

17 НОЯБРЯ – ПЯТНИЦА - С 11:00 ДО 20:00

Кондитерское шоу

- 13:00** Роман Степанов
Шоколатье компании Фреш Какао
Шоколадные трюфели с сыром дорблю
- 14:00** Елена Сучкова
Старший преподаватель «Школы Шоколада»
Королевский шоколадный торт
- 15:00** Владислав Панченко
Преподаватель Академии Шоколада Barry Callebaut в Москве
Конфеты из шоколада Ориджин
- 17:00** Эммануэль Амон
Ведущий шоколатье компании Casa Luker
Шоколадная нуга
- 18:00** Кристоф Руссель
Французский шеф-шоколатье, член Relais Dessert
Шоколадный крамбл
- 19:00** Брюно Веллан
Шоколатье из альпийского региона Савойя
Старинный рецепт торта «Царица»

Дефиле шоколадных платьев

каждый день в 16:00



Лекторий



- 12:00** Д. Абрикосов
История династии шоколадных королей Абрикосовых
- 13:00** Е. Тростенцов
Шоколад дореволюционной России
- 14:00** Д. Абрикосов
История шоколада пушкинской Москвы
- 15:00** Д. Абрикосов
Шоколад и искусство
- 17:00** Ф. Бернашон
История шоколадной династии Бернашон
- 18:00** Расаги
Живой шоколад как философия
- 19:00** Д. Абрикосов
История династии шоколадных королей Абрикосовых

Салон JUNIOR для детей

	ШКОЛА ШОКОЛАДА И КАКАО	МАСТЕР-КЛАССЫ	КОНДИТЕРСКИЕ ШОУ
12:00 - 12:45	История шоколада с древних времен и до наших дней	Николай Сарычев бренд-шеф студии Кулинарион Шоколадный торт капрезе	
13:00 - 13:45	Е. Тростенцов История шоколада с древних времен и до наших дней	Конфаэль Шоколадное рисование	Школа Шоколада Мастер-класс: фигуры и шоколада
14:00 - 14:45	История шоколада с древних времен и до наших дней	Кулинарный мастер класс от сети семейных кафе АндерСон Декорируем шоколадный кейк-попс!	Брюно Веллан Альпийские шоколадные конфеты с взрывной карамелью
15:00 - 15:45	История шоколада с древних времен и до наших дней	Chef Patrick Французский сладкий тост	
17:00 - 17:45	Д. Абрикосов Сладкое детство: от шоколадной ёлки до киндер-сюрприза	Музей шоколада и десертов Приготовление шоколада на шпажке	Кулинарный мастер класс от сети семейных кафе АндерСон Декорируем шоколадный кейк-попс!
18:00 - 18:45	История шоколада с древних времен и до наших дней	Фреш Какао Кокосовый трюфель "райское наслаждение"	

B2B бизнес-площадка

КРУГЛЫЕ СТОЛЫ С 11:30 ДО 19:30
на тему:

ПОСЛЕДНИЕ ТЕНДЕНЦИИ И ИННОВАЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ НАТУРАЛЬНОГО РЕМЕСЛЕННОГО ШОКОЛАДА: ЖИВОЙ, ОРГАНИЧЕСКИЙ, ВЕГАНСКИЙ И BEAN-TO-BAR

www.salon-du-chocolat.ru/b2b

Шоколад и искусство

Шоколад – это уникальный продукт, который является источником вдохновения как кондитеров и шоколатье, так и мастеров изящных искусств. С 17 по 19 ноября прямо на территории Салона Шоколада посетители смогут увидеть монументальные арт-инсталляции, перформансы и выступления российских и французских артистов.

Лотереи, дегустации, розыгрыши, и другие сюрпризы

Дегустации на стендах наших участников, осенний макияж и шоколадный маникюр, розыгрыш поездок от нашего партнера AVIS и многое другое!



18 НОЯБРЯ – СУББОТА - С 11:00 ДО 20:00

Кондитерское шоу

- 12:00 Брюно Веллан
Шоколатье из альпийского региона Савойя
Старинный рецепт торта «Царица»
- 13:00 Сергей Кузнецов, SMEG
Шоколадный сюрприз
- 14:00 Ефим Дьяченко, шеф-повар студии
Кулинарион
Шоколадный фондан Эрл Грей с сыром и
мороженым
- 15:00 Жизель Магдиева
Шеф-кондитер ресторана Stories
Блюдо с живым шоколадом Pacari
- 17:00 Патрик Роже
Лучший шоколатье Франции (MOF)
О творчестве, вдохновении и шоколаде
- 18:00 Крассимир Бенямин
Основатель компании Bio Benjamin
Приготовление живого веганского шоколада
- 19:00 Эммануэль Амон
Ведущий шоколатье компании Casa Luker
Шоколадная нуга

Дефиле шоколадных платьев

каждый день в 16:00



Лекторий

- 12:00 Д. Абрикосов
История династии шоколадных королей
Абрикосовых
- 13:00 CHOCodelic
Живой шоколад как новое поколение
кондитерских изделий
- 14:00 Нина Кузнецова, Красный Октябрь
Шоколадная тема в музеях кондитерского
холдинга
- 15:00 Ольга Яровикова, Amazing Cacao
Какао Перу: аромат шоколада класса
премиум
- 17:00 Давиде Барбьеро (Мадалено)
Завод Барбьеро: история и интересные
факты
- 18:00 Atout France
Как путешествовать со вкусом?
Гастрономия и туризм во Франции
- 19:00 Фреш Какао
Развитие bean-to-bar в России

