

INVITATION

Journée mondiale du Cacao et du Chocolat
1^{er} octobre 2017

Vous êtes invités à la première édition de la Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat organisée en Belgique, à la Grand'Place de Bruxelles !



Lancée en 2009 par l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie en reprenant le concept du Cocoa Day instauré par l'ICCO - International Cocoa Organization, la "Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat" se tient depuis lors le 1^{er} octobre de chaque année.

Cet évènement a pour but de valoriser les échanges entre les planteurs et les chocolatiers, mettant en évidence les liens qui les unissent dans la chaîne du cacao au chocolat. C'est l'occasion, dans nos pays 'chocolat' de remettre à l'honneur le rôle des producteurs dans les pays 'cacao' : leur travail en amont de la chaîne est irremplaçable, effectué dans des conditions souvent pénibles et précaires, et très largement laissé dans l'ombre.

Ce mouvement du 1^{er} octobre, sous l'impulsion tenace et déterminée de l'Académicien Guy Urbain, s'est remarquablement développé en France. Par la suite, plusieurs associations dans différents pays producteurs ainsi qu'en Suisse, en Italie et en Espagne ont donné à ce mouvement une envergure mondiale.

En bref

- Où ? Hôtel de Ville de Bruxelles, sur la Grand'Place
- Quoi ? Journée de conférences et ateliers, autour de thèmes rapprochant les planteurs des chocolatiers
- Quand ? Dimanche 1^{er} octobre 2017, de 10h à 20h
- Pour qui ? Professionnels et amateurs des secteurs du cacao et du chocolat.
- Comment ? Entrée gratuite sur invitation. Imprimez cette page et présentez-la à l'accueil.
- Réservation souhaitée : jmccbrussels@gmail.com
- Infos pratiques Entrée par la Grand'Place
- Possibilité de lunch payant sur place
- Cocktail offert à 19h



Cette année, Peggy Van Lierde (*Choco-Story Bruxelles*) et Nico Regout (*Le Cercle du Cacao*), deux femmes impliquées dans l'univers cacao, ont décidé d'organiser à cette occasion - et pour la première fois en Belgique - une journée mettant les planteurs à l'honneur.

Cet évènement aura lieu dans les salles de l'Hôtel de Ville de Bruxelles, sur la Grand-Place. Cette première édition de la Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat à Bruxelles est organisée avec le soutien actif de la Ville de Bruxelles, d'Alice Voisin (*Bean-to-bar*), Jennifer Moriconi (*The Good Chocolate Company*), et de Mathieu Bours (*Le Cercle du Cacao*).

Nico Regout

Nico Regout est expert cacao et fondatrice du Cercle du Cacao.

Travaillant depuis 30 ans dans l'univers du cacao, dont 16 ans passés sur le terrain à promouvoir la sauvegarde des cacaos natifs et ancestraux, elle encourage les planteurs à respecter la biodiversité des plantations dans un système agroforestier en appliquant les concepts de *Direct Cacao*, *Slow Cacao* et *Hand in Hand Cacao* afin de reconnecter les chocolatiers et les planteurs, les deux maillons principaux de la chaîne.



Nico Regout, fondatrice du Cercle du Cacao et membre de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie



Peggy Van Lierde, directrice du Musée Choco-Story Bruxelles

Peggy Van Lierde

Tombée dans le chocolat depuis son berceau, Peggy représente la 4^{ème} génération d'une famille de chocolatiers. Son grand père, Jo Draps, et les deux frères de celui-ci, sont les fondateurs de la célèbre Maison Godiva.

Journaliste de formation, elle reprend le premier musée du chocolat de Bruxelles, fondé par sa mère sur la Grand-Place. Le musée connaîtra un nouvel écrin en 2004 à la Rue de la Tête d'Or.

Il sera en 2014 rebaptisé « Choco-Story Bruxelles », en association avec la famille Van Belle. L'objectif du groupe Choco-Story est la création d'un musée, plus spacieux, qui verra très prochainement le jour Rue de l'Étuve.



« La révérence aux planteurs et une reconnaissance qui oblige. Il est important de rendre, de partager, de transmettre quand on a reçu. Il est important d'être conscient de la ferveur que nous procure notre métier et de l'humanité de ses sources. [...] Le sens donné à cette action repose sur la reconnaissance du travail des planteurs et la gratitude que nous leur devons, devant les conditions de vie souvent précaires qui sont les leurs. »



Guy Urbain, ex-Président de la Confédération des Chocolatiers & Confiseurs de France et membre de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie

Une journée d'information, de dégustation et de rencontres pour les chocolatiers, les grands amateurs de chocolat et, pour cette première année, les planteurs et pays producteurs des Amériques.

Les chocolatiers et autres acteurs de l'univers cacao invités auront l'occasion d'assister à plusieurs conférences autour de thèmes divers.

Nous explorerons le concept du *bean-to-bar*, les aspects environnementaux de la culture cacaoyère, les possibilités d'investissement dans les pays

producteurs ainsi qu'une conférence autour de la thématique « Chocolat et Santé ».

Plusieurs délégations des pays concernés seront également présentes.

Dans une seconde salle, il sera également possible de participer à différents ateliers : dégustation de différentes productions *bean-to-bar* belges et étrangères, de fèves de cacao, et présentation de petites chaînes de transformation de la fève à la tablette.



JOURNÉE
MONDIALE

1^{er} Octobre DU CACAO ET DU CHOCOLAT

CHOCOLATE
DAY

COCOA
DAY



 <p>INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION</p>	 <p>CHOCOLATIERS CONFISEURS DE FRANCE</p>	 <p>cirad LA RECHERCHE AGRONOMIQUE POUR LE DÉVELOPPEMENT</p>	 <p>T TOUTON</p>	 <p>ONCC-NCCB OFFICE NATIONAL DU CACAO ET DU CAFÉ - CAMEROUN</p>	 <p>"bou lan ger" C'est un métier.</p>	 <p>Paris Caramels l'imagination gourmande</p>	 <p>Felchlin SWITZERLAND</p>
 <p>PARIS CHOCOLAT</p>	 <p>DANIEL STOFFEL MAÎTRE CHOCOLATIER</p>	 <p>Le Cacao d'Or</p>	 <p>THIBAUT BERGERON Créateur d'innovations depuis 1970</p>	 <p>Yves Thuriès CHOCOLATIER RECEPTAIRE</p>	 <p>Christian STRAZBOURG</p>	 <p>Leonidas fresh Belgian chocolates</p>	 <p>MAÎTRE CHOCOLATIER FABRIQUEUR A. MORIN CHOCOLATIERS DE PUR EN FÈLE DEPUIS 1848 EN ORNÈS PRODIGE</p>