

Votre programme

En complément des stands présentés pour votre plus grand plaisir, découvrez **des ateliers, conférences et animations** pour tous les goûts. **ENTIÈREMENT GRATUITS** et totalement gourmands, ces instants vous permettront d'appréhender des techniques et astuces pour connaître et parfaire le chocolat aux côtés **des chefs et des artisans !**

VEN. 9 14h / 19h

ANIMATIONS DES CHEFS ♦ Stand D08

> 15h-16h Démonstration « Foie gras au cacao ». Avec Michel GROBON (cuisinier des stars et à la Maison Blanche).

ANIMATIONS DES CHOCOLATIERS ♦ Stand A08

> 14h-16h Démonstration et dégustation de Belles Comtoises. Avec Bruno GRANDVOINET.

> 14h-16h Fabrication et dégustation du Praliné. Avec Marc VERDANT.

> 14h-16h Démonstration et dégustation de Viennoiseries chocolatées. Avec Alexandre FIGARD.

> 17h-18h Démonstration et dégustation de Guimauves enrobées de chocolat. Avec Fabienne POIX DAUDE.

ESPACE CONFÉRENCES ♦ Stand F06

> 16h-17h « Les Crus de plantation ». Avec Mickaël AZOUZ (chocolatier champion du monde).



SAM. 10 10h / 19h

ANIMATIONS DES CHEFS ♦ Stand D08

> 10h30-12h Atelier participatif* gratuit ENFANTS « Des chocolats rigolos ». Avec Mélanie DESBIOLLES (candidate Masterchef 2011).

> 14h-15h Démonstration « Galet de noir choco ». Avec Mélanie DESBIOLLES (candidate Masterchef 2011).

> 15h15-16h15 Démonstration « Foie gras au cacao ». Avec Michel GROBON (cuisinier des stars et à la Maison Blanche).

> 16h30-18h Atelier participatif* gratuit ADULTES « Potion gourmande autour du chocolat ». Avec Mélanie DESBIOLLES (candidate Masterchef 2011).

ANIMATIONS DES CHOCOLATIERS ♦ Stand A08

> 11h-12h Démonstration et dégustation de Pâte à tartiner. Avec Marc VERDANT.

> 13h30-16h Fabrication de Pièce de décor en pâte à pain et chocolat. Avec Christophe DUBOIS.

> 14h-17h Fabrication de Pièce de décor en chocolat. Avec Rémi VIENNET.

> 16h-17h Démonstration et dégustation de Petites mignardises sucrées au chocolat. Avec Joël BAUD.

> 17h-18h Démonstration et dégustation de Truffes au chocolat. Avec Marc VERDANT.

ESPACE CONFÉRENCES ♦ Stand F06

> 11h-12h « Du Plaisir vers le bien-être ». Avec Solenne AZOUZ.

> 13h30-14h30 « Art de la table ». Avec Michel GROBON (cuisinier des stars et à la Maison Blanche).

> 17h-18h « Les Crus de plantation ». Avec Solenne AZOUZ.



DIM. 11 10h / 19h

ANIMATIONS DES CHEFS ♦ Stand D08

> 10h30-12h Atelier participatif* gratuit ENFANTS « Des chocolats rigolos ». Avec Mélanie DESBIOLLES (candidate Masterchef 2011).

> 14h-15h Démonstration « Galet de noir choco ». Avec Mélanie DESBIOLLES (candidate Masterchef 2011).

> 15h15-16h15 Démonstration « Foie gras au cacao ». Avec Michel GROBON (cuisinier des stars et à la Maison Blanche).

> 16h30-18h Atelier participatif* gratuit ADULTES « Potion gourmande autour du chocolat ». Avec Mélanie DESBIOLLES (candidate Masterchef 2011).

ANIMATIONS DES CHOCOLATIERS ♦ Stand A08

> 11h-12h Fabrication et dégustation du Praliné. Avec Xavier BRIGNON.

