



Planetgout



**CHOCO SHOW COOKING - 'Le CHOCOLAT pure origine en cuisine...'**  
Sur l'espace CUISINES en Scène du SIRHA 2015 - LYON EUREXPO

- **SAMEDI 24 JANVIER 2015 - 14h-18h** Hall2.2B (Porte Nord visiteurs)  
*Venez vivre le show à la Tribune! C'est libre d'accès (Accueil journalistes Lounge)*  
*Vous êtes invités à vivre un programme haut en saveurs !*  
Une animation événementielle retransmise par la TV du SIRHA

**8 CHEFS en BOX CUISINE pour un SHOW de 2 démonstrations en CUISINE salée!**  
Une épreuve **Traiteur** (2X20 canapés) et une autre **Gastronomie** (4 assiettes)

**Pas de compétition** mais toutes les corporations pour ce SHOW d'exception !



**Le CHEF Chocolatier Franck MORIN pour le chocolat en cuisine du Pérou**  
Fèves de cacao torréfiées, grués, chocolats de grand cru à 70% et 100% Cacao.  
**La Fédération Nationale des Chasseurs de France : les Gibiers de chasse Français !**

*Aux chefs de savoir provoquer en cuisine des émotions dans ce SHOW !*  
**Aux Jurys de retranscrire leurs perceptions sensorielles et goût en direct au micro**  
A venir voir les Chefs des métiers du chocolat ... à la cuisine

**Maître du sucré : Pâtisseries, Chocolatiers - Maître du salé : Cuisiniers, Traiteurs**

- 1 Tonet TIBAY - Chef Chocolatière - Marti Chocolatt (Los Angeles, USA)
- 2 Julien GUEZE - Chef Pâtissier - Chocolatier - Pâtisserie Pépin (Lyon)
- 3 Luca PELTIER - Chef Pâtissier Conseil - Les Compagnons du devoir (Bayeux)
- 4 Olivier CHAPUIS - Chef Cuisinier et Pâtissier événementiel et à domicile (Paris)
- 5 Edward CRISTAUDO - Chef de Cuisine - Domaine de Saint Clair (Annonay)
- 6 Jacques BOURCE - Chef traiteur - La Toque de Jacques (Châtillon)
- 7 Sylvain ANTONI - Chef traiteur et restaurateur - Le Pont Saint-Etienne (Limoges)
- 8 Sophie JOLY - Conseil et Créations Culinaire - Chef Cuisinière Mauna (Paris)

[www.planetgout.com/sirha-choco-show-cooking/](http://www.planetgout.com/sirha-choco-show-cooking/)



KENWOOD



UBER





**Le CHEF de cuisine en démonstration pour la Réception (après le SHOW)**

- **Julien ALLANO** - Chef de Cuisine - Le Clair de la Plume (Grignan) – Buffet cacaoté Créations sur d'autres Gibiers de Chasse et toujours le même cacao & chocolat  
Dégustation comparative des canapés de tous les chefs au ChocoCocktail. (Sur invitation en salle privatisée)

**Les membres du Jury de 'grands goûteurs' en dégustation !**

> Chef, MOF chocolatier, conseil, expert, professeur, journaliste

**Président du Jury du Choco Show Cooking - Jean-François CASTAGNÉ \***

MOF Chocolatier Chocolat CASTAGNÉ - Président des MOF Chocolatiers de France  
Jean-Pierre RICHARD - MOF Chocolatier - RICHARD Conseil / Alex MILES Américain - Chef Cuisinier-I Food France, Cooking Classes / Laurence ALEMANNI - Dr Physiologie Végétale (Cacao), Pr agrégée Sciences Naturelles - Chocolatitudes Boutique - Kilien STENGEL - Enseignant en sémiologie et auteur gastronomique Université François Rabelais IEHCA / Patrick REVET - Journaliste gastronomique - Club CACAO - Le Chasseur Français, Groupe Mondadori / Christian DUPONT - Acteur, Cuisinier et poète - L'Entente ADDIS / Véronique ANASTASIE - Expert sensoriel & goût aliment - Ingénieur qualité agroalimentaire - Direction PLANETGOUT > Partenaire Animation SIRHA – EUROPAIN

**PLANETGOUT & GLevents**

**BRAVO ! AUX 12 PARTENAIRES du CHOCO SHOW COOKING**

<http://www.sirha.com/partenaires-animations>

**Le PANIER PARTENAIRE MATIÈRES PREMIÈRES 'pures origines' pour les CHEFS**

1. CHOCOLATERIE MORIN - CHOCOLATS du PEROU

*Fèves de cacao torréfiées, grués, chocolat de 70 et 100% cacao du Pérou de Toumi*

2. FÉDÉRATION NATIONALE DES CHASSEURS - LABEL GIBIER DE CHASSE

*Canard Col vert sauvage, filet de chevreuil, suprême de faisan*

3. MIDI PAIN- PAIN PETIFOUR / 4. LA FROMAGÉE Jean-Yves BORDIER -BEURRES & FROMAGES

**Le PANIER PARTENAIRE MATÉRIELS - USTENSILES - SERVICES pour les CHEFS**

5. VOLLRATH Matériels Cuisine & Chocolat - 6. KENWOOD Robot Cuisine

7. TELLIER Matériels Cuisine - 8. ANDRE VERDIER Coutellerie cuisine et ustensiles couverts

9. PSP PEUGEOT Moulins Chocolat - 10. ESPRIT Porcelaine Vaisselles assiettes-Chocolatières

11. UBER services voiture - 12. CONTACT PRO Magazine MEDIA Presse gratuit (5000exSIRHA)

**PLANETGOUT - CONCEPTION & ORGANISATION EVENT**

**CHOCO SHOW COOKING Pérou 2015 - FESTIVAL SENS & CHOCOLAT Venezuela 2016 INTERSUC \***

\* **Contact** : Direction Véronique ANASTASIE - Philippe BRECHAIRE

Back office / Accueil SkyArt Production site communication

> [services.planetgout@orange.fr](mailto:services.planetgout@orange.fr) +33 (0) 610 926 430

*Planetgout*

