Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2025

(Vidéo) Arles : 3e édition du Salon Chocolat et gourmandise, celui qui prépare Pâques

Le salon Chocolat et gourmandise revient pour la 3e édition. Au programme ? De nombreux exposants confiseurs, biscuitiers, chocolateries, de l'épicerie fine, des thés et des tisanes ainsi que des huiles essentielles, des gourmandises salées et sucrées, des vins et spiritueux, des confiseries et des confitures, de la restauration, des mielleries, tous les exposants ici.

Le saviez-vous ?
A l'origine le cacaoyer pousse au cœur de l'Amazonie et ce sont les perroquets qui ont essaimé ses graines dans toute l'Amérique centrale. La civilisation Aztèque sera la première à cultiver le cacaoyer qui devient 'l'Arbre des Dieux. Les Aztèques en utilisaient les fruits pour d'une part faire du 'Xocoalt' une boisson épicée conçue à partir de fèves broyées, d'eau et d'épices et d'autre part utiliser les fèves comme monnaie. Un lapin valait 10 fèves, un esclave 100. Olmèques et Mayas utilisaient même les fèves pour payer leurs impôts.

A la cour de Charles Quint
C'est Hernan Cortés, l'explorateur et conquistador espagnol qui envoya des fèves à Charles Quint, le roi d'Espagne. La première recette de chocolat gourmande et surtout non-amère fut réalisée par des moines espagnols qui eurent l'idée de faire chauffer ensemble fève, lait et miel. En 1615, lors du mariage d'Anne d'Autriche avec Louis XIII, la Cour de France découvre le chocolat qui devient très vite à la mode. D'aileurs, le premier chocolatier Français, consacré par une lettre du roi fut David Chaillou. Le chocolat conquit ainsi toutes les capitales européennes.

Le chocolat et les colonies anglaises
Les Anglais se mirent à planter des cacaoyers dans leurs colonies en Afrique, cependant que la France conserva le monopole de fabrication du chocolat. C'est parce que la Révolution sévit en France que la Suisse, à l'abri de ses frontières, devient le pays du chocolat avec les grands industriels chocolatiers : Tobler, Peter, Suchard qui inventent, respectivement, le chocolat blanc, au lait et aux noisettes. Cependant que la France continue à fabriquer du chocolat noir amer à haute teneur en cacao. La consommation mondiale de chocolat s'élève désormais à 3 millions de tonnes par an, soit plus de 95 kilos par seconde. Les Européens en sont les plus gros consommateurs.

Les invités de cette nouvelle édition ?
Patrice Cayuela
Après s'être initié chez Bernachon ou encore Philippe Bruneton (MOF et Maître confiturier), Patrice CAYUELA travaille aujourd'hui en tant que pâtissier indépendant. Librement inspiré par la cuisine asiatique qu'il affectionne particulièrement, Patrice aime ajouter à ses créations une dimension ludique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2025

en puisant dans la pop culture et les dessins animés de son enfance. Curieux de nature, passionné et toujours en quête de nouvelles saveurs, Patrice préfère cependant cuisiner les produits de saison. Il apprécie les produits locaux qu'il trouve dans sa région natale et trouve toujours intéressant d'apprendre les traditions culinaires de sa ville : Lyon. C'est avec cette envie perpétuelle d'inventer et d'échanger que Patrice développe son savoir-faire et grandit dans un milieu aussi prenant que la pâtisserie.
Cuisinez-vous

Dominique Pourrat
Elle sera l'animatrice du Salon Chocolat & Gourmandise pour présenter nos ateliers & démonstrations. Elle sera également présente aux côtés d'Hervé Cuisine pour l'accompagner dans ses recettes.
Cheffe privée pendant 7 ans, elle a ensuite quitté ce milieu pour se perfectionner dans un premier temps auprès d'un traiteur, puis dans un restaurant grec, et enfin, avec une certaine autonomie, elle a élaboré la gamme du labo salé des 3 *boulangeries Hache, Chef étoilé* à Eygalières.
Ces années lui ont permis de travailler avec des chefs étoilés, des cuisiniers à domicile, traiteurs et restaurateurs, lui apportant un degré d'expertise aigu et d'en tirer la substantifique moelle pour ses recettes.
Aujourd'hui, après plus de 12 ans d'expériences, elle a fondé « Saveurs des Alpilles » et redevient Cheffe personnelle sur ce magnifique territoire.
Saveurs des Alpilles

