

# la fête du chocolat

dans le Piétonnier et la rue de la Coupe

samedi **24** & dimanche **25** mars 2012

le week-end  
le plus gourmand  
de l'année à Mons



Infos: 065 40 10 14



Une organisation de l'association des commerçants du Piétonnier et de la rue de la Coupe.

## « FÊTE DU CHOCOLAT 2012 » À MONS : PRÉSENTATION

Suite au succès grandissant de l'événement (près de 60000 visiteurs en 2011), l'ASBL Piétonnier Montois, en collaboration avec la Ville de Mons, remet le couvert pour la 9<sup>ème</sup> édition de la Fête du chocolat.

Encore plus gourmande, enivrante, passionnante,... deux jours pour fondre de plaisir : **le samedi 24 et le dimanche 25 mars de 10h à 18h.**

De nombreux artisans chocolatiers et d'autres passionnés présenteront au public leur savoir-faire et leurs créations inédites. Des dégustations, des démonstrations, des animations et de nombreuses surprises pour se régaler le temps d'un week-end.

Un rendez-vous à ne pas manquer pour tous ceux qui pensent que le chocolat est tout simplement divin...

« Heureux chocolat, qui après avoir couru le monde, à travers le sourire des femmes, trouve la mort dans un baiser savoureux et fondant de leur bouche. »

*Brillat Savarin*



## LE PROGRAMME LE PLUS GOURMAND DE L'ANNÉE

- **LA PROMENADE GOURMANDE** : 500 mètres de gourmandise dans le Piétonnier
- **« CHOCOLAND »** : un espace qui fera le bonheur des plus petits
- **« CHOCOLAT SHOWS »** : le podium d'animations !
- **« CHOCO'BAR » \*** : gourmandise sans limites
- **LE GÂTEAU GEANT** (1400 parts vendus en 2011)
- **LE « CONCOURS CHOC' »** pour offrir des kilos de chocolat aux promeneurs
- **LA CUISINE AU CHOCOLAT DES CHEFS\*** : dans les restaurants participants des recettes originales concoctées par des chefs créatifs.
- **UNE PIECE DE THEÂTRE** : « Les Mangeuses de Chocolat »
- **DES ACTIVITES POUR LES ECOLES (à confirmer)**
- **« UNE FETE DU CHOCOLAT TRES EQUITABLE »**

**OUVERTURE EXCEPTIONNELLE DES MAGASINS LE DIMANCHE  
25 MARS DE 12H A 18H**



« La force c'est de pouvoir casser une barre de chocolat en quatre et de n'en manger qu'un carré. »

*Judith Viorst (Romancière américaine)*

## LES ANIMATIONS : TOUS VOS SENS EN ÉVEIL

### 1. LA PROMENADE GOURMANDE DANS LA RUE...

Le samedi 24 et dimanche 25 mars, plus de 30 artisans chocolatiers viendront présenter au public leurs spécialités et produits insolites pour une promenade gourmande dans le Piétonnier. Une animation qui ravira tous les gourmands puisque démonstrations et dégustations seront au rendez-vous.

**Et pour les amateurs de shopping, une ouverture exceptionnelle des magasins, le dimanche 25 mars de 12h à 18h.**

**Quelques Artisans chocolatiers et exposants qui créeront l'événement ...**

- **Mon Ami le Chocolatier** : pavés montois, assortiment de pralines, petits œufs de Pâques, ...
- **Trahison chocolat** : truffes au chocolat et chocolat chaud à l'ancienne
- **Chocolat Mosan** : pralines, bâtons en chocolat et petits œufs garnis
- **Les « Gayettes du Pays Noir »** (Belgian Blancke Quality)
- **La Cabosse** : pralines, assortiments de Pâques, crêpes chocolatées, truffes, gaufres artisanales, pièces en sucre, pâtes de fruits et d'autres produits chocolatés
- **Le Ballotin** : pralines et œufs en chocolat
- **Belvas** : produits chocolatiers certifiés biologiques et dont les principaux ingrédients sont issus du commerce équitable
- **Bonbons à l'Ancienne** : cuberdons au chocolat et 20 autres sortes de cuberdons
- **ETH** : démonstrations de recettes au chocolat et fabrication de pralines avec les enfants
- **Kim's Chocolate** : bonbons au chocolat, cosmétiques au chocolat
- **Les Marquises** : cookies, moelleux au chocolat et aux amandes
- **Biscuit & chocolat** : pralines, biscuits au chocolat, orangettes et pâtes de fruit
- **Choco Nad's** : pâtes à tartiner et macarons

