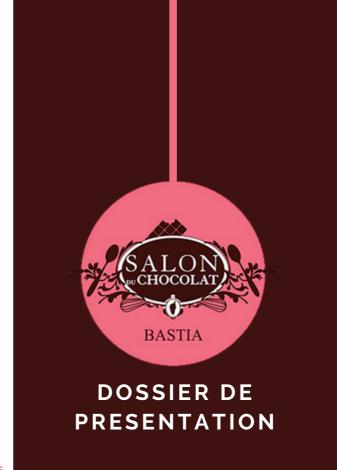
10° SALON DU
CHOCOLAT
ET DES
DELICES DE
CORSE

13\*-14-15-16 octobre 2022
Place ST Nicolas - Bastia
\*Journée du 13 réservée aux professionnels







Voici maintenant **10 ans** que le Salon du chocolat et des délices de Corse prend possession de la place Saint Nicolas de Bastia, en octobre, au point de faire de ce salon, le rendez-vous des passionnés du chocolat.

### 45.000 VISITEURS

Ainsi, **200 stands** de Corse et d'ailleurs et 45.000 visiteurs se déplaceront durant les 3 jours du salon, pour déguster chocolats, délices et gourmandises au sein des 5000m² d'exposition.

## 5000 M<sup>2</sup> D'EXPOSITION 200 STANDS

L'évènement est exceptionnel fait de surprises et de festivités mettant à l'honneur le talent des artisans et des maîtres chocolatiers.

Nous vous promettons une 10ème édition sous le signe de la nouveauté avec notamment la présence de notre invité d'honneur le célèbre Norbert de l'émission "La meilleure boulangerie de France" sur M6.

### MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE, CHAMPIONS DU MONDE ET CHEFS ÉTOILÉS SERONT PRÉSENTS

Cette année, **l'Italie sera à l'honneur**, avec la création d'un village italien où artisans artistes et champions du monde de la Pizza seront présents pour vous faire découvrir les trésors de leurs pays.



# UNE EDITION EXCEPTIONNELLE

Des dizaines d'animations sont prévues en nonstop, spectacles enfants sur le thème de la gourmandise, des ateliers cuisine démo animés par nos chefs étoilés en continu, 2 nocturnes musicales, un concours international de pizza et les championnats de la Pizza dessert, "La boulangerie du salon" sous l'égide de Sébastien Lagrue notre champion du monde de la chocolatine, qui ouvrira le 13 octobre pour une journée réservée aux professionnels.

Vous découvrirez cette édition spéciale dans ce dossier.



# L'INVITÉ D'HONNEUR







Chef cuisinier révélé par l'émission Top Chef, Norbert Tarayre est né le 1er janvier 1982 à Orange. Doué pour le football, il entre d'abord à 14 ans au centre de formation de Clairefontaine. Il part finalement pour Londres où il intègre les cuisines de Chez Nico, trois étoiles au guide Michelin. C'est à ce moment que sa passion pour la cuisine va se développer. Après cette première expérience outre-Manche, Norbert rentre en France et devient propriétaire d'un restaurant. Deux ans durant, il propose à ses clients une cuisine gastronomique de terroir. En 2012, il participe à la troisième saison de l'émission Top Chef, sur M6. Il arrive jusqu'en finale, puis est éliminé, restant sur la troisième marche du podium. Cependant, grâce à sa verve et son charisme, il a acquis une certaine notoriété à l'écran qui lui permet de rebondir immédiatement. Il devient animateur de plusieurs émissions de cuisine avec son ami Jean Imbert, le gagnant de Top Chef en 2012, puis en solo. Fin 2014, il ouvre un bistrot chic à Puteaux baptisé Saperlipopette! En 2015, il présente une nouvelle émission, Norbert commis d'office, sur 6ter et crée son propre one-man show: Norbert One-man show patate.

A la rentrée 2019, il retrouve son rôle de juré dans la saison 7 de l'émission culinaire La meilleure boulangerie de France sur M6.



**CHOCOLATS** 

**CUPCAKES** 

BISCUITS ET MACARONS

**DELICES DE** 

CORSE

**CAFES ET** 

**THES** 



# LA BOULANGERIE DU SALON

### **OUVERTURE LE 13 OCTOBRE**

JOURNÉE RESERVÉE AUX PROFESSIONELS





Champion du monde de la chocolatine Membre des "Ambassadeurs du Pain"

Vice-Président de l'association "Pâtissiers dans le monde"



BONGARD

L'atelier boulangerie pâtisserie viennoiserie & snacking de 200 m2 sera équipé en BONGARD et en matériels référencés EUROMAT, placé houlette de Gérard sous la Minard. démonstrateur et de Sébastien Lagrue, Champion du monde de viennoiserie qui va y réaliser des chefs d'œuvre, Sophie Lagrue, son épouse, Chef pâtissière, Mickaël Azouz, Champion du monde de pâtisserie, Lesaffre et Soufflet Moulins seront également partenaires du stand BREAD-LAND..

