

LE
16

MAIRIE

DU
SEIZIÈME
ARRONDISSEMENT
DE
PARIS

Fête du Chocolat

24 Octobre 2018

Entrée Gratuite
de 10h à 17h

www.mairie16.paris.fr



@mairiedu16



Fête du Chocolat

Ateliers de pâtisseries chocolatées

Puisque la cuisine se vit, qu'elle se pratique, des cours de pâtisserie gratuits pour les enfants et les adultes seront donnés autour de recettes 100% chocolat élaborées avec la cheffe pâtissière de l'École de cuisine Alain Ducasse, et Dorine, la cheffe de l'Atelier Cuisine & Santé.

10h à 11h : Atelier culinaire pour enfants

11h30 à 12h30 : Atelier culinaire pour adultes

14h-15h45 : Atelier culinaire Duo enfants et adultes

16h-17h : Atelier culinaire pour adultes

Réservation souhaitée à www.cuisineetsante.fr pour les ateliers culinaires adultes.

Bar dégustation de pâtes à tartiner

La Manufacture de chocolat Alain Ducasse animera un bar dégustation de pâtes à tartiner avec du chocolat réalisé par ses maîtres chocolatiers. Le fruit d'un artisanat qui fait corps avec des machines vintage sur-mesure et des processus qui prennent le temps de la réalisation.

Bar à mousses au chocolat

Un bar oui, mais un bar à mousses... au chocolat ! C'est ce que proposera le chocolatier Chapon pour la fête du chocolat.

Concours chocolaté avec Boissier

Participez aux ateliers de conditionnement de la traditionnelle boîte de la maison Boissier. Qui ira le plus vite pour ce remplissage, en rosace, garni de pétales de chocolats aux fleurs ou aux fruits ? Quelle sera la confection la plus habile ? La plus jolie boîte remportera un prix.

De la fève de cacao au chocolat

Afin que le chocolat n'ait plus de secrets, l'AtelierSéréna[®], propose un atelier baptisé *De la fève de cacao au chocolat*. La délicieuse matière fondante sera fournie par la Maison Servant et la pédagogie sera assurée par l'experte en atelier gourmet, enseignante de formation, Séréna.

L'atelier dévoilera l'histoire du chocolat de la fève de cacao à la constitution de la tablette. Puis viendra l'heure de la dégustation ! Différentes gammes de chocolat en provenance de plusieurs pays satisferont les papilles et initieront le palais des petits et des grands à la richesse des saveurs Séréna C.Skalli. Conceptrice des ateliers *cuisinothérapie[®]by séréna*

Quand le chocolat s'expose

Exposition des bouquets de fleurs par la créatrice Emilie de AMOLIM. Laissez vous tenter par ces bouquets pas comme les autres ou le plaisir des yeux rejoint celui du goût. Possibilité de créer vos propres bouquets de fleurs en chocolat.

En savoir plus

Les enfants et parents pourront venir en costumes d'Halloween, participer aux animations et au bal prévus de 14h30 à 17h pour la clôture de cette fête.

**Avis aux gourmands et aux
fêrus de chocolats.
Le 1^{er} salon du chocolat
de la mairie du 16^e arrive
sous la bannière de
la Fête du chocolat.**

**À vos papilles
mercredi 24 octobre
de 10h à 17h,
en compagnie de
chocolatiers du 16^e**

écoledecuisine
OLIVIER DUCASSE

LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE À PARIS

cuisine
& santé
Nutrition & Santé
Cuisine & Bien-Être
Alimentation durable

BOISSIER
PARIS

Atelier éréna

SERVANT
Cuisine & Santé



NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - Création : Citron Aile Paris
Credits photos : © A. Morini - © Yllal/Fotolia.com - © iStockphoto/ksybig/TheCrimsonMonkey