> 14h-17h Démonstration de Sucre tiré. Avec Rémi VIENNET.

> 15h-16h Fabrication et dégustation du Praliné. Avec Xavier BRIGNON.

> 16h-17h Démonstration et dégustation de Tartes en folie. Avec Damien BENETOT.

> 17h-18h Fabrication de Moulages de Pâques en chocolat. Avec Patrick GAILLARD.

ESPACE CONFÉRENCES ♦ Stand F06

> 11h-12h « Les Crus de plantation ». Avec Solenne AZOUZ.

> 13h30-14h30 « Art de la table ». Avec Michel GROBON (cuisinier des stars et à la Maison Blanche).

> 15h-16h « Du Plaisir vers le bien-être ». Avec Solenne AZOUZ.

> 17h-18h « Les Crus de plantation ». Avec Solenne AZOUZ.



Mélanie DESBIOLLES



Michel GROBON & Mickaël AZOUZ

* sur pré-inscription (gratuite) via Facebook ou à l'accueil du salon dans la limite des places disponibles.

MICROPOLIS | BESANÇON

salon & choco délices

9-11 février 2018

ARTISANS PÂTISSIERS ET CHOCOLATIERS LOCAUX / ATELIERS GRATUITS / CONFÉRENCES / MENU "TOUT CHOCO"...



© Africa Studio / Shutterstock.com

+ D'INFOS  Salon Choco & Délices de Besançon

UNE PRODUCTION


Bienvenue à la seconde édition du salon Choco & Délices !

> L'équipe de Micropolis Besançon est ravie de vous présenter **une trentaine d'exposants et artisans locaux**, venus spécialement avec des produits originaux, des coffrets et idées cadeaux, ainsi que la star du week-end : **le chocolat sous toutes ses formes !**

> Ne manquez pas le détail du programme jour par jour (au dos)...

Belle visite.



Pour vous repérer...

> Les professionnels présents*



ALIMENTATION ET PRODUITS RÉGIONAUX

HENNY LA MAISON DU CANNÉLÉ
Cannelés cuits sur place
95350 PISCOP
Stand n° E04

WAFFLE SANDWICHES & GAUFRES DE LIÈGE
Waffle sandwiches & gaufres de Liège
95350 PISCOP
Stand n° A09



BOULANGERS - PÂTISSIERS

AU TEMPS GOURMAND
Produits d'épicerie fines, préparation gâteaux, papn'crok, riz gourmand
70230 FONTENOIS LES MONTBOZON
Stand n° C03

BISCUITERIE NAVARRO
Amaretti, navettes, croquants, rochers
83190 OLLIOULES
Stand n° B12

BOULANGERIE PATISSERIE SIMON
Mimie la grenouille, chatons de la Saint-Valentin, chocolats, brioches, macarons
21130 AUXONNE
Stand n° C01

LE D.M. - MACARONS A L'ANCIENNE
Meringues cœur fondant, macarons 18ème siècle
38660 LA TERRASSE
Stand n° B05

PASSION SUCREE
Emportés pièces originaux et accessoires de pâtisserie (moules, vaisselles, etc...)
25380 BRETONVILLERS
Stand n° C04



LE RESTAURANT DE MICROPOLIS

Nos chefs du service Traiteur interne vous propose, au cœur du salon, une carte traditionnelle et un menu Tout Choco pour les plus gourmands !
Rendez-vous les midis, mais aussi toute la journée avec le **Salon de Thé éphémère**.



