

SALON DU

CHOCOLAT

Nélices

LES 29, 30 NOV. & 1^{ER} DÉC.

2019



PALAIS DES CONGRÈS
GRUISSAN

DE 10H À 19H

ENTRÉE -2€
PARKING
GRATUIT



SALON DU

CHOCOLAT

Délices

2019

SOUS LE SIGNE DE LA BRETAGNE



www.salonduchocolat.wixsite.com/gruissan
www.facebook.com/Gruissan.page.officielle/



Contacts :

Porteur de projet : Ricardo De La Cueva - ricardogo@outlook.fr / 06 62 84 23 69

Responsable du service communication de ville de Gruissan :
Edith Delrieu - edelrieu@ville-gruissan.fr - 04 68 75 21 13

SOMMAIRE

1. HISTORIQUE DE L'ÉVÈNEMENT

2. LE CŒUR DU SALON

- LE CADRE
- LES SPÉCIFICITÉS DU SALON
- LES INVITÉS PRESTIGES

3. LES MOYENS DE COMMUNICATION

- UN SITE WEB DÉDIÉ
- UNE FORTE VISIBILITÉ SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
- LES MÉDIAS TRADITIONNELS
- PRÉSENT SUR LES ONDES ET AUX CINÉMAS
- NOS PARTENAIRES

4. ON PARLE DU SALON

- LE SALON DU CHOCOLAT & DÉLICES EN IMAGES
- LA PRESSE

I. HISTORIQUE DE L'ÉVÉNEMENT

SOUS L'IMPULSION DE

LA VILLE DE GRISSAN



INSTRU'ART

Toujours à la recherche d'événements qualitatifs, la ville de Gruissan sous l'impulsion de Roger Lopez, Adjoint à l'action économique & au commerce, implique des moyens humains, financiers, matériels et de communication au service de ce Salon qui compte aujourd'hui parmi les événements majeurs de la ville de Gruissan.

Spécialiste de la création d'événements autour des métiers de bouche, Ricardo de la Cueva, Ambassadeur pour Instru'art compte à son actif une quinzaine de Salons. Fort de son expérience, le Salon du Chocolat & délices de Gruissan est devenu un des événements incontournables des fêtes de fin d'année dans le narbonnais.



UN ÉVÉNEMENT POPULAIRE

UN NOMBRE DE VISITEURS EN CONSTANTE AUGMENTATION

2800

2016

2900

2017

3000

2018

2. LE CŒUR DU SALON

LE CADRE



UNE VILLE AU FORT POTENTIEL

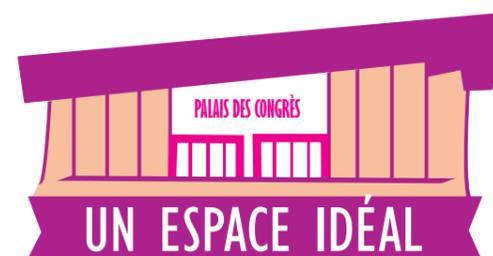
- LA VILLE DE GRUISSAN compte 5000 habitants et jouit d'un fort potentiel d'attractivité. Elle attire désormais, locaux et touristes tout au long de l'année grâce à des événements majeurs.
- LE SALON DU CHOCOLAT & DÉLICIES est née de cette volonté de dynamiser encore l'attractivité de la commune.

DÉCEMBRE - UNE PÉRIODE GOURMANDE

- POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, la ville de Gruissan a développé de nombreuses activités pour animer la ville dans l'esprit de Noël. Ainsi des animations pour la famille, culturelles et traditionnelles (les nadalets) font désormais partie des habitudes des habitants du territoire.
- LE SALON DU CHOCOLAT & DÉLICIES complète ce calendrier, il a lieu depuis 2016, le 1^{er} week-end de décembre et ouvre les festivités. Période idéale pour se faire plaisir et préparer ses achats de Noël.



LE CALENDRIER



LE PALAIS DES CONGRÈS DE GRUISSAN

- LE PALAIS DES CONGRÈS, fort de plus de 1000 m², permet au salon de s'épanouir. Une grande salle principale ainsi que des salles annexes pour les ateliers...
- UNE FACILITÉ D'ACCÈS - le Palais des congrès est accessible à tous, et bénéficie d'un grand parking gratuit de 450 places en accès direct.

UNE THÉMATIQUE AU GOÛT DU JOUR

- LA PÂTISSERIE ET LES ACTIVITÉS AUTOUR DE LA CUISINE connaissent un essor constant depuis plus de 10 ans. Une thématique qui attire un large public. Des ateliers, concours et démonstrations invitent les visiteurs à participer.
- DE L'ARTISANAL, DU LOCAL, DE LA QUALITÉ ET DU BIO c'est la promesse du Salon du chocolat & délices de Gruissan.

