

COMMUNIQUE DE PRESSE

Maggy YERNA, Echevin du Développement  
économique et commercial  
Ville de Liège

Liège en Chocolat



*Liège en*  
**CHOCOLAT**

**DU 20 FÉVRIER  
AU 3 MARS 2018**

Tout sur le chocolat !

Le chocolat en Belgique, c'est :

500 chocolatiers

6.200 emplois

650.000 tonnes de chocolat produites par an

10,9% de l'industrie alimentaire belge

4 milliards de chiffre d'affaires (en 2014)

Mais aussi 8 kg consommés par habitant par an !

C'est pourquoi, du 20 février au 3 mars prochains, ce produit qui fait la réputation de notre pays sera mis à l'honneur pour le bonheur des amateurs de sensations chocolatées.

Un parcours gourmand reliera 9 artisans chocolatiers liégeois afin de vous faire découvrir leur savoir-faire et vous faire partager leur passion du métier.

Vous pourrez aussi tout au long du parcours découvrir une exposition urbaine qui vous dévoilera tout sur le chocolat, de son origine à sa consommation.

Rendez-vous est donc donné à tous les gourmands !

Maggy YERNA  
Echevin du Développement économique et  
territorial de la Ville de Liège

« Neuf personnes sur dix aiment le chocolat ; la dixième ment. »

John G. TULLIUS

## Au programme :

### PARCOURS GOURMAND

Parcours reliant les 9 artisans-chocolatiers liégeois ainsi que l'École d'Hôtellerie de la Ville de Liège.

Départ : Office du Tourisme de la Ville de Liège, quai de la Goffe 13

Accès : Libre et gratuit ! Tenir compte des horaires des artisans-chocolatiers (voir ci-après)

### EXPOSITION URBAINE

Exposition qui vous dévoilera tout sur le chocolat : son histoire, son industrie, sa fabrication, ses vertus.

Lieu : Centre-Ville de Liège

Accès : Libre et gratuit

### VISITES DES ATELIERS DE MILLÉSIME CHOCOLAT AVEC DÉGUSTATION

Lieu : Millésime Chocolat,  
rue de la Brasserie 8

Horaires : Le samedi 24/2/18 à 11h,  
13h et 15h

le samedi 3/3/18 à 11h et 15h

Accès : Gratuit

! Réservations obligatoires  
au 04/221.91.55 (du lundi  
au vendredi de 9h à 13h) ou  
par mail : [commerce@liege.be](mailto:commerce@liege.be)

### DÉMONSTRATIONS DU TRAVAIL DU CHOCOLAT

Atelier animé par les élèves de l'IPES de Hesbaya à Waremme (Enseignement de la Province de Liège)

Lieu : Office du Tourisme de la Ville de Liège, quai de la Goffe 13

Horaires : Le jeudi 1/3/18 de 10h à 15h  
Le vendredi 2/3/18 de 10h  
et 15h

Accès : Gratuit

### PARCOURS DÉCOUVERTE

Exposition de pièces réalisées par les artisans-chocolatiers et les écoles de chocolaterie de la Ville et de la Province de Liège.

Lieu : Office du Tourisme de la Ville de Liège, quai de la Goffe 13

Accès : Gratuit de 9h à 17h

### VISITES DU CENTRE DE TECHNOLOGIE AVANCÉE DE L'ÉCOLE D'HÔTELLERIE DE LA VILLE DE LIÈGE

Lieu : CTA, rue de Namur 6

Horaires : Le mercredi 28 février 10h,  
11h, 13h et 14h

Accès : Gratuit

! Réservations obligatoires  
au 04/221.89.71

ou par mail : [nhenri@ecl.be](mailto:nhenri@ecl.be)

### LE MAGASIN DIDACTIQUE DE L'ÉCOLE D'HÔTELLERIE DE LA VILLE DE LIÈGE

Dégustation et vente de pralines ou autres créations en chocolat réalisées par les élèves de l'option chocolaterie.

