



DÉLICIEUSEMENT ^{3^e} ÉDITION Chocolat

DU 13 AU 15 FÉVRIER 2026

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



SALONS D'HONNEUR DE L'HÔTEL DE VILLE

EXPOSANTS CHOCOLATIERS LEVALLOISIENS

CHAPON

ARTISAN CHOCOLATIER



MON PALAIS

ARTISAN CHOCOLATIER
IMPORTATEUR DE CACAO

SERVANT

CHOCOLATIER CONFISEUR DEPUIS 1913

AU CANARD SUCRÉ

ARTISAN CHOCOLATIER,
CHOCOLATIÈRE MÈRE & FILLE

ET AUSSI..

♥ LA REINE ASTRID

Maître artisan depuis 1935,
Bean-to-Bar, 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,
(sans lécithine et naturellement sans gluten)



♥ CHOCOLATERIE ROBERT

Planteur Chocolatier de Madagascar
depuis 1940.

♥ BONBON COLLECTION

Maître artisan Chocolatier Confiseur.

♥ COMPTOIR DU CACAO

Chocolaterie artisanale familiale
Française depuis 1990.

♥ AU FAUBOURG DE L'ÉCLUSE

Artisan Chocolatier.

♥ LA COOPERATIVA

Chocolatier Bean-to-Bar fabriqué à la
source en Colombie.

♥ CÉDRIC TURMEL

Artisan chocolatier Bean-to-Bar.

♥ BILLE EN TÊTE

Billes chocolatées aux goûts uniques
et insolites.

♥ JÉRÔME LÉPINAY

Artisan Chocolatier depuis 2000.



♥ KIYOSA

Artisan Chocolatier, trompe-l'œil et
objets en chocolat.

♥ HIPPOLYTE VIGLIANO CHOCOLATIER

Artisan Chocolatier.

♥ JM PÂTES DE FRUITS

Fabrication de pâtes de fruits
fromagères artisanales.

♥ CHOCOLATE IN A BOTTLE

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



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

SALLE DES MARIAGES

Entrée libre dans la limite des places disponibles



ANIMATIONS

**SAMEDI 14 ET
DIMANCHE 15 FÉVRIER**

De 11h à 13h et de 15h à 18h

FONDUE AU CHOCOLAT



RÉALISATION ET ASSEMBLAGE D'UNE SCULPTURE EN CHOCOLAT

Réalisée par **Matthias Lafere**
(formateur Junior à l'école Lenôtre,
Vice-champion de France de Dessert
junior 2024 et Vice-champion de
France de Croquembouche 2025)
et **Thomas Todesco** (Hôtel Cheval
Blanc, médaillé d'Or du Concours
Cheval Blanc 2025)



CONFÉRENCES

♥ **NOS FORMATIONS EN
ALTERNANCE ET EN
RECONVERSION
PROFESSIONNELLE**
par l'EPMT (École de Paris des Métiers
de la Table).

**Vendredi 13 février à 15h,
samedi 14 février à 13h30**

♥ **TRANSFORMATION DE LA FÈVE
EN CHOCOLAT**
par Cédric Turmel, Maison Cédric Turmel.

**Vendredi 13 février à 16h,
samedi 14 février à 15h
et dimanche 15 février à 13h30**

♥ **DÉGUSTATION SENSORIELLE,
CHANGEZ VOS
COMPORTEMENTS D'ACHATS**
par Christophe Bertrand, La Reine
Astrid.

**Vendredi 13 et samedi 14
février à 17h, dimanche 15
février à 16h et à 17h**

♥ **INITIATION À LA DÉGUSTATION**
par Jimmy, Maison Cédric Turmel.
**Samedi 14 février et dimanche
15 février à 11h**



PÉRISTYLE

AUTOUR DU CHOCOLAT

Faites une halte salvatrice dans le péristyle de l'Hôtel de Ville pour découvrir des producteurs français et leur travail artisanal.

MIEL ET NATURE

Apiculteur artisanal récoltant



SAVEURS & MACARONS

Macarons artisanaux



TERRES DE VANILLE

Vanille de Madagascar



POUR LES GOURMANDS DE LECTURE

La Librairie Sevezen proposera un large choix d'ouvrages sur le chocolat et les mets sucrés, sans oublier des séances de dedicaces.



SALON RONSARD

ATELIERS

Pendant nos ateliers pour enfants, les petits pâtissiers pourront laisser libre cours à leur créativité en décorant des tablettes en forme de cœur ou des sujets en chocolat, à l'aide de petits bonbons, paillettes et peintures en chocolat. Une activité gourmande et ludique qui émerveillera les yeux autant que les papilles.



♥ ATELIER PEINTURE ET DÉCORATION
SUR UN CŒUR EN CHOCOLAT

♥ ATELIER PEINTURE ET DÉCORATION
SUR DES SUJETS EN CHOCOLAT

Samedi 14 et dimanche 15 février

De 11h à 13h et de 14h à 18h

Durée : 20 minutes

Une session toutes les 30 minutes

À partir de 4 ans

Dans la limite des places disponibles



SALON DE THÉ



Venez prendre un peu de repos en famille ou entre amis dans ce salon de thé cosy et accueillant. À la carte, Chocolat chaud à l'ancienne et des thés Mariage Frères, spécialiste du thé depuis 1854. Boissons fraîches, boissons chaudes, viennoiseries... De quoi s'offrir de petites douceurs avant ou après la visite du Salon.

Vendredi 13 février

de 14h à 18h

Samedi 14 et dimanche 15 février

de 10h à 18h

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>Earl Grey Imperial : Thé noir, Darjeeling parfumé à la bergamote</i>	

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

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola®, Coca-Cola Zero® (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 13 février de 14h à 18h et les 14 et 15 février de 10h à 18h.