

24 - 25 Mars 2012 "Fou de Chocolat" (5^o édition)

AU MARQUE - PAGE

27700 -LES ANDELYS (Tél : 02 32 54 00 22)

AUTRE - CHOSE

27910 -VASCOEUIL (Tél : 02 35 02 16 88)

AUX DÉLICES DE CHARLEVAL

27380 -CHARLEVAL (Tél : 02 32 49 01 28)

BARON COCOA

78520 -St MARTIN LA GARENNE (01 34 78 19 79)

LES PAINS D'ÉPICES DE BERTRAND

27210 -BEUZEVILLE (Tél : 02 32 56 29 37)

MACARONS-CHOCOLATS

27140 -GISORS (Tél : 02 32 27 07 36)

PÂTISSERIE JEROME BELLEC

27700 -LES ANDELYS (Tél : 02 32 54 10 19)

PÂTISSERIE JULLIEN

76000 -ROUEN (Tél : 02 35 71 57 45)

PÂTISSERIE LADIRAY

27910 -PERRIERS SUR ANDELLE (Tél : 02 32 49 07 30)

PLANETEQUITABLE

03300 -CREUZIER LE NEUF (Tél : 06 07 87 59 49)

PRALINES ET CHOCOLATS

27150 -Ste MARIE de VATIMESNIL (Tél : 02 32 55 71 48)

PTEATHE

76133 -EPOUVILLE (Tél : 02 35 30 59 80)

RELAIS GOURMET

64700 -HENDAYE (Tél : 05 59 20 88 79)

VINO CACAO

37400 -AMBOISSE (Tél. 06 83 01 61 07)

LIBRAIRIE

Livres sur le chocolat et autres dérivés

CONFISERIE artisanale

Bonbons, guimauve. Démonstrations et dégustations

CHOCOLATIER

Démonstrations et dégustations

FONTAINES A CHOCOLAT

Démonstrations et dégustations

PAINS D'ÉPICES au chocolat et autres

Démonstrations et dégustations

CHOCOLATIER

Fabrication artisanale de macarons

PÂTISSIER - CHOCOLATIER

Dégustations

PÂTISSIER CHOCOLATIER

Démonstrations et dégustations

PÂTISSIER - CHOCOLATIER

Démonstrations et dégustations

COMMERCE EQUITABLE

Produits de Madagascar-Chocolat, thé, café, épices...

CHOCOLATS BELGES VRANCKOQ

Chocolats, moulages de Pâques, dragées

THES - CAFES

Thés et cafés au chocolat et divers arômes

TURRON au chocolat (nougat espagnol)

FOIE GRAS du Pays Basque

VIN AU CHOCOLAT

Vin rouge, vin blanc et liqueur. Bâtonnets chocolat

A la Galerie- Librairie

Panneaux informatifs sur l'histoire du chocolat et sur les bienfaits du cacao et du chocolat

Salle des Charpentes - dernier étage du château -

Projection permanente de la vidéo CACAO BARRY " La Route du Cacao : de la fève au chocolat "

Conférence-débat de 60 mn (Dimanche 16h) " Chocolat et Santé : Halte aux idées reçues "

par " le Docteur Chocolat " Hervé Robert, Médecin- Nutritionniste

Au rez- de- chaussée du Château

Réalisation en public de pièce en chocolat par les élèves de l'INBP de Rouen sous la direction de leur formateur Xavier Coupel (Samedi et Dimanche) et diverses démonstrations

Au Colombier

Atelier enfants " Moulages de Pâques " avec La Pâtisserie Jullien (Sam. et Dim. AM)

Concours de la plus belle pièce des exposants chocolatiers

sur le thème pascal avec vote des visiteurs

Prix du plus beau stand du salon *décerné par les visiteurs*