



DOSSIER DE PRESSE

Salons Curnonsky - Angers

GRATUIT

**CHOCOLAT
SHOW**

Samedi 14 mars 2009 de 10h à 19h

expositions cacaotées, soins fondants,
tombola, sculpture de chocolat en direct,
secrets gourmands du sommelier...
sans oublier tous nos chocolatiers angevins !

www.chocolatshow.com

      

Mise à jour le 23 février 2009

SOMMAIRE

SHOW COM' une association ambitieuse p3

Un concept novateur p4

Un thème universel p5

Des intérêts multiples p6

Un programme haut en couleur p7

Des partenaires de qualité p8

Des sponsors gourmands p12

Contacts p13

SHOW COM' une association ambitieuse

Amélie Bonavita, Sybille Amour, Solène Louvet, Ophélie Brisset, Cloé Bousseau et Charline Daviaud ont donné naissance à Show Com', une association née en novembre 2007 dans le cadre d'un projet universitaire.

Pour son premier événement Show com' a organisé le premier salon artistique du chocolat, CHOCOLAT SHOW. Ce fût une édition réussie puisque plus de 2000 visiteurs se sont déplacés pour y assister.

Fort de ce premier succès, CHOCOLAT SHOW, revient le samedi 14 mars 2009 pour ravir tous les amoureux du chocolat, dans les salons Curnonsky, à Angers. (Entrée gratuite).

L'association Show Com' s'est professionnalisée pour devenir une véritable association créatrice d'événements culturels, l'occasion pour elle de faire de ce salon du chocolat un rendez-vous fort dans le calendrier des angevins.

Ainsi, libérée des contraintes imposées par le cadre du projet étudiant, L'association Show Com' voit plus grand, plus gourmand et plus époustouflant pour cette deuxième édition.



Un concept novateur

CHOCOLAT SHOW sera un salon des plus originaux puisqu'il réussit à réunir les arts autour du chocolat. Alliant simplicité et raffinement, ce salon fera à la fois, partager, ressentir, déguster, et découvrir tous les plaisirs du chocolat à quelques jours de Pâques.

Pour cela, une troupe de danse, un photographe, des artisans, une sculptrice et bien d'autres, célébreront le chocolat dans tous ses éclats.

Une des priorités de l'association Show com' est de valoriser les pratiques artisanales et locales. Angers fait figure de ville dynamique et culturelle, c'est pourquoi ce salon gourmand privilégiera les artisans angevins, les chocolatiers, les formations artistiques et autres intervenants locaux. Les visiteurs pourront alors redécouvrir les richesses que réserve leur patrimoine.

Dans un cadre familial, CHOCOLAT SHOW souhaite réunir les habitants et les artisans angevins le temps d'une journée. Le tout, dans une atmosphère chaleureuse inspirée de l'âme de l'hôtel de France, suscitant le partage et renforçant le lien social.



Un thème universel

**« Neuf personnes sur dix
aiment le chocolat...
La dixième ment »**

John G. Tullius

Le chocolat est un thème intemporel, incontournable et universel qui réunit à la fois petits et grands.

Le chocolat fait partie de notre histoire depuis des siècles, tout le monde a déjà succombé, succombe ou succombera au chocolat.

CHOCOLAT SHOW est intergénérationnel, les enfants, parents et grands-parents sont concernés par cet instant de gourmandise chocolatée.



Des intérêts multiples

CHOCOLAT SHOW présente à la fois des intérêts culturels, pédagogiques, mais aussi politiques.

La culture est à l'honneur puisque l'art est mis au service du chocolat. Danse, photographie, peinture, et gastronomie cuisineront le chocolat chacun à sa sauce !

Les Français mangent en moyenne 6,8 kg de chocolat par an, mais sont-ils conscients des bienfaits et méfaits de ce qu'ils croquent ? Dans une société préoccupée par la santé, l'association souhaite apporter un soupçon d'information en nutrition.

De plus dans un souci de solidarité et au regard de l'actualité, CHOCOLAT SHOW n'oublie pas de s'ouvrir au commerce équitable et aux produits biologiques.



Un programme haut en couleur

SAMEDI 14 MARS 2009



www.chocolatshow.com

10h : Ouverture du Village Chocolaté.

10h30 : « Un chef, une recette », démonstration avec Laurent Petit.

11h15 : « Pour un chocolat équitable » par Artisans du Monde.

12h : « Les repères du goût pour combattre l'obésité » par le Maître chocolatier, Jean-Claude Berton.

13h : « Un chef, une recette » démonstration avec Artis'An Passionné.