Lieu : Rue Hors-Château 5

Horaires : Les mercredis 21 et 28/2/18  
de 11h à 14h

Les vendredis 23/2 et 2/3/18  
de 10h à 14h

Accès : Gratuit



- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> <b>Maison du Tourisme</b> • Quai de la Goffe 13 | <b>7</b> <b>Galler</b> • Rue du Pot d'Or 2                  |
| <b>2</b> <b>Carré Noir</b> • En Neuvise 29               | <b>8</b> <b>Focolaterie</b> • Rue Simon Radoux 19           |
| <b>3</b> <b>Benoît Nihant</b> • Passage Lemonnier 42     | <b>9</b> <b>La Chocolateria</b> • Rue du Palais 3           |
| <b>4</b> <b>Chocolat Mosan</b> • Galerie Cathédrale 40   | <b>10</b> <b>EHT Liège</b> • Rue Hors-Château 5             |
| <b>5</b> <b>Chocolaterie Franz</b> • Rue Saint-Gilles 24 | <b>11</b> <b>Millésime Chocolat</b> • Rue de la Brasserie 8 |
| <b>6</b> <b>Darcis</b> • Rue du Mouton blanc 22A         | <b>Exposition urbaine</b>                                   |

## Les participants :

### CARRE NOIR



Mélanie Lemmens met le chocolat dans tous ses éclats et démontre que la star des spécialités belges est bien plus qu'une friandise. Truffes et pralines maison, dont la « Vietnam », Award d'argent aux mondiaux du chocolat à Londres, créations design non sans humour, kits pâtisserie, pâtes à tartiner nature et tablettes des meilleurs crus issus de terroirs bio et équitables du monde entier, « la Femme Chocolat » a plus d'un délice sous la toque !

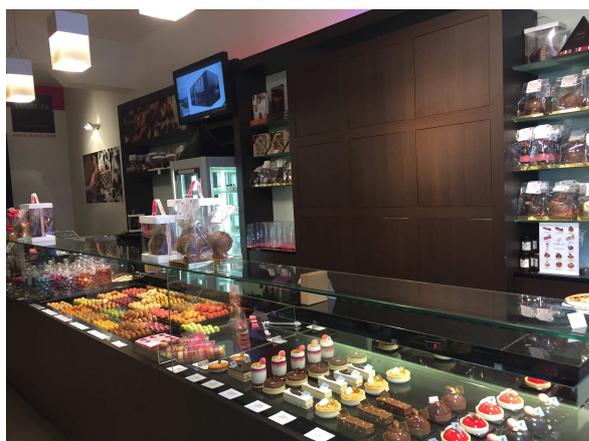
Créative et curieuse, Mélanie Lemmens élabore personnellement chaque recette de sa gamme de pralines, jouant au fil des saisons sur les saveurs, les arômes et les textures. Et puisque le chocolat l'inspire, elle adore imaginer des concepts chocolatés bien dans l'air du temps, comme ses désormais célèbres moustaches en chocolat et ses « Prouts de Licorne ».

En Neuvise, 29

Tél. : +32 (0)4 232 10 13 [chocolat@carrenoir.be](mailto:chocolat@carrenoir.be)

[WWW.CARRENOIR.BE](http://WWW.CARRENOIR.BE)

### BENOIT NIHANT



Le chocolatier Benoît Nihant fait partie du cercle très fermé des chocolatiers fabriquant leur chocolat à partir des fèves de cacao. La quasi-totalité des chocolatiers utilisent comme matières premières du chocolat qu'ils vont refondre et qui, le plus souvent, est réalisé par des sociétés industrielles. Benoît Nihant a décidé, pour sa part, de maîtriser la totalité du processus à partir de la sélection des meilleurs lots de fèves de cacao fin chez des planteurs-récoltants partageant sa passion pour l'excellence. Une fois acheminées dans ses

entrepôts, il torréfie ces fèves en douceur, il les broie méthodiquement, les décortique patiemment, les concasse et les conche avec amour...

Passage Lemonier, 42

Tél. : +32 (0)4 222 16 72 [info@benoitnihant.be](mailto:info@benoitnihant.be)

[WWW.BENOITNIHANT.BE](http://WWW.BENOITNIHANT.BE)

## CHOCOLAT MOSAN

La Chocolaterie Mosan est une affaire familiale depuis 1990.

Après avoir fait ses études en boulangerie pâtisserie à Bruxelles, Monsieur Colson s'est perfectionné en chocolaterie.

Il a ensuite travaillé dans plusieurs grandes maisons bruxelloises pour enfin ouvrir son atelier à Liège. L'atelier se situe sur les hauteurs de Grivegnée tandis que le magasin est en plein cœur de Liège dans la galerie Cathédrale au n°40. L'artisan chocolatier crée de délicieuses pralines au goût authentique comme celle à la vanille avec une crème coulante comme dans le temps, mais aussi celle au sirop de Liège et sans oublier la truffe au pékèt et bien d'autres dans l'assortiment de plus de 60 goûts différents.

À Pâques, vous y trouverez également en magasin tout l'assortiment des petits œufs. Il y en a plus de 20 goûts différents ainsi que tous les lapins, poules et coqs qui réjouiront petits et grands.

Ayant une formation de pâtisserie, Monsieur Colson fabrique aussi des macarons ainsi que des cupcakes.

