persbericht

Callebaut brengt Shanghai naar Culinaria

- **Gedurende 30 demonstraties tonen vaklui hun expertise met chocolade op The Chocolate Square - Culinaria**
- **Bezoekers kunnen genieten van de Belgische artisanale chocolade**

3 juni 2010 - Artisanale chocolatiers die hun vakkennis en kunnen tonen, mogen niet ontbreken op Culinaria. De ideale plek om bezoekers te laten genieten van de wereldfaam van de Belgische chocolade.
Callebaut ontvangt vier dagen lang verschillende chocolatiers waaronder de Callebaut Chocolate Ambassadors, de Shanghai chocolatiers en de Chefs of Patissiers op de Callebaut Chocolate Square. Zij verwennen bezoekers met een waaier aan recepten, van desserts tot patisserie. Het komt allemaal aan bod!

Shanghai Chocolatiers Evening
Op vrijdagavond (vanaf 18u) kan de bezoeker mee genieten van de demonstraties van de Shanghai chocolatiers. De unieke gelegenheid om chocolatiers te ontmoeten die reeds in Shanghai zijn geweest en die weldra in Shanghai zullen demonstreren. Hiernaast zal Callebaut pralines verkopen van de hand van de Shanghai chocolatiers. De opbrengst zal geschonken worden aan Bednet. Via Bednet kunnen langdurige zieke kinderen naar school via het internet.

Onderstaande Shanghai chocolatiers zullen aanwezig zijn op de Shanghai Chocolatiers Evening:

- Marc Ducobu van Ducobu
- Benoit Racquet van Empreinte Chocolat
- Régis Masson van L’art de Praslin
- Bertrand Burrion van Chocolaterie Bruyerre
- Jean Corné van Croné Dynastie
- Jean-Sébastien Jonné van L’Alchimie Du Chocolat
- Xavier Deflorenne van Les Chocolats Monjezi
- Axel Hanf van Belgian Chocolate Design

- Corine Demaret van Chocolatier Demaret
- Francine Beaufort van La Femme Chocolat
- Frank Verbunt van Chocolaterie Manus
- Nellie Coomans van Chocolaterie Soetkin
- Roel Dom van Dom Creations
- Jitsk Heyninck van J-Line Chocolates
- Dave Van Luyck van Valenza
- Raymond Bastin van Chocolaterie Bastin
- Emiel Robberechts van Pralines Devina
- Wim Demeestere van Chocolade Demeestere
- Olivier Delvaux van Chocolaterie Delvaux
- Olivier Demol van Neuhaus
- Charles-Eric Villain XIIII van Alex & Alex
- Thierry Noessen van Chocolaterie Belvas
- Bart Van Audenhove van Het Chocolade Atelier
- Eveline Geerts van Chocolaterie Bonaparte
- Bart Janssens van B-Art Chocolates
- Filip Jeurissen van Darius Chocolaterie
- Eddy Van Melkebeke van Chocolaterie Royal
- Wim Vyverman van Chocolade-atelier Vyverman
- Erik Vande Meirssche van Chocolaterie Cher
- Kristof De Graeve van Chocolaterie De Graeve K.
- Luc en Cedric Van Hoorebeke van Chocolatier Van Hoorebeke
- David Maenhout van Chocolatier M
- Alain Grimmonprez van Calinor
- Frederic Declercq van Chocolaterie Artimar
- Jan Spegelaere van Chocolaterie Spegelaere
- Pol Depla van Chocolaterie Depla
- Francis Willaert van Chocolatier Willaert
- Jeroen Bailleul van Sweetline – Pralines Van Nevel
- Frédéric Blondeel van Cacao Company
- Jan Verougstraete van Chocolaterie Sweertvaegher
- Fangio De Baets van Pralinette
- Stephan Dumon van Chocolaterie Dumon BVBA
- Peter Michielsen van Chocolaterie Arti-Choc
- Ilse Wilmots van Godiva

In totaal nemen meer dan 70 Belgische chocolatiers deel aan de World Expo Shanghai om hun artisanale kunsten en expertise tentoon te stellen.

De ‘Belgian Chocolate corner’, tot stand gebracht door de unieke samenwerking tussen Neuhaus, Godiva, Guylian en Barry Callebaut is één van de topattracties in het Belgisch-Europese paviljoen in Shanghai. Volg de Belgische chocolatiers op de voet en bezoek http://shanghai2010.barry-callebaut.com/

-einde-

Voor vragen of verdere informatie:
Pride - Sally Herygers
Mobiel Sally: 0472 67 97 03
E-mail: sally.herygers@pr-ide.be