

Les artisans chocolatiers du Grand-Est
vous attendent à la

Grande Fête du Chocolat 8 et 9 février 2025



Centre Intercommunal
Laxou-Marcéville
Vente directe - Sculptures
Défilé de robes - Ateliers



Entrée :
3€
Gratuite pour les - de 10 ans

CACAO Club
DU GRAND EST

VILLE DE
Laxou

FAUTEUIL
PRIVE
DE L'ESPACE

LA GRANDE
SAPINIERE
LES ESPACES COMMERCIANTS DE LAXOU

MA
GRAND EST

CAISSE
D'EPARGNE
Grand Est Europe

Groupama

Plus d'infos :

 Cacao Club du Grand-Est

 [cacaoclub.grandest](https://www.instagram.com/cacaoclub.grandest)

L'association du Cacao Club du Grand Est présente sa grande fête du chocolat

Dans le monde de la gastronomie, certains ingrédients défient le temps et les frontières pour devenir de véritables trésors de la culture culinaire dont le cacao.

Le chocolat est bien plus qu'une simple gourmandise, il incarne une véritable passion partagée par des milliers de gourmands et gourmets !

Il était important qu'une association dédiée à cette délicieuse petite fève, fondée par des chocolatiers professionnels et de fervents amateurs de chocolat voit le jour.

Tout au long de l'année, le Cacao Club du Grand Est organise des manifestations pour promouvoir le cacao sous toutes ses formes, informer et éduquer tous les publics, et organiser des événements autour du cacao et du chocolat.

Le premier grand rendez-vous sera : **La grande fête du chocolat**. Elle se déroulera les 8 et 9 février 2025, au Centre Intercommunal de Laxou Malzéville (CILM).

Ce nouveau rendez-vous a pour objectif la promotion du cacao sous toutes ses formes, la mise en avant de l'artisanat et du savoir-faire français.

Au programme :

Venez découvrir les artisans chocolatiers et confiseurs :

Pâtissier chocolatier Musquar,

Depuis 1977, nous fabriquons des pâtisseries et chocolats fait maison dans notre laboratoire.

Villers les Nancy (54)

Chocolaterie Gourmandises

Sébastien Ferry, artisan maître chocolatier depuis plus de 20 ans, entouré de son équipe fabrique dans son laboratoire ses créations originales. Nancy (54)

Artisan Chocolatier Fabrice Dumay

Confection artisanale de chocolats à Metz. Il produit ses chocolats avec des matières premières sélectionnées avec soin. Metz (57)

Schmitt chocolat, artisan chocolatier

le Guide du Club des Croqueurs de Chocolats vient de classer cette maison dans les douze meilleurs français. Nancy (54)

Chocolatier-torréfacteur Raoul Boulanger

Spécialiste " Bean to bar ": fabrication de chocolats " de la fève à la tablette ". Bischheim (67)

Chocolaterie CHARRIER

Fabrication de cacao, *chocolat* et de produits de confiserie. Dombasle-sur Meurthe (54)

Le Carré des Rêves,
Compositeur de chocolats | Artisan pâtissier confiseur. Houdemont (54)

Sucre and Co
Caramel d'Isabelle-crème de caramel beurre salé. Houdemont (54)

Chocolat Yves Thuries

Chocolatier récoltant et deux fois meilleur ouvrier de France. (Laxou 54)

Pâtisserie Saint Epvre

Implanté depuis 1883 en Lorraine, la *pâtisserie* Adam vous propose toute l'année des spécialités locales telles que le *Saint-Epvre* et les macarons de Nancy. Nancy (54)

Choco & Co

De petites gourmandises, juste pour le plaisir et les petites faims : rocailles, mendiants, fruits confits enrobés de chocolat. Saint Max (54)

Distillerie Hepp

Eau-de-vie, liqueur, whisky et gin Hepp, des produits de grande qualité fabriqués dans la distillerie artisanale à Uberach. (67)

Chocolat Yves Thuries

Chocolatier récoltant et deux fois meilleur ouvrier de France. Nancy (54)

Des défilés de robes chocolatées

Samedi et dimanche plusieurs défilés présenteront une dizaine de robes chocolatées.

Samedi défilés 13h30 et 17h00

Dimanche défilés 11h00, 14h00 et 16h30

Des animations, des démonstrations et des rencontres avec des professionnels.

Un moment d'interaction avec le public pour tout savoir du cacaoyer au chocolat

fannyetlachocolaterie propose des animations pédagogiques et créatives autour du chocolat.

le Jardin botanique J.M Pelt vous invite à découvrir du cacaoyer , de la cabosse de cacao et des étapes de la transformation d'une fève de cacao en chocolat.

