

Les **Exposants 2018** (retrouvez la liste complète sur : www.associationoser.fr)

Parrain : Bernard Xueref - La Frigoulette*
Beaufort-sur-Gervanne (26) www.chocolats-frigoulette.com 04.75.43.09.75
Seule chocolaterie en France à avoir obtenu le label "Slow Food", la Frigoulette sublime un cacao bio 1er grand cru de plantation de Sao Tomé-et-Principe, cultivé en harmonie avec l'environnement par des petits producteurs rémunérés jusqu'à 4 à 5 fois le prix du marché. Infatigable militant pour la traçabilité et une alimentation responsable, Bernard Xueref vient fêter les 10 ans de sa marque. Tablettes, pralinés, truffes, papillottes et bonbons de chocolat Bio & équitable pure origine aux produits et huiles essentielles du sud -Vercors. Gamme sans gluten et sans graisse animale. Sirops Bio

Yère, chocolat artisanal de Côte d'Ivoire*
Glandage (26) yere.ouvaton.org yere@ouvaton.org 04.75.21.38.97
Disques de chocolat noir Bio et équitable aux pralinettes, amande amère, yuzu, gingembre confit, cacahuète & fleur de sel, ballottins de pralinés, pâte à tartiner, chocolat chaud sans lait (servi sur place)

Chocolaterie Lignon
Aix-les-Bains (73) 6, Square Jean Moulin 04.79.35.00.37
Bûchettes et neiges du Revard, macarons, barres chocolatées, météores, roseaux, écussons de Savoie, tomme de Savoie pralinée

EARL Champagne Emmanuel Tassin
Celles-sur-Ducre (10) champagne.tassin.emmanuel@str.fr 03.25.38.59.44
Champagne (brut, rosé, blanc de blancs), coteaux champenois

Le Confiseur de Cheyne*
Le Chambon-sur-Lignon (43) confisurdecheyne@orange.fr 04.71.65.89.64
Guilmauves verveine et saveurs fleuries-fruitées, pâte de fruits à la veuveine et aux fruits, amandes et noisettes enrobées, nougatinés

Chocolaterie Artisanale des Bauges
Bellacombes-en-Bauges (73) La Chamiaz 04.79.54.86.79
Tomette des Bauges à la noix de Grenoble, choc'apéro, hérissons, stalagmites du Géopark, pépites du Chéran, crocus, mandachocs

Le Chaudron Provençal*
Saint-Maime (04) deluca.lcp@outlook.fr 06.69.08.10.11
Macarons 75% pure amande, sans gluten, sans colorant artificiel, chocolats rustiques à la casse, pains d'épices au miel de lavande

Chocolatiers d'Art et compagnie*
Aoste-sur-Sye (26) chocolatiersdart.com 06.26.67.26.10
Tablettes et carrés Bio grand cru personnalisés, praliné aux fruits et plantes aromatiques locales, noisettes-amandes caramélisées

Les Ruchers du Verderet*
Grenoble (38) lesruchersduverderet@free.fr 04.76.70.04.68
Miel de montagne et de forêt, nougats au miel, chocolats au miel

Domaine du Racème - Peggy Schwartz
Blienschwiller (67) domaine-du-raceme.alsace 06.24.69.23.44
Vins d'Alsace en agriculture raisonnée et vendanges manuelles

Le Royaume du Biscuit artisanal*
Montferrat (38) le-royaume-du-biscuit.fr 07.86.12.63.61
Meringue Délice de Chartreuse, la Mondée, bonheur champêtre, Pascaroie, Diamantini et douceur caramel (créations originales)

NOUVEAU : Salon de Thé-brocante by Café Broc* + de 100 m² avec terrasse extérieure
Sandrine Monod et son équipe vous accueillent pendant toute la durée du Salon du Chocolat et des Gourmandises pour une pause gourmande et désaltérante : thé bio, café, limonade bio, Yaute cola, jus de fruits bio, tuelles au chocolat, sables, etc. dans la même ambiance rétro, feutrée et conviviale que dans sa boutique au 1, Avenue du Petit Port à Aix-les-Bains. Mobilier et décors à vendre.

Invitée d'honneur : Chocolaterie A.Morin*
Donzère (26) info@chocolaterie-morin.com 04.75.51.60.76
Garante d'un savoir-faire ancestral, hérité de père en fils depuis 1884, la dynastie Morin fait partie du carole très restreint de la douzaine d'artisans chocolatiers-torréfacteurs transformant les fèves de cacao selon un processus minutieux et très exigeant. Son atelier est installé dans la ferme familiale, au milieu de 14 hectares de vergers fournissant noisettes, amandes et grilles. Tablettes pures origines (9 médailles aux International Chocolate Awards 2018), tablettes Bio, tablettes Tradition, chocolats fruits -alcool, princiers, napolitains, noisettes au chocolat, confiseries

CAKAO Chocolatiers
Aix-les-Bains (73) 4bis, Rue Claude de Seyssel 04.79.88.31.73
Dents du Chat, sauc'kao, trilogies de tomme, briks (legos) façon dessert, ballottins de chocolats, bulles thermales, pâte à tartiner

Les Triangles de l'Isle
L'Isle-d'Abau (38) Rue du Didier trianglesdelisle@str.fr 04.74.27.05.71
Triangles de l'Isle, malakoffs de votre enfance, liqueur de cacao à la chartreuse verte, caramels à l'ancienne, gâteaux de voyage

J'Aime Boc'oh, la Conserverie Solidaire*
Cognin (73) 11, Route de Lyon www.jaimelocoh.com 09.81.49.17.92
Confitures et tartinades anti-gaspillage à base de fruits sauvés