# DEMONSTRATIONS TOUTE LA JOURNEE



Concours corse de la meilleure viennoiserie au chocolat

Les démonstrations et fabrications de qualité seront effectuées tout au long de la journée, permettant aux amateurs de découvrir cette noble profession, quant aux professionnels de se projeter dans un laboratoire modèle « 2.0 ».





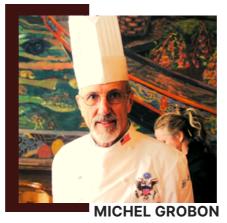




# ATELIERS CUISINE DEMO



Formateur en chocolaterie



Chef de la Maison Blanche et de célébrités



Cheffe Pâtissière Animatrice TV Candidate MASTERCHEF



**ANNE ET CLAIRE DEBBASCH** Bloggeuse, journaliste en gastronomie



JOËL PIERRE CHATAGNON Maître chocolatier Sculpteur

### **EN CONTINU...**

Toute la journée, le public assistera **gratuitement** aux démonstrations culinaires réalisées par nos chefs invités. Des sculptures en chocolat seront également réalisées en direct du salon par nos **maîtres** chocolatiers sculpteurs.

### Chefs invités en cours de programmation







**KEVIN YAFRANI** Chef à domicile



### NOUVEAUTÉ 14-15-16 OCTOBRE 2022



# LE VILLAGE ITALIEN



Voyagez au coeur de l'ITALIE grâce au Village Italien créé au coeur du Salon où des **dizaines d'artisans** vous donneront rendez-vous pour y déguster leurs spécialités et y découvrir leur artisanat d'art. Vous pourrez vous plonger dans l'ambiance festive des soirées napolitaines grâce à nos artistes qui vous feront danser et chanter jusqu'à la nuit.

Artisans italiens : Pâtes, fromages, charcuteries, gourmandises...









## ATELIER PIZZA



Chaque jour une **masterclasse par un champion de la pizza** sera organisée.

Le visiteur apprenti en herbe pourra apprendre à réaliser de délicieuses pizza, qu'il pourra reproduire chez lui grâce car il trouvera tout le matériel et les ingrédients nécessaires sur le stand de produits destinés à la pizza

Toute la journée, des **dégustations** et des **animations** avec notamment la présence du **champion de la pizza acrobatique**.





Vous assisterez également au **1er concours international de la Pizza** 

et au **1er Championnat de France de la Pizza dessert** 







# LE VILLAGE ITALIEN



Le village sera décoré aux couleurs de l'ITALIE avec notamment des guirlandes de drapeaux italien. Bien entendu, nous demanderons aux exposants du village Italien d'en faire de même.

Un podium sera mis en place pour les animations musicales qui auront lieu durant la journée avec 2 grands concerts en soirée.

Afin de rendre le village convivial, à l'image des italiens, vous serez invités effectuer des dégustations de vos produits.

Des tables et chaises pour que les visiteurs se restaurent seront positionnées dans le village et un service de restauration sera mis en place par le salon. La vente de sandwichs ou plats à consommer sur place seront uniquement autorisés pour le restaurateur déjà désigné par le salon.

### Les produits acceptés seront :

Fromages, charcuteries

**Pâtes** 

liqueurs spiritueux vins

Conserves antipasti, pesto, sauces italiennes, truffes, huiles, vinaigre de modena, etc....

Gourmandises sucrées salées

Artisanat : objets décoration, bijoux, vêtements, maroquinerie, chaussures, arts de la table...

Ventes de disques ou livres

Agences de voyages, offices de tourismes etc...



#### TARIF UNITAIRE NOUS CONSULTER

#### **INCLUANT:**

- Badges d'accès exposants
- Invitations gratuites pour vos clients
- Invitation au cocktail de gala
- Rencontre avec les institutions de Bastia

### **20 STANDS**

Chaque stand mesure 3mx3m et est équipé de 4 rideaux et d'un plancher de lestage.

Il est fourni avec :

- Une prise électrique et un éclairage.
- 1 table
- 2 chaises

























### **SOUS LE HAUT PATRONAGE DE**

# EN DIRECT DU SALON



### 1er CONCOURS INTERNATIONAL DE LA PIZZA 💈 📙 🍑





Après la sélection de la "Coupe du Monde de la pâtisserie, glacier, chocolatier", le Salon du chocolat et des délices de Corse a la chance d'organiser, à Bastia, le 1er concours **International de la pizza** durant les 3 jours du salon.