DES PRODUITS ARTISANAUX ET DE QUALITÉ

LES SPÉCIFICITÉS DU SALON

D'UNE DURÉE DE 3 JOURS LE SALON S'ARTICULE AUTOUR DE PLUSIEURS AXES

- **LE MARCHÉ GOURMAND** : une trentaine de stands de chocolatiers et de produits gourmands.
- **DES DÉMONSTRATIONS** : de recettes réalisées en direct par le parrain, des invités VIP, sculptures de pièces en sucre...
- **DES CONFÉRENCES** : sur les thèmes du chocolat, du bio...
- **DES ATELIERS DÉCOUVERTE** : autour du chocolat pour les adultes et les enfants
- **UN CONCOURS** : du meilleur gâteau au chocolat ouvert à tous
- **DES REMISES DE RÉCOMPENSES** : pour les exposants et gagnants des concours

LES INVITÉS PRESTIGES

LES PARRAINS : DE GRANDS NOMS



2016

JEAN-MARC BOYER / CHEF ÉTOILÉ *
LA PUIITS DU TRÉSOR / LASTOURS

Un chef qui a exercé dans des Maisons de Renom avant de faire le choix de s'installer dans le village de Lastours au coeur de l' Aude Pays Cathare, son restaurant *Le Puits du Trésor* et obtient une étoile au Guide Michelin 2007.

Il débute à Narbonne au *Réverbère 2** au Michelin, avant de monter à Paris où il s'est formé pendant plus de 20 ans aux fourneaux des plus grandes toques.

Au *Dodin bouffant* l'établissement de Jacques Manière, puis cuisinier du gouverneur Militaire de la place de Paris aux Invalides, puis à *la place des Vosges*. Il restera douze ans aux côtés de Bernard Pacaud à *l'Ambroisie* restaurant aux 3* Michelin et il terminera son parcours parisien par les cuisines du *Ritz* place Vendôme.

En 2003 il décide de quitter Paris et de s'installer à Lastours.



2017

LIONEL GIRAUD / CHEF ÉTOILÉ *
LA TABLE SAINT-CRESCENT / NARBONNE

Le Chef Lionel Giraud propose une cuisine d'émotion, façonnée par ses années d'apprentissage, ses voyages, ses rencontres, son inspiration. Il brise ainsi les codes, associant produits du terroir aux saveurs rares et originales, surprenant encore et encore.

Il se définit encore par sa volonté affirmée de transmettre. Lui qui a acquis le goût de la cuisine auprès de ses pairs souhaite toujours partager sa passion.

La Table Saint Crescent est le seul restaurant étoilé sur Narbonne.

Il est également reconnu parmi les 57 meilleurs établissements gastronomiques de France par le Gault&Millau France.



2018

CHRISTOPHE FELDER
MAÎTRE PÂTISSIER

LES PÂTISSERIES CHRISTOPHE FELDER / MUTZIG

Maître pâtissier, Christophe Felder grandit dans cet univers gourmand grâce à son père, boulanger pâtissier en Alsace, qui lui apprend l'essentiel, la qualité, la simplicité, le travail et la rigueur et qui lui transmet le goût pour la formation.

Son père disait toujours "dans l'avenir il y aura les grandes surfaces et puis les artisans de qualité".

Il a écrit une quarantaine de livres sur la pâtisserie très prisés du grand public.

Christophe Felder a choisi la qualité. Aujourd'hui il ne cesse de peaufiner ses recettes et d'en inventer de nouvelles, pour lui, ses livres et pour les autres.

LES INVITÉS VIP

DES AS DE LA PÂTISSERIE ET DES MAÎTRES CHOCOLATIERS



MICKAËL AZOUC
CHAMPION DU MONDE
CHOCOLATIER / PÂTISSIER



CHRIS
DU MEILLEUR PÂTISSIER M6
SAISON 5



OLIVIER BAJARD
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
PÂTISSIER



GÉRARD BERTIN
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



SÉBASTIEN BARRIÈRE
CHEF PÂTISSIER DU
CHÂTEAU L'HOSPITALET



THIERRY PEREZ
CHEF DES STARS



EDDY PFISTER
MEILLEURE BOULANGERIE DE
FRANCE M6

3. LES MOYENS DE COMMUNICATION

SUR LA TOILE

UN SITE DÉDIÉ www.salonduchocolat.wixsite.com/gruissan

- DES SITES RELAIS**
- Site de la ville de Gruissan,
 - Site de l'Office de tourisme de Gruissan,
 - Site du Grand Narbonne,
 - Site du Petit Agenda.

