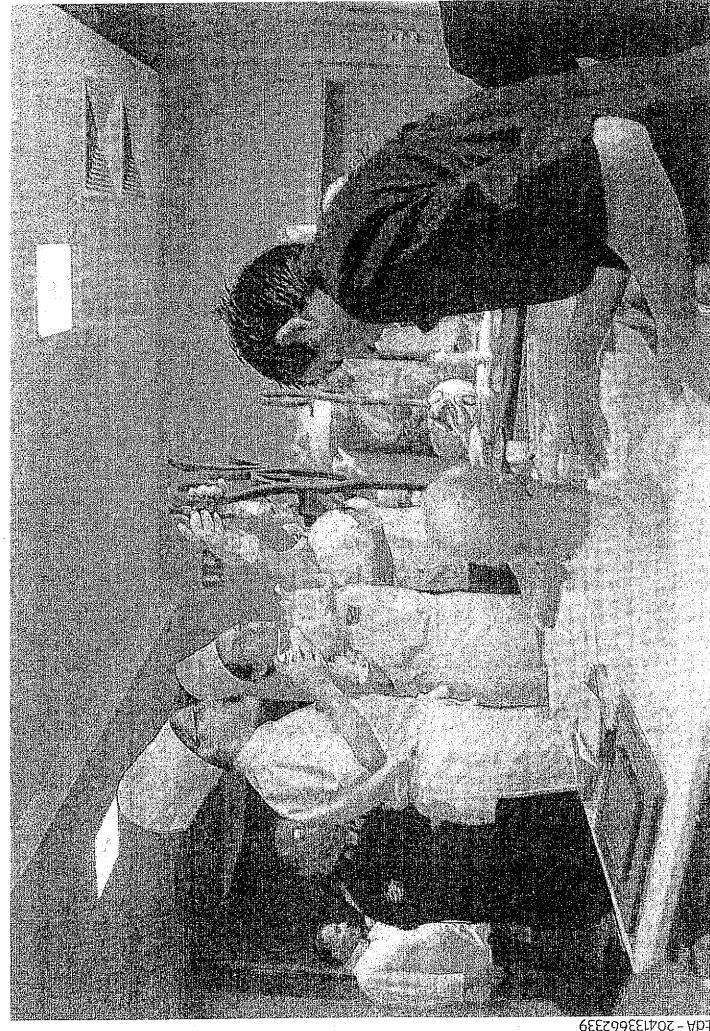


## Salivantes « Chocolateries »

Défilé de gourmets et gourmands, ce week-end à l'hôtel Verviers pour la septième édition du rendez-vous intitulé « Chocolateries ». Ce salon du chocolat rameutait tout ce qui compte en matière d'artisans spécialisés. Tout démarrait le samedi matin avec la réalisation de pièces montées par des élèves de l'école d'hôtellerie de Spa, de l'institut fédéry Gryszon de Bruxelles et de l'établissement Val'Imta de Tournai. En tête du jury, Jean-Philippe Dardis qui effectuait des démonstrations en direct avec ses invités, dont Marc Dutour, de Waterloo, finaliste de la Coupe du monde de pâtisserie à Lyon qui anticipait avec un montage d'Halloween, sans oublier les initiations de Carrément Bon à Namur, incitant les plus curieux à devenir « chocolatologue ». Tout cela

en guise de mise en bouche pour un weekend riche en animations diverses : l'itinéraire de la route belge du chocolat, le mariage entre vin et chocolat, tours de magie chocolatées. En prolongement, boulangers et biscuitiers en remettaient une couche en attendant le passage de la Seigneurie de la Verviz. De quoi illustrer concrètement le savoir-faire de renom international de nos artisans chocolatiers, à travers aussi des ateliers spécifiques, pour mieux faire comprendre au public tout le raffinement de cet artisanat succulent. Une occasion aussi pour les écoles spécialisées, comme pour l'Iffapme ou l'Union professionnelle des boulangers de mettre en évidence des débouchés attachés à cette spécialisation, évoquée aussi à travers les ouvrages consacrés à cette gourmandise supérieure, que proposait la librairie Au Fil d'Ariane.



[DA - 20133662339]