Une quarantaine de pizzaïolos vont s'affronter dans l'espoir de remporter le 1er prix.

A la clé, une place pour participer au Championnat de France de la Pizza mais également un ticket pour le Championnat du monde de la Pizza à Parme dont les frais d'inscription et de voyages seront pris en charge par les organisateurs du concours





3 jours d'épreuves pour 3 catégories :



PIZZA CLASSIQUE



PIZZA MARGUERITE



PIZZA TEGLIA



### 1er CHAMPIONNAT DE FRANCE DE PIZZA DESSERT 🔮







Nous serons également, en collaboration avec Julien Panet, de France Pizza et de l'association des Pizzaïlos de France. à l'origine de la création du 1er Championnat de France de la Pizza Dessert.

La Pizza dessert devra comprendre au moins un ingrédient chocolat.

Le jury sera composé de champions de France, champions du monde de la pizza, Chefs étoilés, Meilleurs ouvriers de France, Pizzaïolos, Maîtres instructeurs de l'école italienne de Pizzaïolo.

### 1er CONCOURS INTERNATIONAL DE LA PIZZA



# **LE JURY**

### 1er CHAMPIONNAT DE FRANCE DE PIZZA DESSERT 💈 📙





Julien Panet Président de l'association des pizzérias de France Créateur du Magazine France pIzza



**Pascal Poupon** Champion du monde de la pizza Due



(7

Julien Antoniolli Vice-champion France de la Pizza Propriétaire des Pizzéria Lupo



Stephane Pileri 1er sélectionné corse pour les championnats du monde de la Propriétaire de " Pizza Niulinca"





**Denis Pierinelli** Propriétaire Restaurants Pizzerias LBJ et Maradea Gagnant de Pékin Express (M6)





Sébastien Lagrue Champion du monde de la chocolatine



**Norbert Tarayre Chef Cuisinier Finaliste TOP Chef** Animateur émission TV M6





**Michel Grobon** Ancien Chef de la **Maison Blanche** 





Xavier Luciani Directeur CFA de Haute-Corse





Jean-Charles Martinelli Président Chambre des métiers de Corse





Cheffe Pâtissière **Animatrice TV Candidate MASTERCHEF** 





**Cosmito Laurito** Champion du monde de la Pizza Teglia Président de la fédération des pizzaïolos de France





3 fois par jour, le public assistera à des défilés de robes entièrement chocolatées! Nos maîtres-chocolatiers, pour la plupart exposants, redoubleront d'imagination pour créer des robes qui émerveilleront le public de ces rendez-vous plein de surprises Un show chocolaté



Plus de 500 enfants des écoles de la communauté d'Agglomération de Bastia sont invités à visiter gratuitement le Salon du chocolat et à assister à des miniconférences d'initiation au chocolat avec de délicieuses dégustations au programme, le tout dispensé par nos champions du monde!

Ils auront accès à l'espace Choco kids et seront accueillis par notre équipe d'animation enfants pour rencontrer les mascottes géantes du Salon.

### ENTRÉE ET ANIMATIONS ENTIÈREMENT GRATUITES POUR TOUS LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS !

# 5000 ENFANTS ATTENDUS!

Un immense espace entièrement aménagé pour accueillir et divertir les enfants. Les animateurs les attendent pour des activités variées pendant les 3 jours du salon : Structures gonflables, peluches, maquillage enfant, ateliers, mascottes...Sans oublier la fameuse remise du diplôme du parfait petit chocolatier en herbe...



#### 14-15-16 OCTOBRE 2022

Les animations d'un salon suscitent l'intérêt, augmentent le nombre de visiteurs, et en valorisent l'image, nous accordons donc une attention toute particulière à l'abondance et à la qualité des animations de nos évènements



# ANIMATIONS DU SALON

Espace CHOKO KIDS - Jeux gratuits en extérieur pour les enfants -Mascottes géantes et spectacles enfants (CORSICA LOC'

Défilés chocolatés et spectacles de danse

Photobooth - photo gourmande, gratuite pour tous les visiteurs et personnalisée à l'effigie du salon.

Présence des Miss 15/17 sur le salon avec Miss séances photos



Séances de dédicaces avec l'invité d'honneur et les joueurs du SC BASTIA

Election de la Reine chocolat

Jeu Tombola avec des dizaines de cadeaux à gagner

Concours du Salon : Prix d'excellence chocolatier, biscuitier, confiseur, ...