UNE FORTE VISIBILITÉ SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



**1 PAGE DÉDIÉE ACTIVE TOUTE L'ANNÉE
AVEC PLUS DE 700 ABONNÉS**

WWW.FACEBOOK.COM/SALONDUCHOCOLATGRUISSAN/



**LA PAGE DE LA VILLE DE GRUISSAN
AVEC PLUS DE 38 000 ABONNÉS**

WWW.FACEBOOK.COM/GRUISSAN.PAGE.OFFICIELLE/



**L'INSTAGRAM DE LA VILLE DE GRUISSAN
AVEC PLUS DE 13 500 ABONNÉS**

Gruissan est encore au mois de mars le compte le plus performant de France sur Instagram (villes, départements et régions confondus) (Étude réalisée par l'observatoire de médias sociaux)

L'ÉVÉNEMENT PRÉSENT SUR LES ONDES & AUX CINÉMAS

UN SPOT RADIO DÉDIÉ



Sur Grand Sud FM

Spot Radio diffusé toute la semaine de l'événement
6 fois par jour

UN TEASER VIDÉO AVANT LES FILMS



Avec Cinéma'Aude
Un réseau de 15 salles dans l'Aude

AU MÉGA CGR NARBONNE



Distribution de 1200 flyers aux caisses du Cinéma

LES MÉDIAS TRADITIONNELS

AFFICHAGE & DISTRIBUTION

DIVERS SUPPORTS DE COMMUNICATION PAPIER

AFFICHES & FLYERS

- **Distribution** dans les 15 salles Ciném'Aude.
- **Affichage** dans les commerces de Narbonne et Carcassonne.
- **Mailing** Club Seniors, groupes culinaire...

AFFICHES GRAND FORMAT
EN 80X120 CM
POUR UN MAXIMUM
DE VISIBILITÉ

NOUVEAU

Pour l'édition 2019 distribution ciblée de 1200 flyers aux caisses du Cinéma Méga CGR Narbonne la semaine précédant l'événement

SUPPORTS PUBLICITAIRES

LE PETIT AGENDA AUDE & BITTEROIS



POUR L'ÉDITION DE NOVEMBRE 2019 :

- **Couverture + double page intérieure**, tiré à 12 000 exemplaires et distribué gratuitement sur l'Aude et le Biterrois.
- **Promotion** sur le site web avec plus de 100 visites par jour
- **Publication** sur les réseaux sociaux du petit agenda avec plus de 8000 fans.

LES AGENDAS LOCAUX

- **Agenda des animations** de l'Office de Tourisme de Gruissan.
- **Journal Municipal** de Gruissan.
- **Agenda du Grand Narbonne.**
- **Agenda participatif** de la Région.

MÉDIAS TRADITIONNELS JOURNAUX

Indépendant, Midi libre, Dépêche.

NOS PARTENAIRES



LE SALON DU CHOCOLAT & DÉLICES

EN IMAGES



LA PRESSE EN PARLE

FONDRE POUR LE CHOCOLAT

Gruissan. Rien qu'avec son nom, le Salon du chocolat & délices annonce la couleur. Et à n'en pas douter, le contenu sera à la hauteur ! Pas moins de 35 exposants chocolatiers, pâtisseries, confiseurs et autres biscuitiers seront au rendez-vous de cette première édition, parrainée par le chef étoilé Jean-Marc Boyer. L'événement accueillera aussi Mickaël Azouz, champion du monde chocolatier pâtissier, ainsi qu'Olivier Bajard, Meilleur ouvrier de France et pâtissier champion du monde des métiers du dessert. Des rendez-vous variés seront par ailleurs proposés aux visiteurs tout au long du salon : vendredi 2 décembre, Mickaël Azouz animera à 15 heures une conférence retraçant l'histoire du chocolat ; samedi et dimanche, ateliers enfants, démonstrations de chefs cuisiniers et conférence (toujours à 15 heures) seront au programme. Le salon se clôturera sur la remise des prix des concours organisés durant ces trois jours.

■ **Les 2, 3 et 4 décembre au Palais des congrès.**
Entrée 2 euros, détails sur www.ville-gruissan.fr.



GRUISSAN



Le safran de Gruissan est présent au Salon des Délices.



D. Codorniu visite le salon après l'avoir officiellement inauguré.

SALON. Depuis vendredi jusqu'à ce dimanche soir le Palais des Mille et Une nuits s'est installé à Gruissan. Il faut venir en famille découvrir et déguster.