Galerie Cathédrale, 40

Tél. : +32 04 222 03 43 [mosancolson@hotmail.com](mailto:mosancolson@hotmail.com)

FACEBOOK : CHOCOLAT MOSAN



## CHOCOLATERIE FRANZ

Franz, c'est une passion familiale qui dure depuis 40 ans... En poussant la porte, l'odeur du chocolat vous submerge immédiatement. Ici, tout est fabriqué sur place de façon artisanale, au quotidien, par une équipe enthousiaste et créative qui met son cœur et son talent à réaliser des commandes sur les sujets de votre choix.

Chez FRANZ, chaque événement est une occasion de pouvoir créer des compositions originales qui garnissent l'étalage devant lequel on prend plaisir à s'arrêter. Plus de 50 sortes de pralines vous sont proposées chaque jour, des moulages fins pour que la praline éclate sous la dent, des matières premières de qualité exceptionnelle.

Un assortiment classique, intemporel contrasté par des goûts osés comme les truffes à l'absinthe. D'autres pralines spéciales comme celles au whisky de chez Bouillon ou la « Trésor de Liège ».

Poussez la porte, nous vous attendons !

Rue Saint-Gilles, 24

Tél. : +32 (0)4 223 06 46 [chocolaterief Franz@gmail.com](mailto:chocolaterief Franz@gmail.com)

[WWW.CHOCOLATERIEFRANZ.BE](http://WWW.CHOCOLATERIEFRANZ.BE)



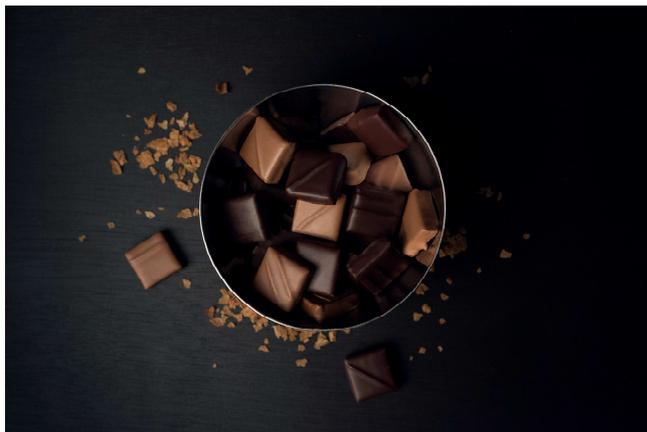
## DARCIS

Chocolatier, pâtissier, glacier, Jean-Philippe Darcis est à l'image de ses créations : généreux, gourmand et passionné !

En 1996, il s'installe à Verviers pour y ouvrir sa première boutique. Le succès est au rendez-vous et la Maison Darcis compte à ce jour plusieurs enseignes en Belgique et à l'étranger.

A l'instar de ses comparses, Jean-Philippe Darcis manipule les produits nobles et raffinés tel un véritable magicien, alliant tradition et créativité dans un savoir-faire qu'il perfectionne depuis plus de 20 ans.

Pour la fabrication de son propre chocolat, Jean-Philippe Darcis aime parcourir les petites plantations de cacao pour y rencontrer les producteurs et découvrir leurs trésors.



Si aujourd'hui, on trouve ses chocolats jusqu'en Asie, cet hédoniste se revendique avant tout artisan. Un artisan qui allie classicisme et modernité, à l'âme vraie, et pour qui le chocolat et la pâtisserie relèvent aussi de la gastronomie... Un message qu'il ne cesse de vouloir transmettre !

Rue du Mouton Blanc, 22  
Tél. : +32 (0)4 222 99 10 [info@darcis.com](mailto:info@darcis.com)  
[WWW.DARCIS.COM](http://WWW.DARCIS.COM)

## GALLER

Jean Galler ! De sa passion, il en a fait son métier... Œuvrant depuis plus de 40 ans au service de la créativité, le chocolatier s'est imposé grâce au bâton fourré. Véritable innovation, le format a engendré sa renommée. Aujourd'hui, les saveurs se sont multipliées étendant la palette de leurs emballages colorés. La gamme est une collection, une gourmandise pour toutes les occasions. Pour chaque bâton, il est question d'accords, d'ingrédients et de rencontres ; entre un fourrage unique et un chocolat de couverture de grande qualité, entre délice et expérience.



Ces sensations sont le fruit d'un travail acharné et d'une attention tout particulièrement donnée à l'éthique et à la qualité. En attestent de nombreuses démarches telles que la participation à Cacao Horizons, la certification BRC et l'obtention du prestigieux titre de Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.

