

## *24 - 25 Mars 2012 "Fou de Chocolat" (5<sup>o</sup> 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