14h : « Chocolat, oméga et santé » par le Maître chocolatier, Jean-Claude Berton.

15h : Ouverture des ateliers pour enfants.

15h30 : « Variations gastronomiques autour du cacao » démonstration par le Chef étoilé au guide Michelin, Pascal Favre d'Anne.

17h : Danse Xocoatl par la Compagnie ALEA.

18h : Clôture du salon avec la remise des prix du Jeu Concours de pièces artistiques en chocolat.

Et d'autres surprises chocolatées !

Salons Curnonsky
6 place Maurice Saillant
Angers

  

Cette année, les visiteurs pourront entre autres, admirer une *sculptrice de chocolat en direct*, comprendre l'harmonie des vins et du chocolat auprès d'un *sommelier*, prendre des goûters gourmands gracieusement offerts, admirez les différentes *expositions de photos mais aussi de tableaux*, ou encore *voter pour la plus belle pièce artistique chocolatée* créée au sein d'un jeu-concours entre d'une part les chefs et d'autre part les apprentis pâtisseries. Show Com s'associe également à Chérie FM pour organiser un jeu-concours où les auditeurs pourront gagner de nombreux lots chocolatisés.

Des partenaires de qualité

De nombreuses personnes ont déjà succombé au charme de CHOCOLAT SHOW, et ont décidé de participer à cette aventure gourmande :

CHOCOLAT SHOW Gourmand ...

ARTISAN PASSIONNÉ

Les deux pâtisseries chocolatiers et glaciers Aurélien Trottier et Luc Poisson dirigent un petit temple de gourmandise et de finesse au cœur d'Angers. Au-delà de la continuité du Trianon, ils assurent avec talent et réussite des propositions délicieuses de pâtisseries et chocolats liant le bonheur des papilles à l'esthétique.



Alliance entre le délice des saveurs et des couleurs, Laurent Petit est le chef d'orchestre de composition délicate entre le chocolat et le fruit. Il saura vous ravir lors du salon par une sélection de chocolats délicats et exaltants.

LA PETITE MARQUISE

Pour la conscience collective, le chocolat peut être au lait, noir ou blanc. La palette des Angevins s'étend pourtant à la couleur bleue. La Petite Marquise a créé le Quernon d'ardoise en 1966, une friandise fine et croquante devenue un rendez-vous culinaire angevin incontournable. La place de la Petite Marquise est ainsi toute trouvée lors du Chocolat show, proposant un choix de spécialités chocolatées séduisantes et étonnantes pour le plus grand bonheur de nos papilles.

MAISON BARTHELAIX

Dans la famille Barthelaix, la passion du chocolat se traduit dans un choix de spécialités fortement inspirées du terroir de l'Anjou. Ainsi, chacun pourra saliver devant ses spécialités angevines de pâtisseries et de chocolaterie, de la Muscadine à la Duchesse d'Anjou, en passant par le Sarment du Layon et l'incontournable macaron.

VINS PLAISIRS

Saviez-vous que le vin s'associait parfaitement au chocolat ? Richard Cerini, sommelier conseil, délogera de sa caverne d'Ali Baba angevine une sélection de vins pour enchanter nos palais.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

PASCAL FAVRE D'ANNE

Une étoile au guide Michelin 2008, Jeune talent 2008 au GAULT & MILLAU, Jeune chef de l'année guide PUDLO 2008

Un sens de la gastronomie, du raffinement, Pascal Favre d'Anne est également un grand Chef de la création et de la recherche de nouvelles saveurs exquises. Pascal Favre d'Anne nous fera l'honneur de composer des recettes personnelles sous nos yeux. Avis aux gourmets et gourmands. Les plus chanceux pourront goûter ces recettes « enchocolatées ».

STÉPHANE BOURDILLAT

Chocolatier Confiseur à Angers, propose des spécialités atypiques avec les truffes du Val de Loire, le Rocher d'Anjou ou encore la Gourmandise Angevine. Avec son esprit inventif et son talent, Christophe Bourdillat nous permet de découvrir des saveurs inconnues. Il a déjà remporté le concours du meilleur chocolatier des Pays de la Loire en 2001. Il participera cette année au jeu concours organisé par le salon afin de soumettre une nouvelle fois ses œuvres chocolatées au vote du public.

CHOCOLAT SHOW fêtera l'éclosion de créations artistiques de pièces en chocolat réalisées par les Chefs pâtissiers et chocolatiers. Chacun pourra voter pour celle qui emporte sa préférence. Ainsi, des récompenses seront attribuées aux plus belles compositions chocolatées.

CHOCOLAT SHOW Artistique ...

