



2012 ... Année gourmande ... Année Chocolat

Présentation et dégustation des chocolats Brusselicious 2012

Ce lundi 26 mars 2012, **Christos DOULKERIDIS**, Ministre-Président du Gouvernement francophone bruxellois (Cocof), en charge de l'Enseignement et du Tourisme, **Patrick BONTINCK**, administrateur délégué de VISITBRUSSELS, aux côtés des Instituts Emile Gryzon , Roger Lambion et COOVI Elishout, ont présenté officiellement les chocolats Brusselicious, année de la gastronomie à Bruxelles. Trois sortes de chocolat aux goûts typiquement bruxellois sont ainsi mis à l'honneur : chocolat noir à la kriek, chocolat au lait au spéculoos et chocolat blanc à la poire.

Bruxelles est connue dans le monde entier pour son savoir-faire en matière de gastronomie, en ce compris pour son chocolat. Une activité économique particulièrement importante quand on sait que la Région de Bruxelles-Capitale compte 32 entreprises spécialisées dans le travail du cacao, la production de chocolat et de produits de confiserie. De plus, 850 emplois sont occupés chaque jour dans ce secteur. Par ailleurs, *"la Région répertorie plus de 250 commerces spécialisés dans la vente de chocolat, pâtisseries et autres produits dérivés. L'année de la Gastronomie constitue donc une magnifique opportunité pour mettre en avant ce secteur en constante évolution"*, a souligné Christos Doulkeridis.

"Cette année de la gastronomie bruxelloise représente une belle opportunité pour les écoles du Campus CERIA-Elishout de collaborer à nouveau ! Les élèves et étudiants des Instituts Gryzon, Lambion, Elishout School Voor Voeding et CVO Elishout ont mis en commun leurs compétences pour réaliser un choix de « chocolats » à cette occasion. Nous sommes fiers du résultat ! " ont précisé les responsables des différents instituts.

A l'occasion de Brusselicious, année de la Gastronomie, Christos Doulkeridis, Ministre-Président du Gouvernement francophone bruxellois (COCOF), et Guy Vanhengel, Président de la Vlaamse Gemeenschapscommissie (VGC) , en collaboration avec VISITBRUSSELS, avaient en effet chargé ces écoles hôtelières situées sur le campus du CERIA de concevoir **les chocolats officiels de l'Année Brusselicious**.

Trois caraques (carrés de chocolat) originales aux parfums typiquement bruxellois (spéculoos - kriek - poire) sont sortis de l'imagination de ces différents instituts pour le plus grand plaisir de nos papilles gustatives. Réalisées à partir de produits issus de l'agriculture biologique et sélectionnées

en juin dernier par un jury d'experts présidé par Pierre Wynants, dans lequel figuraient Laurent Gerbaud, Anne-Marie Nihoul et d'autres professionnels du métier, ces caraques ont donc été présentées officiellement à la Maison des Maîtres Chocolatiers qui sera chargée de sa production artisanale et de sa distribution.

Par ailleurs, Christos Doulkeridis a profité de cette occasion pour souligner le savoir-faire des écoles hôtelières bruxelloises. Et de rappeler que l'enseignement qualifiant de manière générale a besoin d'être reconnu à sa juste valeur : les métiers entre autres de bouche que l'on apprend dans nos instituts sont nobles, mais malheureusement font trop souvent l'objet d'un second choix. Il importe donc de valoriser encore et toujours ces filières.