VERVIERS – ÉVÉNEMENT

Les Chocolateries à l'Hôtel Verviers

Jean-Philippe Darcis, pierre angulaire du festival. ■ N.L.

Le festival verviétois du chocolat, de la pâtisserie et de la gastronomie « Les Chocolateries » prendra ses quartiers dans les salles de l'Hôtel Verviers, les samedi 11 et dimanche 12 octobre prochains.

« *En 2012, le festival a attiré environ 2.500 visiteurs à l'Harmonie, mais cette salle a montré à cette occasion toutes ses limites* », explique Maxime Degey, l'échevin verviétois de l'Animation de la Ville qui organise l'événement. « *Malgré les difficultés budgétaires de la Ville, on a voulu maintenir cet événement, en haussant même le niveau. Pour cela, on a trouvé un bon partenariat, non rémunéré, avec l'Hôtel Verviers. L'avantage, ici, c'est que nous pourrons occuper plusieurs salles et que nous disposerons d'un vaste parking* ». Des améliorations sensibles pour les visiteurs.

« LE FESTIVAL ÉTAIT À L'ÉTROIT. ICI, C'EST PLUS VASTE ET PLUS CONFORTABLE »

DÉGUSTATIONS ET DÉMONSTRATIONS

Le fil rouge de ce festival, ce seront les dégustations et les démonstrations. Côté démonstrations, elles prendront place dans la vaste salle du rez-de-chaussée de l'Hôtel Verviers, côté piscine et site du cinepointcom. Sur ce plan-là aussi, les organisateurs ont voulu monter le niveau en invitant des partenaires qui ne proviennent pas exclusivement de la région verviétoise, mais de l'ensemble du pays. À titre d'exemple, on trouvera ainsi outre les Verviétois (Darcis, Saive, Bedeur...), Marc Ducobu (Waterloo), Philippe Defroidmont (Érezée), Édouard Bechoux (Florenville), et d'autres.

« *Nous ne voulons pas que le festival soit refermé sur lui-même* », commente Jean-Philippe Darcis, pierre angulaire du festival. « *Le but est qu'il grandisse et qu'il reste l'événement N°1 du genre dans le pays* ».

Les démonstrations auront lieu samedi, de 11 à 18h, avec successivement Jean-Philippe Darcis (11h), Dimitri Salmon, finaliste au Word chocolate master 2013 (13h), Jean-Yves Wilmont, pâtissier fou à Mettet (14h), Marc Ducobu, finaliste la coupe du monde de pâtisserie en 2013 (15h), Carrément bon, de Namur (17h). Dimanche, Jean-Philippe Darcis rouvrira le bal à 11h, suivi de Bertrand Burion, Alexandre Boudeaux, Carrément Bon, Édouard Bechoux et Choco Story (Bruxelles).

Les dégustations auront lieu, elles, dans la salle du sous-sol de l'Hôtel Verviers. Elles seront gratuites.

On notera encore que le Festival sera rehaussé d'un concours interscolaire qui se déroulera le samedi de 10 à 20h, avec la participation de l'École d'Hôtellerie de Spa et d'écoles de Tournai et d'Anderlecht. Enfin, plusieurs animations (exposition, animations pour enfants, magicien) se dérouleront tout au long du week-end. ■

M.V

EN PRATIQUE

Entrée : 5 €

Quand ? Le samedi 11 octobre, de 10 à 20h, et le dimanche 12 octobre, de 10 à 18h.

Où ? A l'Hôtel Verviers, rue de la Station à 4800 Verviers.

Combien ? Sur place : 5 €. Prévente : 4 €.

Infos : 087/325.316 ou 087325.269. ■

NOUVEAU PARTENAIRE DU FESTIVAL

La Route belge du Chocolat vise l'Europe

Parmi les nouveaux partenaires du Festival, on note la présence de l'ASBL « La Route Belge du Chocolat », une association née il y a un peu moins de deux ans et qui regroupe entre autres « Choco Story Brussels » (The Chocolate Museum), le musée du chocolat de Bruges, le maître chocolatier verviétois Jean-Philippe Darcis, la Ville de Verviers, la Chocolaterie Defroidmont d'Érezée.

C'est Peggy van Lierde, administratrice de « Choco Story Brussels », qui est à la base de cette initiative. « *Cela fait quatre ans environ que des Italiens de Pérouse sont à la base d'un projet de création d'un itinéraire culturel européen du chocolat, une route européenne du chocolat qui ferait le lien entre des hauts lieux européens du chocolat. Ces Italiens sont venus me trouver en tant qu'administratrice du « Musée du Cacao et du Chocolat » (devenu « Choco-Story Brussels »). Car pour qu'il y ait une route européenne, il faut minimum trois pays. Les Italiens ne voulaient toutefois qu'un interlocuteur unique en Belgique. Comme je ne pouvais prendre cela seule sur mes épaules, j'ai créé l'ABSL « Route Belge du Chocolat » et je me suis entourée de partenaires. Ensemble, l'an dernier, nous avons présenté notre projet de faire partie de cette route européenne devant le Conseil de l'Europe, qui a rejeté notre demande à cause de notre jeunesse, car nous n'avions pas assez de projets communs avec d'autres pays européens. Depuis, on travaille à différents projets dans ce sens et nous réitérerons notre demande en avril 2015. Là, nous espérons être acceptés* ». ■

M.V.