

DÉLICIEUSEMENT ^{2^e} EDITION Chocolat

DU 7 AU 9 MARS 2025

VENDREDI 14H > 18H • WEEK-END 10H > 18H

HÔTEL DE VILLE

Animations gourmandes
Salon de thé
Ateliers • Conférences

RENSEIGNEMENTS : 01 47 15 75 15
VILLE-LEVALLOIS.FR


VILLE

Sous l'impulsion de Madame le Maire, Agnès Pottier-Dumas, après le grand succès de sa première édition, le Salon délicieusement chocolat investit une nouvelle fois l'Hôtel de Ville, du vendredi 7 au dimanche 9 mars.

Une édition encore plus chocolatée, encore plus gourmande, encore plus délicieuse.

SALONS D'HONNEUR

LES CHOCOLATIERS LEVALLOISIENS

AU CANARD SUCRÉ

ARTISAN CHOCOLATIER,
CHOCOLATIÈRE MÈRE & FILLE



MON PALAIS

ARTISAN CHOCOLATIER
IMPORTATEUR DE CACAO

SERVANT

CHOCOLATIER CONFISEUR
DEPUIS 1913

CHAPON

ARTISAN CHOCOLATIER,
TORRÉFACTEUR



ET AUSSI..

• LA REINE ASTRID

Maitre artisan depuis 1935, en collaboration avec le Département 92. Engagé pour un chocolat responsable, local et bon.

Le Département sera présent pour expliquer sa politique de coopération internationale en Haïti en soutien à la filière cacao



• CŒUR DE CHOC

Artisan chocolatier 100% bio, région Île-de-France (sans lécithine et naturellement sans gluten)



• CHOCOLATERIE ROBERT

Planteur Chocolatier de Madagascar depuis 1940

• BONBON COLLECTION

Maitre artisan Chocolatier Confiseur

• COMPTOIR DU CACAO

Chocolaterie artisanale familiale Française depuis 1990



La marque certifie l'origine tracée, l'ancrage local et les circuits courts

• AU FAUBOURG DE L'ÉCLUSE

Artisan Chocolatier

• JÉRÔME LÉPINAY

Artisan Chocolatier depuis 2000

• LA COOPERATIVA

Chocolat fabriqué à la source en Colombie. De la fève à la tablette

• KIYOSA

Chocolatier artisanal expert en créations trompe-l'œil en chocolat

• CÉDRIC TURMEL

Artisan chocolatier. De la fève à la tablette

• JM PÂTES DE FRUITS

Fabrication de pâtes de fruits artisanales

• CHOCOLATE IN A BOTTLE

Vin pétillant élaboré à partir de raisins Chardonnay et d'extraits naturels de Cacao

• BILLE EN TÊTE

Spécialiste de confiseries chocolatées



ANIMATIONS

FONDUE AU CHOCOLAT

samedi 8 et
dimanche 9 mars

De 11h à 13h et de 15h à 18h



SCULPTURE EN CHOCOLAT

samedi 8 et
dimanche 9 mars

De 11h à 13h et de 14h à 18h



SALLE DES MARIAGES DE L'HÔTEL DE VILLE



CONFÉRENCES ET DÉGUSTATIONS SENSORIELLES

Le chocolat peut se déguster comme un grand cru. En connaître les subtilités permet de mieux l'apprécier. Entrez dans l'univers extraordinaire du cacao grâce à des experts reconnus :

- **EXPLOREZ LE TERROIR DU CACAO EN COLOMBIE**
Vendredi 7 mars et dimanche 9 mars à 15h
Présentée par Carolina Faure de La Cooperativa
- **CHANGEZ VOS COMPOURTEMENTS D'ACHAT**
Vendredi 7 mars à 16h et à 17h, Samedi 8 et Dimanche 9 mars à 11h, 13h30 et 16h30
Présentée par Christophe Bertrand de la Reine Astrid
- **IMMERSION DANS UNE PLANTATION CACAOYÈRE À MADAGASCAR**
Samedi 8 mars à 15h
Présentée par Alexia Rabearivelo de la chocolaterie Robert.
Dans la limite des places disponibles