- **Le Bonbon Frivole** : bonbons bios, lards roses et chocolats, nougats, pâtes de fruits, bonbons chocolat et moka, sucettes artisanales. Présentation et explications des bonbons bios, bonbons « cassés »
- **Couques de Dinant V. Collard 1774 SPRL** : d'authentiques Couques de Dinant avec le respect des traditions. Création d'une couque inédite au chocolat.
- **Echococon** : cup-cakes, liqueur de chocolat maison et soupe au chocolat
- **Le Pain Quotidien** : desserts en chocolat, bombes au chocolat, tartes, éclairs, brownies et cookies
- **L'Instant Thé** : thés et cafés de qualité
- **Oxfam – Magasins du monde** : bâtons, cacao, et produits bio et équitables
- **Dard – Dard** : pipi d'abeille en pralines et également servi dans des verres en chocolat...
- **Les vins du vert marais** : démonstration de liqueurs au chocolat (blanc, noir ou au lait) et de spiritueux
- **Vinodis** : vins à déguster avec du chocolat...
- **ASBL Mons Events** : bières au chocolat
- **Terroir & Gourmandise** : vins de fruits, vins de champagne, miel, foie gras...
- **Make a Wish** : vente d'œufs Corné Port Royal au profit de l'association

### *EXCEPTIONNEL : un buffet de viennoiseries du 18<sup>ème</sup> siècle*

Découvrez un buffet gourmand comme au temps de Marie-Antoinette installé dans le haut du Piétonnier. Les préparations du Salon des Lumières vous feront voyager entre les différentes saveurs du siècle des lumières. Les costumes d'époques et l'ambiance du stand vous propulseront quelques siècles en arrière...

« La vie c'est comme une boîte de chocolat, on ne sait jamais sur quoi on va tomber. »

*extrait du film « Forrest Gump », réalisé par Robert Zemeckis*

## 2. CHOCOLAND

Tous les petits curieux trouveront leur bonheur dans cet espace qui leur sera consacré dans la rue de la Coupe.

Au programme des ateliers originaux :

- **peinture au chocolat** : pour réaliser des petites aquarelles « à croquer »
- **bonbons rigolos** : pour créer un lapin, une souris, une grenouille ou un petit bonhomme, tout est possible avec des bonbons et de l'imagination
- **trucs et truffes** : pour préparer de délicieuses truffes aux goûts et aux couleurs différentes
- **biscuits magiques** : du sucre, des couleurs et plein de petits accessoires pour créer des biscuits uniques
- **et des animations surprises...**



### 3. « CHOCOLAT SHOWS » : le podium d'animations gourmandes :

- **CUISINE CREATIVE** : des démonstrations inédites de cuisine au chocolat par des Chefs montois de talents

**Avis aux volontaires pour les dégustations de toutes ces préparations !!!**

- **LE GATEAU GEANT** : un incroyable dessert, le samedi à 15h.  
Confectionné par les élèves de la section pâtisserie de l'Ecole Hôtelière de Saint-Ghislain, il sera vendu 1€ la part, au profit de la maison E. Rolland qui accueille des enfants en difficulté (1300 parts en 2011)

- **LA « ROBE DE MARIEE »** : une création exceptionnelle de Marcel Leroy créateur d'« Aventure Gourmande », le dimanche à 15h
- **DES MINIS CONCERTS DE PERCUSSIONS** tout le week-end

#### **4. « CHOCO'BAR »**

Un espace où consommer sans modération : fontaines aux 3 chocolats, fruits et chocolat, smoothies au chocolat,...

