

Pendant trois jours, le sucre et le chocolat vont être les véritables stars d'Antibes, avec une concentration de tout ce qui illustre le meilleur de la pâtisserie et ce grâce à l'Union des Artisans Pâtisseries Chocolatiers Glaciers des Alpes-Maritimes. L'événement reçoit aussi le soutien appuyé de la CMAR (Chambre des Métiers de l'Artisanat Région Provence Alpes Côte d'Azur), avec l'ambition pour cette dernière de valoriser ces professions (chocolatier, pâtissier).

Un programme copieux

Le vendredi 30 novembre 2018, la journée est réservée aux professionnels. Ils se retrouveront notamment de 18h à 23h pour la galerie des partenaires. L'occasion de faire découvrir à la presse spécialisée, aux influenceurs, aux directeurs d'établissements secteur hôtellerie-restauration les dernières nouveautés. Des dégustations seront aussi possibles à l'occasion de l'inauguration de l'exposition des œuvres d'art en sucre et en chocolat qui sera inaugurée, en présence de personnalités du monde de la gastronomie, à 19h.

Le paradis des gourmands

C'est le maire d'Antibes Juan-Les-Pins, Jean Leonetti, qui viendra, en direct du parvis, le samedi 1er décembre, donner le coup d'envoi du salon tout public. Pendant deux jours, les gourmands vont pouvoir se régaler avec des animations, expositions, dégustations à tous les étages du Palais des Congrès. Pour digérer un petit peu entre deux dégustations de pâtisseries, les participants pourront aussi assister à un show réalisé en direct d'une sculpture sur glace. Des ateliers créatifs sont aussi prévus pour vous aider à préparer les tables de fête. N'oubliez pas si vous vous déplacez à ce rendez-vous festif et gustatif d'aller admirer la fontaine de chocolat.

Le concours des apprentis

Pour cette année 2018, le thème du concours pour apprentis et professionnels sera le titre de champion du monde de l'équipe de France de Football conquis en Russie en juillet 2018. Cela promet ! Les œuvres d'art seront exposées au public pendant les trois jours du Salon. Le nom des lauréats des différentes catégories (Sucre, chocolat, plateau de fours secs) seront annoncés le samedi 1er décembre en début d'après-midi. Il faudra patienter jusqu'au dimanche 2 décembre pour assister à la remise des prix en présence de nombreuses personnalités de la pâtisserie.

Dîner de gala 2018

Pour célébrer les 45 ans du salon Sucre & Chocolat, les organisateurs ont prévu un dîner de gala unique, avec à la baguette une brigade de chefs antibois, qui seront accompagnés par Christian Plumail, un chef azuréen reconnu. Ils proposeront une interprétation orchestrée d'un voyage gastronomique, de l'entrée aux desserts avec comme fil conducteur : le cacao dans tous ses états. Cet événement est réalisé en partenariat avec Slow Food Monaco Riviera et se tiendra au sein de l'établissement The View.

PYM

Partager :

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)

Prénom ou nom complet

Email

En continuant, vous acceptez la politique de confidentialité