Салон JUNIOR для детей

	ШКОЛА ШОКОЛАДА И КАКАО	МАСТЕР-КЛАССЫ	КОНДИТЕРСКИЕ ШОУ
12:00 - 12:45	История шоколада с древних времен и до наших дней Е. Тростенцов	Красный Октябрь История шоколада и мастер-класс по приготовлению шоколадных конфет	
13:00 - 13:45	История шоколада с древних времен и до наших дней Д. Абрикосов	Красный Октябрь История шоколада и мастер-класс по приготовлению шоколадных конфет	
14:00 - 14:45	Сладкое детство: от шоколадной ёлки до киндер-сюрприза	Красный Октябрь История шоколада и мастер-класс по приготовлению шоколадных конфет	Шоколатье компании SMEG Детское шоколадное шоу
15:00 - 15:45	Institut Français Шоколадные уроки французского языка для начинающих	Красный Октябрь История шоколада и мастер-класс по приготовлению шоколадных конфет	Шоколатье компании SMEG Детское шоколадное шоу
17:00 - 17:45	Institut Français Шоколадные уроки французского языка для начинающих	Конфаэль Шоколадное рисование	Кулинарный мастер класс от сети семейных кафе АндерСон Декорируем шоколадный кейк-попс!
18:00 - 18:45	История шоколада с древних времен и до наших дней	Брюно Веллан Карамельные горки	

конкурс Шоколадная сенсация

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ CACAО BARRY

С 13:00 до 19:00
при участии экспертного жюри

15 участников
1 победитель
Выберем конфету 2017 года!

Шоколад и искусство

Шоколад – это уникальный продукт, который является источником вдохновения как кондитеров и шоколатье, так и мастеров изящных искусств. С 17 по 19 ноября прямо на территории Салона Шоколада посетители смогут увидеть монументальные арт-инсталляции, перформансы и выступления российских и французских артистов.

Лотереи, дегустации, розыгрыши, и другие сюрпризы

Дегустации на стендах наших участников, осенний макияж и шоколадный маникюр, розыгрыш поездок от нашего партнера AVIS и многое другое!

19 НОЯБРЯ – ВОСКРЕСЕНЬЕ - С 11:00 ДО 19 :00

Кондитерское шоу

- 12:00 Брюно Веллан
Шоколатье из альпийского региона Савойя
Зодиак: французский десерт с нежным кремом
- 13:00 Вилфрид Ховел
Глава Академии Шоколада Barry Callebaut в Москве
Инновации в приготовлении муссов
- 14:00 Кристоф Руссель
Французский шеф-шоколатье, член Relais Dessert
Шоколадные маршмеллоу
- 15:00 Готовим с журналом Гастрономъ:
Андрей Кошкочан, шеф-повар ресторана Luciano
- 17:00 Готовим с журналом Гастрономъ:
Елена Савчук, шеф-повар ресторана «ЛавкаЛавка»
- 18:00 Журнал Гастрономъ: несладкие блюда с шоколадом

Дефиле шоколадных платьев

каждый день в 16:00



Лекторий



- 12:00 Е. Тростенцов
Шоколад дореволюционной России
- 13:00 Нина Кузнецова, Красный Октябрь
От Аленки до конфет ручной работы
- 14:00 Крассимир Бенямин, Bio Benjamin
Живой и bean-to-bar шоколад: философия и становление компании
- 15:00 Доктор Яков Маршак
Шоколад: пища, которая вызывает восторг
- 17:00 CHOCOdelic
Живой шоколад как новое поколение кондитерских изделий
- 18:00 Д. Абрикосов
Шоколад и искусство

Салон JUNIOR для детей

	ШКОЛА ШОКОЛАДА И КАКАО	МАСТЕР-КЛАССЫ	КОНДИТЕРСКИЕ ШОУ
12:00 - 12:45	История шоколада с древних времен и до наших дней	Красный Октябрь История шоколада и мастер-класс по приготовлению шоколадных конфет	Школа Шоколада Мастер-класс по шоколадным фигуркам
13:00 - 13:45	Кот д'Ивуар Как делается шоклад?	Красный Октябрь История шоколада и мастер-класс по приготовлению шоколадных конфет	Фреш Какао Ремесленный марципан
14:00 - 14:45	Фреш Какао Рождение шоколада: от боба до плитки	Красный Октябрь История шоколада и мастер-класс по приготовлению шоколадных конфет	Кулинарный мастер класс от сети семейных кафе АндерСон Декорируем шоколадный кейк-попс!
15:00 - 15:45	Institut Français Шоколадные уроки французского языка для начинающих	Красный Октябрь История шоколада и мастер-класс по приготовлению шоколадных конфет	Брюно Веллан Альпийские шоколадный конфеты с взрывной карамелью
17:00 - 17:45	Institut Français Шоколадные уроки французского языка для начинающих	Конфаэль Шоколадное рисование	Кулинарный мастер класс от сети семейных кафе АндерСон Декорируем шоколадный кейк-попс!

конкурс Шоколадная сенсация

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ CACAО BARRY

С 13:00 до 15:00

Вы можете стать членом ЗРИТЕЛЬСКОГО ЖЮРИ!

Победитель получает приз зрительских симпатий.

Шоколад и искусство

Шоколад – это уникальный продукт, который является источником вдохновения как кондитеров и шоколатье, так и мастеров изящных искусств. С 17 по 19 ноября прямо на территории Салона Шоколада посетители смогут увидеть монументальные арт-инсталляции, перформансы и выступления российских и французских артистов.

Лотереи, дегустации, розыгрыши, концерты, и другие сюрпризы

Дегустации на стендах наших участников, осенний макияж и шоколадный маникюр, розыгрыш поездок от нашего партнера AVIS и многое другое!