#### **5. « CONCOURS CHOC' »**

Baladez-vous parmi les artisans chocolatiers du Piétonnier, répondez à une question de l'animateur et remportez des kilos de chocolat !

#### **6. « LES MANGEUSES DE CHOCOLAT »** une pièce de Philippe Blasband

Elodie, Liliane et Marielle, trois jeunes femmes savoureuses, au caractère bien trempé, au style et au parcours différent mais à l'obsession identique se retrouve dans une séance de thérapie pour lutter contre leur vice, la « chocolatomanie »... (2 représentations prévues)

#### **7. LA CUISINE AU CHOCOLAT DES CHEFS MONTOIS**

Tous les gourmets curieux pourront découvrir un parcours gastronomique très chocolat...des menus, des plats ou des desserts originaux, concoctés par des chefs créatifs, spécialement pour la Fête du Chocolat et uniquement à la carte pendant 3 jours (du 23 au 25 mars)

#### **8. DES ACTIVITES POUR LES ECOLIERS MONTOIS**

Mercredi 21, jeudi 22 et vendredi 23 mars les écoles du centre-ville seront invitées à participer à des activités didactiques et gourmandes autour du chocolat (à confirmer) dans les magnifiques salles de l'Hôtel de Ville.

#### **9. LA SEMAINE GOURMANDE sur Sud Radio**

Du 19 au 24 mars à 9h10, Sud Radio vous invite à écouter sa rubrique gourmande.

Des infos, des recettes, des astuces gourmandes livrées par des professionnels du chocolat. Tous les auditeurs attentifs auront la possibilité de remporter des repas gastronomiques pour 2 personnes offerts par l'un des restaurants participants !



## PRÉSENTATION DE L'ASBL PIÉTONNIER MONTOIS

L'association des commerçants du Piétonnier et de la rue de la Coupe, l'ASBL « Piétonnier Montois » organise des événements afin de valoriser le dynamisme et la convivialité de ces 2 rues. Ces manifestations comme « **La Fête du Chocolat** », « **La Fête du Potiron** » ou « **Les Jardins de Provence** » rencontrent un grand succès et attirent des milliers de visiteurs.

### Objectifs culturels et commerciaux :

A l'image de notre pays, affirmer la qualité d'un produit 100% pur belge, de renommée mondiale : le chocolat

Faire découvrir le monde du chocolat : ses origines, ses propriétés, ses saveurs,...

Mettre en valeur la créativité d'artisans passionnés et créatifs, au savoir-faire incomparable

Présenter de grands noms, des artistes et des professionnels du chocolat

Valoriser le commerce « équitable et éthique » du cacao et la volonté de la Ville de poursuivre ses engagements pour soutenir ce commerce

Proposer un événement original et inédit dans la région s'intégrant dans le projet de Mons comme ville de culture, de tourisme et d'accueil

Attirer de nombreux visiteurs qui découvrent par la même occasion l'attrait et la diversité commerciale du centre-ville

Donner une image de qualité et dynamique du centre-ville

Présenter le Piétonnier et la rue de la Coupe comme des endroits conviviaux et attrayants pour la clientèle

Promouvoir le potentiel et la richesse gastronomique de la Ville, par une collaboration renouvelée avec les restaurateurs montois

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

**Anonyme**

## LES CHIFFRES DE L'ÉDITION 2011



- **40 stands : chocolatiers, artisans, ateliers, ...** présents dans la rue
- **60.000 visiteurs**, principalement un public familial (comptage officiel réalisé par la Gestion Centre Ville de Mons)
- **des centaines d'enfants dans les ateliers du « CHOCOLAND »**
- **plus de 1000 visiteurs et 25 groupes scolaires (+ de 600 enfants)** pour l'expo 2011 : « Cacao Equitable » de Max Havelaar
- **1300 parts** du gâteau géant vendues en 2011 pour la maison E. Rolland
- **plus de 1000 participants** au concours gastronomique