Une petite restauration.

Samedi et dimanche, la Maison Boulanger proposera ses produits artisanaux & spécialités lorraines. C'est une entreprise artisanale et familiale située à ALLAIN 54.

Un concours ouvert aux amateurs et un autre aux jeunes professionnels.



CONCOURS

Le Grande Fête du Chocolat

« Le meilleur Cake Chocolat » Aux Agrumes



Groupama



VILLE DE
Laxou

« Le meilleur Cake au Chocolat » aux agrumes est destiné à toute personne, non professionnel, qui aime pâtisser et partager les plaisirs simples d'un gâteau chocolaté !

- Ouvert aux jeunes de 7 à 97 ans, non professionnels, « Le meilleur Cake au Chocolat » consiste à réaliser un gâteau de voyage, communément appelé cake ou quatre quarts, au chocolat et aux agrumes pour 8 personnes, de forme allongée ou ronde.
- Ce gâteau de voyage doit être réalisée à partir de **chocolat noir** et non de cacao ou poudre cacaotée.
- Les **agrumes** sont présents en intérieur du gâteau sous la forme, de zestes, de fruits confits, de purée ou de compotée, ou encore de marmelade au choix du candidat.

Les gâteaux de voyage seront présentés en boîte hermétique opaque à l'organisation du concours le **samedi 8 février 2025 entre 8h30 et 10h30**.

La notation par un jury composé de professionnels et de membres partenaires du concours se fera de 11h00 à 12h00.

Plusieurs lots offerts par nos partenaires récompenseront les « meilleurs cakes au chocolat » et agrumes.

Le titre de « Meilleur Cake au Chocolat » sera remis lors de la remise des prix qui se fera le 8 février 2025 sur le podium, avant le défilé de 13h30.

Concepteur du règlement de « Le Meilleur Cake au chocolat » :

Jean-Charles BALTHAZARD pour le Cacao Club du Grand Est





CONCOURS

CAP CHOCOLATIER « INITIAL »

« Mon Premier Concours »

Saint Valentin



VILLE DE
Laxou



« Mon Premier Concours » est destiné aux jeunes apprenants en CAP Chocolaterie Confiserie « initial », c'est-à-dire non titulaire d'un diplôme « supérieur » au CAP !

Ouvert aux jeunes en formation en CFA et Lycée professionnel, « Mon Premier Concours » consiste à réaliser une petite pièce commerciale en chocolat sur le thème de la Saint Valentin, cette pièce peut être réalisée en centre de formation ou en entreprise.

Réalisation :

- Thématique : **Saint Valentin**
- Pièce commerciale en chocolat d'une hauteur maximale de 60 cm pour un poids total maximal de 1500 g.
- Minimum deux couleurs de couvertures chocolat différents obligatoires
- Beurres de cacao colorés limités à 3 couleurs différentes maximum ! appliqués au pinceau ou au pistolet sur moule avant moulage.
- Pulvérisation chocolat après montage autorisé (couleurs limitées aux 3 ci-dessus)
- Scintillants autorisés UNIQUEMENT pour des petits détails (style : pointes de flèches) interdits en pulvérisation.
- Présentation sur un socle d'une épaisseur maximale de 10 cm amené par le candidat. Le décor de ce socle est libre, alimentaire ou non. Le socle n'est pas pris en considération de notation par le jury.
- **ATTENTION pas de finitions sur place !**

Prix « Professionnels » :

Les pièces seront notées par les exposants et personnalités professionnelles présentes à la Grande Fête du Chocolat, les trois premières pièces seront récompensées.

Prix « Public » :

Les pièces seront notées par le public visiteur. La pièce préférée du public sera récompensée

Remise des prix sur le podium de la Grande Fête du Chocolat avant le défilé du dimanche à 13h30.

Concepteur du règlement de « Mon Premier Concours » :

Jean-Charles BALTHAZARD pour le Cacao Club du Grand Est



Information :

La grande fête du chocolat.

Centre Intercommunal de Laxou Malzéville (CILM)

23 r Meuse à Laxou

Samedi 8 février de 13h00 à 18h00 et le dimanche 9 février de 10h00 à 18h00

Entrée payante 3 euros.

Contact presse Cacao Club Grand-Est

M. Jean-Charles BALTHAZARD, Président: téléphone 06 63 21 81 73

Mme Fanny NENNIG. Téléphone 06 19 77 35 34



Cacao Club Grand Est