Hervé Cuisine
L'influenceur est désormais un « local » de l'étape. Influenceur culinaire bien connu, il revient pour cette 3e édition. De son vrai nom, Hervé Palmieri créé sa chaîne YouTube en 2007, sur laquelle il publie chaque semaine les vidéos de ses recettes, réalisées dans sa cuisine. Plus d'1 million de followers/abonnés le suivent régulièrement sur ce média et sa page Facebook. Toujours au top 3 des blogs de cuisine français, son site internet est plébiscité par tous les gourmands et les gastronomes. Durant cette nouvelle saison du Salon Chocolat & Gourmandise, il partagera sa passion et, en avant-première, ses nouvelles recettes uniques …
Hervé Cuisine.com

pâte de fruit

Guy Roux
Il est maître artisan du chocolat sans sucres ajoutés. Son secret, c'est le Maltilol, substitut végétal très doux, extrait du maïs ou de l'orge, 45% moins calorique que le sucre…
Maître artisan à Mazamet dans le Tarn, ambassadeur de l'ordre culinaire international, il a su se distinguer par sa passion : l'alliance d'un plaisir diététique et de la magie du chocolat pur beurre de cacao. Maitre Pâtissier-Chocolatier-Confiseur depuis 1989, il devient Champion de France en 2004 et vice-champion du monde en 2005. Cet ancien professeur en maîtrise de pâtisserier-chocolatier-confiseur-glacier, est LE spécialiste du chocolat sans sucre. Récompensé par le 1er prix au concours Goût et Santé 2010 par le professeur J-M Bourre, nutritionniste français et par le 1er prix Innovation en 2009, les chocolats de Guy Roux sont garantis **sans sucre,naturels, sans gluten, sans huile de palme.**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2025

Brandon Dehan
Est chef pâtissier. Ce jeune picard de 26 ans a rejoint les cuisines de l'Oustau de Baumanière en 2016. Élu Jeune Pâtissier 2019 par le Gault & Millau, ce chef pâtissier était aux côtés de Glenn Viel pour la remise de la 3ème étoile Michelin en 2020.
Baumanière.com

Jean-Luc Rabanel
Gascon d'origine et créateur par nature bio, Jean-Luc Rabanel s'installe à Arles en 2007 et propose au sein de son restaurant une gastronomie imaginative qu'il nomme la « greenstonomie », une cuisine saine dans sa préparation comme dans sa philosophie. Récompensé de 5 toques Gault et Millau et de 2 macarons Michelin, il est le premier chef étoilé bio. Ses créations culinaires subliment le végétal pour offrir à ses convives un voyage gustatif sain « comme s'il avait cueilli les légumes dans le jardin et les avait posés dans l'assiette. »
Maisons Rabanel

Chocolat, pâtisserie, animations, exposants, le salon sera riche en découvertes

Laurent Navarro
En 2018, aux côtés de Clément Higgins et de Pierre Lamour, il a été finaliste de l'émission Le Meilleur Pâtissier : les professionnels (M6). « Pâtissier d'émotion », il préside le club des Sud'Crés à Marseille. Il aura à cœur de nous communiquer son amour du chocolat lors de sa démonstration.
Laurent Navarro

Les infos pratiques
Vendredi 25 mars 2022 : 14h – 22h (fermeture des portes 21h) ; Samedi 26 mars 2022 : 10h – 19h (fermeture des portes 18h) ; Dimanche 27 mars 2022 : 10h – 18h (fermeture des portes 17h).
Parking public gratuit à proximité de 200 places. Pas de distributeur automatique de billets sur le salon.
Pour votre confort, nos amis les animaux ne sont pas admis sur le salon
Bar, Restauration et Salon de Thé sur place.
Pour la sécurité et le bien-être de tous, les les règles sanitaires et protocoles en vigueur aux dates du salon seront respectés (port du masque, gel hydroalcoolique, distanciation physique, jauge de visiteurs …)
Arles. 3e édition du salon du chocolat. Adulte de 3 à 5€, ado de 2 à 30€, enfant gratuit. Tarif réduit jusqu'au 24 mars inclus. Billetterie ici Palais des congrès d'Arles. Avenue de la 1re division France libre.
MH