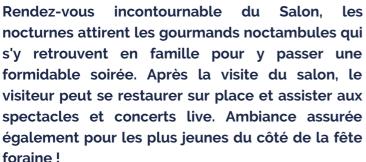








Rendez-vous incontournable du Salon, nocturnes attirent les gourmands noctambules qui s'y retrouvent en famille pour y passer une formidable soirée. Après la visite du salon, le visiteur peut se restaurer sur place et assister aux spectacles et concerts live. Ambiance assurée également pour les plus jeunes du côté de la fête





**DÉFILÉS DE ROBES EN CHOCOLAT** 

**SHOWS DANCE** 

**NOCTURNES MUSICALES AVEC GROUPES EN LIVE** 

FEU D'ARTIFICE GÉANT

**FÊTE FORAINE** 



**RESTAURATION SUR PLACE** 









# **CONFÉRENCE DE PRESSE**

🥎 Conférence de presse en présence des institutions et des partenaires



## PUBLICITÉ VISUELLE

- Panneaux 4mx3m dans toute la Corse
- Imprimerie papier → Flyers (50.000) → Affiches (2000) → Magazine gratuit A4 quadri (45.000 ex)
- PLV: BANDEROLES ROLL UP ÉCRAN LED GEANT
- 20.000 INVITATIONS DISTRIBUÉES

### **INSERTIONS PRESSE**

Insertions presse régionale quotidienne et mensuelle

### **TELEVISION - RADIO**

Interviews en direct du Salon Emissions de proximité - Annonces agenda Radio : spots diffusés sur des radios à fort potentiel régional

### **RESEAUX SOCIAUX - SITE WEB**

Présence active sur les réseaux sociaux Direct live sur le salon en présence des invités Site web dédié





































- Participer au 2ème plus important Salon du chocolat de France
- •Développer une clientèle ciblée et accroître votre chiffre d'affaires
- •Optimiser votre prospection commerciale et enrichir votre fichier contact
- ·Fidéliser votre clientèle
- •Tester vos nouveautés auprès du grand public
- •Développer votre notoriété en exposant sur le rendez-vous grand public incontournable de l'univers de la gourmandise
- •Bénéficier de l'expertise d'une équipe organisationnelle professionnelle
- ·Améliorer votre visibilité en profitant d'une couverture médiatique exceptionnelle
- Valoriser votre savoir-faire et vos innovations



# CE QUE VOUS PENSEZ DU SALON



- Un rendez-vous de la gourmandise incontournable pour les visiteurs et les exposants.
- Des exposants sélectionnés pour la qualité de leurs produits
- Un espace favorable aux échanges directs et aux rencontres, destiné aux professionnels mais aussi aux particuliers.
- Un outil de promotion et de communication unique pour les artisans et les producteurs.
- Une opportunité d'augmenter son chiffre d'affaires de manière significative, pour l'exposant ou le partenaire
- Un « booster » économique pour la ville et pour son centre ville (magasins, hôtels, restaurants, bars, parkings...)
- Une prolongation de l'après-saison bénéfique aux secteurs du tourisme et des commerces.
- Un soutien important aux jeunes étudiants des filières lycéennes professionnelles ainsi qu'aux apprentis en formation continue, par une mise en pratique de leurs acquis sur le Salon (en partenariat avec le Lycée Giocante de Casabianca, le CFA).

# INFORMATIONS PRATIQUES

HORAIRES D'OUVERTURE AU PUBLIC DU SALON

VENDREDI - SAMEDI : 10H-22H DIMANCHE : 10H-19H



Présence obligatoire des exposants sur les stands durant les horaires d'ouverture au public

### 1 Table par stand et chaises fournies

### ! Installation des stands :

### **Exposants corses**

Mercredi 12 octobre : à partir de 07h Jeudi 13 octobre : à partir de 14h

### Exposants du continent

Jeudi 13 octobre : à partir de 07h

### Démontage des stands :

Dimanche 16 octobre : à partir de 19h Tous les stands devront être démontés avant lundi 17 octobre à 11h









# LES PARTENAIRES INSTITUTIONELS

CULLETTIVITÀ DI **CORSICA** COLLECTIVITÉ DE **CORSE** 





Chambre de Commerce et d'Industrie de Corse

















### POUR TOUTES RESERVATIONS

Chrystelle: +33 6 19 59 04 06 salonsdecorse@outlook.fr Chef de projet

Paul: +33 6 12 21 38 09 Président du Salon paul.pierinelli@wanadoo.fr



Questions!

salonsdecorse@outlook.fr

www.salon-chocolat-bastia.com

@SalonChocolatBastia