Galler Chocolatier... des rencontres gourmandes pour une pause plaisir joyeuse et raffinée.

Rue du Pot d'or, 2  
Tél. : +32 (0)4 221 30 50 [galler.liege@galler.com](mailto:galler.liege@galler.com)  
[WWW.GALLER.COM](http://WWW.GALLER.COM)

## FLOCOLATERIE



La Flocolaterie est le lieu idéal pour faire un stock de réconfort. Toute une gamme de pralines réalisée à base de matières premières de qualité avec un chocolat éthique et pur beurre de cacao est produite sous vos yeux.

Quelque soit votre péché mignon, vous trouverez de quoi vous régaler : une panoplie de pralines très variée mais aussi de la pâte à tartiner sans ajout d'huile, du vaution, des éclairs ou des petits choux, du massepain (en saison), du spéculoos, des mélo-cakes et autres biscuits.

Cet artisanat permet aussi de réaliser vos demandes particulières ou pourquoi pas créer vos pralines lors d'un atelier d'initiation au travail du chocolat.

Rue Simon Radoux, 19  
Tél. : +32 (0)4 223 57 79 [ficolaterie@hotmail.com](mailto:ficolaterie@hotmail.com)

## LA CHOCOLATERIE

Nichée dans le cœur historique de Liège, entre Pierreuse et Hors-Château, l'on trouve une petite boutique dans laquelle l'œil ne sait où se poser tant il est attiré par les nombreuses douceurs proposées. Ouverte en novembre 2016, La Chocolateria est dédiée, ainsi que son nom l'indique, au chocolat sous toutes ses formes. On y sert du chocolat chaud comme vous en avez rarement bu, décliné en cinq recettes uniques qui sont autant d'expériences gustatives. La Chocolateria propose aussi des pralines artisanales aux goûts parfois familiers, parfois surprenants. Mais, en plus de présenter du chocolat de grande qualité, La Chocolateria entend aussi proposer un chocolat solidaire et respectueux. A travers ses créations, La Chocolateria entend (re)donner du sens à la consommation d'un des produits préférés des Belges.



Rue du Palais, 1-3  
Tél. : +32 (0)4 232 10 99 [info@cocoatree.be](mailto:info@cocoatree.be)  
[WWW.LA-CHOCOLATERIA.COM](http://WWW.LA-CHOCOLATERIA.COM)

## ECOLE D'HÔTELLERIE ET DU TOURISME DE LA VILLE DE LIEGE



L'École d'Hôtellerie et de Tourisme de la Ville de Liège, forte de ses 90 années d'expérience, forme des élèves issus des sections de Boulangerie-Pâtisserie au métier spécifique de Chocolatier-Confiseur-Glacier, tant en plein exercice qu'en alternance au CEFA de la Ville de Liège.

Lors de votre visite dans le cadre de Liège en Chocolat, vous découvrirez ce qu'est un centre de technologie avancée. Vous passerez par le laboratoire, l'atelier cuisine et votre visite se terminera par l'atelier Chocolaterie où les élèves de 7<sup>ème</sup> professionnelle Chocolaterie-Confiserie-Glacierie seront en activité.

Rue Hors-Château, 5-13  
Tél. : +32 (0)4 223 22 25 sec.eht@ecl.be  
WWW.EHTLIEGE.BE

## MILLESIME CHOCOLATERIE

Millésime Chocolat" est une des rares manufactures de chocolat qui travaille directement à partir des fèves de cacao : « De la fève à la tablette », appelé également « Bean-to-Bar ». Cette manufacture liégeoise est la seule en Europe à travailler exclusivement le chocolat millésimé !

Issu d'un terroir et d'une région bien précise, notre chocolat met en valeur le travail de la nature dont les saveurs changent d'année en année, tout en conservant les caractéristiques de chaque région du monde. Nous travaillons exclusivement des fèves issues de plantations et de terroirs d'exception.

Nous maîtrisons entièrement le processus de transformation des fèves de cacao brutes, depuis la torréfaction jusqu'à la confection des produits finis. La fabrication suit un procédé complexe qui nécessite de multiples machines spécialisées qui torréfient, concassent, broient sur pierre, conchent et tempèrent pour transformer les



Rue de la Brasserie, 8  
Tél. : +32 (0)476 75 32 91 jc@millesime-chocolat.be  
WWW.MILLESIME-CHOCOLAT.BE

UNE ORGANISATION DE L'ECHEVINAT DU DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE ET TERRITORIAL  
ET DU BUREAU DU COMMERCE DE LA VILLE DE LIEGE  
INFO : Christine JAMINON : 04/221.91.26