**Une incidence directe sur les ventes des commerces du Piétonnier et de la rue de la Coupe !**

## QUELQUES INFOS COMPLÉMENTAIRES

Le chocolat provient d'Amérique du sud mais que savez vous d'autre sur l'histoire du chocolat ... extraits choisis du livre « Chocolat belge » de Jacques Mercier

### « *Les conquistadors* »

Nous sommes en 1519. Hernando Cortès débarque à la tête de 700 hommes, avec des chevaux et 14 canons. Tout de suite, dans son premier rapport adressé à Charles Quint, il mentionne le cacao : 'Les indigènes tiennent les fèves de cacao en si grande valeur qu'elles sont traitées comme monnaie dans toute leur terre pour acheter le nécessaire sur les marchés.' Cortès aurait préféré se voir offrir de l'or plutôt que des fèves de cacao ! Ce qui étonne l'empereur Moctezuma... Depuis toujours, chez les Mayas, le cacao est important : non seulement pour sa valeur marchande, mais aussi pour sa valeur religieuse. Gardé dans des vases, il fait partie des offrandes funéraires des hauts dignitaires. ... Très vite cependant, Cortès comprendra tout le parti 'commercial' à tirer d'une plantation cacaoyère... pour obtenir de l'or ! »

### « *La canne à sucre* »

La ville de Tenochtilán où vit Moctezuma est belle, grande et ordonnée. Elle est dominée par un grand temple, le Teocalli, une pyramide de 114 degrés. Tout sera détruit par les Espagnols en 1521, soit deux ans après leur arrivée. Le pays se repeuplera alors d'Européens impatients de faire fortune. C'est la colonie, le Mexique, qui commence à se développer.

Et, bien sûr, on s'occupe des plantations de cacaoyers. Pour qu'enfin le chocolat devienne une boisson agréable aux coloniaux, un autre élément doit entrer dans sa fabrication : le sucre. Or, les Espagnols ont planté la canne à sucre aux Canaries, à Saint-Domingue et au Mexique. On pense généralement que le franciscain Juan de Zumárraga, évêque du Mexique, est le premier à avoir mélangé sucre et cacao.

Quoi qu'il en soit, dès lors tout s'enchaîne : s'ouvrent des 'chocolaterias' où, à l'ombre et au frais, on écoute de la musique en dégustant le chocolat mousseux... »

« *Un cadeau royal en France*

Bayonne est le berceau du chocolat en France. C'est dans cette région qu'il est introduit dès le XVII<sup>e</sup> siècle par les juifs chassés d'Espagne. Sa vogue date, elle, d'octobre 1615, au mariage de Louis XIII et Anne d'Autriche, petite infante d'Espagne. On remarque dans sa suite une jolie femme surnommée « Molina », parce qu'elle est la préposée au moulinet qu'on tourne dans cette nouvelle boisson mousseuse, le chocolat ! En 1659, David Chaillou est le premier chocolatier de France. L'année suivante Louis XIV épouse Marie-Thérèse d'Autriche, infante d'Espagne. 'Le roi et le chocolat sont les deux seules passions de Marie-Thérèse', dit-on. Un édit royal autorise en 1705 les limonadiers à vendre du chocolat et on crée même le titre de 'chocolatier de la reine', pas très éloigné du fournisseur 'fournisseur de la cour', titre aujourd'hui très prisé en Belgique. En 1732, Dubuisson invente une table horizontale chauffée au charbon de bois pour travailler le chocolat. En 1778, Doret fabrique la première machine hydraulique à broyer les fèves »

« Une vie sans chocolat est une vie à laquelle il manque l'essentiel. »  
**Marcia Colman et Frederic Morton (Ecrivains américains)**