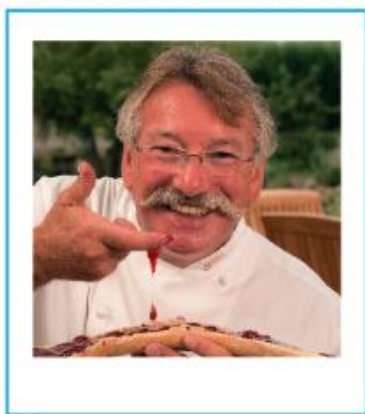
Jeudi 10 NOVEMBRE 2011
de 14H à 19H

Vendredi 11, samedi 12 et dimanche 13
NOVEMBRE 2011
10H à 19H Non-stop

St ESTÈVE



Le Parrain : Francis Miot



- Triple champion du monde de confiture
- Meilleur bonbon de France avec ses désormais célèbres : "Coucounettes"

Leçon de confiture
non-stop pendant 3 jours

Dédicace de son dernier livre



Ateliers petits toqués

- Pour les enfants de 3 à 10 ans.
Votre petit chef créera ses propres décors en chocolat sur du chocolat avant de repartir avec sa sculpture.
- L'occasion pour nos gastronomes en culotte courte d'exprimer leur créativité.
- Animation non-stop - Session de 15 min pour 10 enfants (sans inscription)



Fontaine géante à chocolat

- 8000 guimauves et des fruits frais à tremper - Gratuit

Culinothèque

- Rentrée littéraire gourmande, coffrets au stand de la librairie "Chapitre - Privat"

Accord vin-chocolat

- Stage d'initiation à la dégustation - Un chocolatier, un vigneron. Laissez-vous surprendre par le mariage inédit du vin et du chocolat. Obtenir une harmonie vin chocolat est complexe, un équilibre fragile. **Stage réservé aux adultes** - Sessions 30 min de 10 places chacune. Inscription obligatoire et gratuite sur place.

Cours de cuisine

inscription gratuite sur place

- **Cours de macarons**
10h - 14h et 18h
- **Cuillères aux spéculoos
tartelette caramel au beurre salé noix**
11h15 - 14h30 - 17h15
par Demarle
- **Décor de cup cake**
12h - 15h et 17h



- **16h goûter d'antan offert aux visiteurs :**
pain, beurre salé, copeaux de chocolat

Démonstrations et dégustations

de recettes salées au chocolat par nos chefs restaurateurs

ainsyphon font font le chocolat...



Réalisées par les apprentis
de la section chocolaterie-confiserie
du CFA de la **Chambre de Métiers
et de l'Artisanat :**

- Montage de pièces artistiques en chocolat
- Trempage, enrobage
- Ateliers enfants : façonnage d'animaux en pâte d'amandes, sucettes en chocolat, collage de décor