CHOCOLATIERS - CONFISEURS

AU MISEROLEUY
Ma Chérie : bonbons chocolats avec un cœur ganache tendre et griottine
25480 MISEREY SALINES
Stand n° A02

AUX DELICES DES PAPILLES
Chocolat en plaque et nougatine, guimauve enrobée de chocolat
83330 LE CASTELLET
Stand n° C06

CHOCOLATERIE JACQUES BOCKEL
Chocolats et confiseries (tête choco, nougats, guimauve...)
10000 TROYES
Stand n° D02

CHOCOLATERIE SOTSAR
Chocolats de Madagascar : tablettes, ganaches, pralinés, orangettes et mendiants
3300 CREUZIER LE NEUF
Stand n° E06

CHOCOPASSION - ITALIE
Vieux outils, sujets pour les enfants, chaussures, crémino, sucettes, truffes, pralines, fruits recouverts
IT-23807 MERATE - ITALIE
Stand n° C02

CIOCOBELLO
Chocolat italien, gianduia, crémino
33160 SAINT MEDARD EN JALLES
Stand n° A16

CONFISERIE MAITRE GOURMET
Nougat artisanal à la coupe (pistache verte, exotique, chocolat, citron/orange confit)
26200 MONTELIMAR
Stand n° B04

DOUCE ITALIE CHOCOLAT DE MODICA CACAO CRUDO
Chocolat de Modica bio équitable (Sicile), cacao crudo (Chocolat cru italien bio)
5600 GUILLESTRE
Stand n° E03

ELIO PARIS
Fruits déshydratés, thé minceur, ginseng coréen
75018 PARIS
Stand n° E07

GAEC LE MIEL DU JURA
Miel, pain d'épices, nougat, bonbons, hydromel, pâtes à tartiner
39230 LES DEUX FAYS
Stand n° A13

LE CRIOLLO CHOCOLATIER
Chocolats assortis, spécialités Saint-Valentin
25220 CHALEZEULE
Stand n° B10

MICKAEL AZOUZ CHAMPION DU MONDE
Les crus de plantations. Un des cacaos les plus rares du monde. La CHOC---OLA---THERAPIE
70000 VESOUL
Stand n° B03

PATEARTINER.FR
Pâtes à tartiner et caramels au beurre salé sans huile de palme
42110 CIVENS
Stand n° C08

PATISSERIE CHOCOLATERIE JULIE ET ARNAUD
Tablettes, pâtes à tartiner, orangettes, crottes de Marquis du Bourbonnais, Bellerivois
3700 BELLERIVE SUR ALLIER
Stand n° B08B

PUREMENT CHOCOLAT
Chocolats, pâtisseries, confiseries, cafés
25000 BESANCON
Stand n° B02

RODY CHOCOLATERIE
Chocolats plaques, mi-cachocs, idées cadeaux St Valentin
47330 CASTILLONNES
Stand n° C10

SIMPLEMENT CHOCOLAT
Compositions St Valentin, divers assortiments de chocolats
25300 PONTARLIER
Stand n° A07

VERDANT MARC
Macarons, chocolats, guimauves, pâtisseries, mendiants, sucettes, pâtes à tartiner, orangettes, tablettes de chocolat, boissons, chocolats chauds, gâteaux de voyages, viennoiseries
25560 BONNEVAUX
Stand n° B06



EPICERIES FINES

ARTS CULINAIRES PASTEUR
Crêpes salées, sucrées bio, pâtisseries maison, cocktails et perles moléculaires
CH-2504 BIENNE - SUISSE
Stand n° E08

AUX GOUTS DU MONDE
Épices, thés, vanille, sels et poivres en vrac
18000 BOURGES
Stand n° E01

FOIE GRAS VAL DE LUCE
Spécialités au foie gras
80110 THENNES
Stand n° A18

GOU'THE & PAUS'CAFE
Thés et infusions, vaisselles autour du thé
74490 SAINT JEOIRE EN FAUCIGNY
Stand n° B11

SUN AND GREEN - VANILLE BOURBON
Vanille et dérivés, chocolats, confitures, rhums, épices à la vanille
11620 VILLEMOSTAUSSOU
Stand n° A20

FORMATION

CFA HILAIRE DE CHARDONNET
Uniquement le vendredi
25000 BESANCON
Stand n° A10

VINS ET CHAMPAGNES

CHAMPAGNE MICHEL TESTULAT
Champagne
51530 BRUGNY VAUDANCOURT
Stand n° B08