Un salon du chocolat plein de délices

Depuis vendredi matin et jusqu'à ce soir le Palais des Congrès accueille la 3^e édition du salon du Chocolat. En ce jour d'ouverture, ce sont surtout les enfants des écoles qui sont venus découvrir toutes ces douceurs et plus particulièrement les truffes en chocolat réalisées par des élèves du CFA Henri-Martin de Lézignan qu'ils ont dégustés... glougloument. En profitant du peu de monde présent sur la manifestation, le visiteur pouvait s'attarder devant chaque stand et converser quelques instants avec les exposants. Pour un prix d'entrée très symbolique de 2€ vous entrez dans la salle plénière du Palais en découvrant les stands et aussi un espace enfants et une cuisine dans laquelle les



Vue partielle des stands installés dans la salle du Palais des Congrès jusqu'à ce soir.

grands chefs présents réalisent quelques succulentes et magnifiques recettes stimulant les papilles. Dès 10 heures ce matin, vous assisterez à des ateliers enfants ou adultes, à une réalisation de décors en sucre par Gérard Bertin,

Meilleur Ouvrier de France ou rencontrer Edy Pfister du Moulin de Lastours, participer à une séance de dédicace de Christophe Felder, parrain de ce salon, et bien d'autres événements. Le salon a été inauguré vendredi matin par Di-

dier Codorniu, maire et 1^{er} vice-président de la Région Occitanie, en présence d'une partie du conseil municipal qui a remercié chaleureusement Edith Delrieu du service communication qui a fourni un très gros travail de mise en place et d'organisation pour ce salon. « Le bien vivre et le bien manger sont importants à Gruissan. Je remercie Roger Lopez, c'est grâce à lui que le CFA Henri-Martin est présent, et il est essentiel de valoriser les formations de ces métiers de bouche », ajoute le maire. En visitant le salon vous voyagez parmi les parfums et arômes, de vanille, guimauve, miel, confitures, foies gras et cous farcis du Périgord, et tant d'autres sans oublier bien sûr le chocolat sous toutes ses formes.

GRUISSAN

SALON. Les gourmands avaient rendez-vous dans la station balnéaire pour fondre devant les réalisations des chocolatiers venus de toute la région.

Délices et chocolats au Palais

Ce week-end tout le monde s'est donné rendez-vous au Palais des congrès transformé en palais des délices. Sur trois jours les visiteurs ont eu droit à une véritable avalanche de douceurs et de gourmandises. En effet, pendant ces trois jours, se tenait le deuxième salon du chocolat et des délices. Bien évidemment, la salle plénière était occupée par de nombreux stands de vente et dégustation de chocolats, en premier lieu, mais aussi d'une foultitude de réalisations par des artisans chocolatiers, confiseurs, pâtisseries venus de la région Occitanie. Dès le jeudi matin, une noria de camions et fourgonnettes se relayait sur le parvis pour venir décharger les caisses de ces « accessoires » loin d'être secondaires agrémentant les fêtes de fin d'année si proches. Si le vendredi était principalement dédié aux enfants des écoles de Gruissan, les visiteurs n'ont cessé de venir. La météo du samedi, qui a fait muter Gruissan en Sibérie, n'a pas vraiment découragé les plus gourmands, quant au dimanche la foule



Boîtes de rangement décorées par une peintre locale.



Montagnes de chocolat en tablettes, plaques de toutes tailles et d'arômes variés.

n'a pas cessé de combler les allées du palais. Chacun a ainsi pu trouver des chocolats de toutes sortes, aux multiples parfums jusqu'aux plus exotiques, mais aussi des pâtes de coing, des macarons, des cookies, du miel, des confitures, des vins et champagnes, du safran... et tant d'autres choses délicieuses qui pourront servir au moment des fêtes mais qui satisferont également les plus gourmands d'entre vous qui n'auront pas la patience d'attendre trois semaines.

■ Lionel Giraud le parrain

Afin d'élever cette deuxième édition sur les cimes de la gastronomie le parrain de ce salon n'était autre que Lionel Giraud, chef étoilé de "La table de Saint-Crescent" à Narbonne. Ce chef, de renommée internationale, souhaite faire partager sa passion avec

tous, il participe à de nombreux projets parfois s'orientant vers des plus jeunes comme il le fit il y a quelques années en allant à l'Institution Sévigné, à Narbonne préparer avec des élèves des repas au cours d'un atelier cuisine, ou quand il s'associe au jury des Meilleurs Ou-

vriers de France. Autour de lui de nombreuses personnalités, Mickaël Azouz, Thierry Pérez, Eddy Pfister... sont venues faire des démonstrations, tenir des conférences, réaliser des recettes.

Ce salon restera un beau moment dans les festivités gruisanaises.



André Pouilloux et l'association «Pour le sourire de Léa» présente et vend ses produits.

SALON DU

CHOCOLAT

Nélices

2019

LES 29, 30 NOVEMBRE & 1^{ER} DÉCEMBRE
GRISSAN - PALAIS DES CONGRÈS



www.salonduchocolat.wixsite.com/gruissan
www.facebook.com/Gruissan.page.officielle/

Contacts :

Porteur de projet : Ricardo De La Cueva - ricardogo@outlook.fr / 06 62 84 23 69

Responsable du service communication de ville de Gruissan :
Edith Delrieu - edelrieu@ville-gruissan.fr - 04 68 75 21 13