SALON RONSARD

ATELIERS CRÉATIFS POUR LES ENFANTS

Cette année, deux ateliers seront proposés aux enfants. Ils pourront laisser libre cours à leur imagination en décorant et en peignant de délicieuses œuvres en chocolat et en les décorant avec des paillettes



- **ATELIER DÉCORATION SUR TABLETTES DE CHOCOLAT**



- **ATELIER PEINTURE SUR DES FIGURINES EN CHOCOLAT**



**Samedi 8 et dimanche 9 mars
de 11h à 13h et de 14h à 18h**

- Durée : 20 minutes
- Une session de 20 enfants toutes les 30 minutes
- À partir de 4 ans
Dans la limite des places disponibles

PÉRISTYLE

AUTOUR DU CHOCOLAT

Découvrez différents producteurs locaux d'autres douceurs, installés dans le péristyle

MIEL ET NATURE

Apiculteur artisanal récoltant



SAVEURS & MACARONS

Macarons artisanaux



TERRES DE VANILLE

Vanille de Madagascar



UNE LIBRAIRIE ÉPHÉMÈRE S'INSTALLE PRÈS DES ESCALIERS D'HONNEUR !

Avis aux gourmands et aux passionnés de lecture ! Retrouvez une sélection savoureuse d'ouvrages dédiés au chocolat et aux pâtisseries sélectionnée par la libraire Sevezen. De quoi éveiller votre curiosité et titiller vos papilles à travers les pages !



RENCONTRES ET DÉDICACES

Plusieurs auteurs seront présents pour échanger et signer leurs ouvrages. Parmi eux, Margaux Aycard, autrice du savoureux livre *Le bar à brioches*, vous donne rendez-vous **le samedi 8 mars de 16h à 18h** pour une séance de dédicace. Un moment convivial à partager entre amoureux des mots et des douceurs sucrées !

SALON DE THÉ

Venez savourer un moment de douceur dans ce charmant salon de thé !



Dégustez un onctueux chocolat chaud Angelina, un thé raffiné Mariage Frères ou laissez-vous tenter par une délicieuse pâtisserie. Pour bien débiter la journée, offrez-vous un petit déjeuner gourmand avec des viennoiseries croustillantes. Une pause savoureuse vous attend dans un cadre exceptionnel !

Vendredi 7 mars

de 14h à 18h

Samedi 8 et dimanche 9 mars

de 10h à 18h

Carte payante à l'entrée du salon de thé

SALON DE THÉ Délicieusement chocolat

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso, café allongé Nespresso	2,5€
THÉ MARIAGE FRÈRES*	4€
<i>Jasmin mandarin : Thé vert parfumé aux tendres fleurs de jasmin</i>	
<i>Marco Polo vert : Thé vert brillant, goût fruité & fleuri</i>	
<i>Wedding impérial : Mariage de thés noirs, goût chocolaté & caramélisé</i>	
<i>Marco Polo rouge : Rooibos rouge naturellement sans théine, suave, goût fruité & fleuri</i>	

Chocolat chaud à l'ancienne ANGELINA*	5€
---------------------------------------	----

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (25cl)	2,5€
Jus de fruits Pago : orange, pomme (20cl)	2€
Evian, Badoit (33cl)	1,5€

LES PÂTISSERIES

Religieuse au chocolat	6€
Saint-Honoré	6€
Macaron citron framboise	6€
Tarte aux framboises	6€

LES VIENNOISERIES

Panier de 3 mini viennoiseries	3€
--------------------------------	----

LE SALON DE THÉ

"Délicieusement chocolat"

Ouvert le 7 mars de 14h à 18h et les 8 et 9 mars de 10h à 18h.