DANSE - COMPAGNIE ALEA

La compagnie de danse amateur nous fera le cadeau d'une représentation exceptionnelle d'un extrait de son spectacle XOCOATTL - Saveurs chocolatées. Les danseuses, et gourmandes au demeurant, nous transmettront combien la passion du chocolat peut inspirer les danses contemporaines et jazz, et feront vivre le cacao de sa dégustation dans les Salons du 17ème jusqu'à sa consommation par les générations actuelles. Elles nous feront voyager dans l'univers étourdissant du chocolat et nous dévoileront ses effets les plus prodigieux.

PHOTOGRAPHIE – BASTIEN GABARD

Cette année, notre photographe enchocolaté Bastien Gabard a relevé le défi en nous présentant un nouveau regard sur l'objet de nos passions les plus fortes. Après un travail de création rendant son éclat aux différentes considérations de l'Homme pour le chocolat synonyme de plaisir culinaire ou même d'addiction, Bastien nous revient exposer ses délicieux clichés.

PEINTURE - MICHEL HÉNOCQ

Quand le chocolat devient objet de volupté, de désir ou de faiblesse, c'est sous le pinceau de Michel Hénocq qu'il naît. Cette année, le salon culturel Chocolat show aura également l'honneur d'accueillir cet artiste, son regard et les miroirs qu'ils nous proposent vis-à-vis de notre société. Cela afin de mieux nous émouvoir, nous interroger ou même nous amuser. Ainsi, une dizaine de toiles révélant des personnages à la gourmandise évidente seront exposées lors de cette journée exceptionnelle. Michel Hénocq lui-même nous fera le plaisir de les présenter et nous offrir son regard, afin d'affûter nos propres visions des œuvres puis laisser parler notre imagination.

CHOCOLAT SHOW Équitable et Santé ...

OMÉGACHOCO - JEAN-CLAUDE BERTON

S'il est bien connu que le chocolat comporte certaines vertus, M. Berton nous présentera un chocolat unique aux qualités médicinales exceptionnelles. Ce chocolat est le « fruit » d'années de recherches et nous sera proposé tout au long de cette journée, et présenté plus particulièrement lors de temps fort animés par M. Berton. Maître chocolatier depuis quarante ans, il se définit lui-même comme étant « un scientifique du chocolat ». En effet, il a réalisé une première mondiale en créant le premier chocolat naturellement riche en Oméga 3 et en fibres aux effets exceptionnels. www.omegachoco.com



L'association Artisans du monde est invitée lors de cette journée consacrée au chocolat afin de nous informer sur la démarche de l'achat équitable en général, applicable à la tablette de

chocolat plus particulièrement. Pour tous ceux qui désirent en apprendre davantage sur le sujet, une présentation pédagogique et ludique vous est proposée durant le Chocolat show (cf. programmation).

CHOCOLAT SHOW Détente ...

ACCRO'C'ODILE – ESTHÉTICIENNE

Mme Odile Zenou, esthéticienne à domicile ou en salon sous le nom « Accro'c'Odile », propose différents types de soins à base de chocolat ou de raisin : pour le visage et le corps tant pour les hommes que pour les femmes.

LUCILLE AGOSTINI: 23 ans, passionnée par l'art, elle fait une licence arts plastiques avant de se spécialiser cette année en arthérapie. De cette façon elle partage sa passion avec adultes et enfants qui en ont besoin. Elle proposera tout l'après-midi un atelier de dessins gourmands aux enfants qui le souhaiteront.

CHOCOLAT SHOW Décoration ...

L'ATELIER COQUILLE: se situe en face au jardin de Mail. Depuis 5 ans, Agnès et Patricia y exercent leurs talents. Elles sont créatrices de cadres, pâles-mêles et miroirs, et proposeront pour l'occasion des créations chocolatées!

SCULPTRICE PROFESSIONNELLE DE CHOCOLAT

Brigitte Cordier éblouira par sa minutie, sa rigueur et sa créativité en sculptant en direct un bloc de 20kg de chocolat. Peut-être tentera-t-elle de battre le record de 3 mètres 18 de hauteur et 100 % cacao ! établi par le chocolatier Gildas Darcillon !



Des sponsors gourmands



Contacts



www.chocolatshow.com

showcom.asso@gmail.com

Relations presse, Charline 06 07 94 15 97

Financement / Partenariat, Solène 06 17 24 64 79

Organisation jour J, Amélie, 06 65 53 90 14

Exposants / Participants, Ophélie, 06 86 79 86 75

Coordination, Sybille, 06 37 02 47 52