EARL Birghan René - Jacques Formaniak
Pfaffenheim (68) www.birghan.fr contact@birghan.fr 03.89.49.62.91
Vins d'Alsace (maison familiale en conversion biologique)

Les Ruchers de Stéphanie*
Motz (73) stephanie.rack@hotmail.com 06.85.81.01.86
Miel Bio, pains d'épices (orange confite, noix, chocolat), pâtes à tartiner (chocolat au lait/blanc), bonbons au miel, propolis, relish

Gou'Thé et Paus'Café
Saint-Jeoire (74) info@mail@gouthepauscafe.com 06.09.86.19.75
Thés noirs, verts, blancs, bleus et infusions créations maison

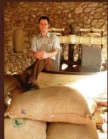
Chocolaterie Sébastien Fautrelle
Aix-les-Bains (73) 4, Place des Thèmes 04.79.33.03.48
Croquette d'Aix, perles de chocolat, mendlians, onguons, pâte à tomber par terre, le p'tit Seb, saucissons pur chocolat, tablettes

Champagne Thierry Mercuzot
Essoyes (10) champagne-mercuzot.com 03.25.29.13.93
Champagne (Marion, Tentation, rosé, noire intense), confitures Confidentielle, Kir Royal, Soupe de Champagne; confits sucrés

Les Macarons de Bastien*
Aix-les-Bains (73) 13, Avenue de Verdun 04.58.16.04.13
macarons aux huiles essentielles, meringues, tablettes de chocolat, cakes gourmands, guilmauves sans gélatine de porc, biscuits

Chocolaterie Sébastien Gohier*
Lagnieu (01) Rue du Recteur Perroud sebastiengohier.fr 04.74.35.70.89
Miarocujia, Evanescence, Epicéa, Intense Guanaja, petits fours sucrés, cakes et gâteaux de voyage, mini-panettones, Elbasia

artisan participant pour la 1ère fois au Salon du Chocolat d'Aix-les-Bains



Démonstration "A la découverte du vrai chocolat bio et équitable"
Sur le stand de la Frigoulette, découvrez tous les secrets d'un excellent chocolat avec Bernard Xueref, défenseur des circuits courts et des systèmes alimentaires durables. Quand la gourmandise enserme...

Démonstration d'impression 3D sur tablettes personnalisables
Sur le stand de Chocolatiers d'Art et Cie, Adrien Vieillet - ex-technicien supérieur dans la robotique - vous expose son savoir-faire entre tradition et innovation : impression de logo sur un chocolat Bio grand cru 74%

Le Salon du Chocolat vous offre un Joyeux Anniversaire GROQUANT
Le samedi 13 et le dimanche 14 octobre, les 40 premières personnes fêtant leur anniversaire (sur présentation de leur pièce d'identité à l'entrée) se verront remettre une invitation valable pour une journée et un petit cadeau gourmand offert par nos charmant(e)s exposant(e)s.

TOMBOLA des Gourmets : 2€
A chaque tirage un panier de délices de nos artisans d'une valeur de 50€ A GAGNER
Tirages : samedi à 13h, 16h30, 18h30 et 20h30 ; dimanche à 11h, 13h30, 16h30 et 18h30

L'association OSER, organisatrice du Salon du Chocolat et des Gourmandises tient à adresser un remerciement tout particulier aux bénévoles du Comité des Fêtes d'Aix-les-Bains 'Aix Evénements' qui assureront l'accueil à l'entrée de la manifestation, la tombola et oeuvreront à l'installation et au rangement de l'Espace Ateliers du Salon. Elle remercie également le restaurant-bar Le Rendez-Vous (Albens) pour son soutien financier contribuant aux frais d'impression de ce programme officiel.

Le Rendez-Vous RESTAURANT BAR
ALBENS 73410 ENTRELACS
22 rue du 8 Mai 1945
04 79 34 17 87
DU LUNDI AU SAMEDI
MIDI ET SOIR
www.le-rendezvous.fr
Formule à 14,00€
Carte et menu faits maison



Nos partenaires :

PROGRAMME DES ATELIERS/ANIMATIONS

(gratuits et ouverts à tou(te)s)

Samedi 13 Octobre

11h30 : résultats du Trophée du Chocolat Artisanal (jury ouvert au public)

13h40 : cours de chocolaterie "Sucette mendiants en fleurs chocolat noir/au lait et fruits secs (amandes, noisettes, noix de pécan et coco)" par Marie-Aurore BACHELOT de Cacao

14h30 : projection du documentaire "La Frigoulette, voyage aux sources du chocolat bio et équitable, de Sao Tomé-et-Principe au Vercors", puis conférence par Bernard XUEREF, chocolatier-agrobiologiste

17h00 : atelier "le miel et le chocolat, un mariage explosif extraction de miel accessible aux enfants, accord miel/chocolat et dégustation par Pierre OSTIER des Ruchers du Verderet

19h00 : nocturne animée avec le groupe **FEEDBACK**

Dimanche 14 Octobre

11h15 : atelier pâte d'amande par Pierre-André REY des Triangles de l'Isle

14h00 : atelier "le miel et le chocolat, un mariage explosif extraction de miel accessible aux enfants, accord miel/chocolat et dégustation par Pierre OSTIER des Ruchers du Verderet

14h45 : projection du documentaire "La Frigoulette, voyage aux sources du chocolat bio et équitable, de Sao Tomé-et-Principe au Vercors", suivre d'une conférence par Bernard XUEREF, chocolatier-agrobiologiste

16h45 : cours de chocolaterie "Sucette mendiants en fleurs chocolat noir ou au lait et fruits secs (amandes, noisettes, noix de pécan et noix de coco)" par Marie-Aurore BACHELOT de Cacao (médaillée d'argent aux ICA World)

