



D'irrésistibles douceurs qui séduiront tous les clients

SÉMINAIRE POUR LES CHOCOLATIERS
29/04/2019 - LUMMEN



Chère chef, Cher chef,

Comment faire la différence ? Avec des techniques créatives et des saveurs raffinées ! Mais en tant que professionnel, vous remarquez certainement que votre secteur ne cesse de se développer. De nouvelles tendances de snacking émergent et apportent beaucoup de variété dans votre métier. Et appliquées dans votre établissement, elles vous permettront de gagner sur tous les tableaux !

Nous aurons le grand plaisir de vous faire découvrir ces tendances durant notre inspirant séminaire pour les chocolatiers à Lummen. Des grands noms du métier vous y proposeront des démonstrations et des entretiens passionnants sur des sujets déterminants pour le secteur ces prochaines années. Alexandre Bourdeaux vous fera ainsi découvrir comment les logiciels seront l'avenir de vos créations. Et avec des démonstrations de chefs comme Jurgen Baert et Ryan Stevenson, vous êtes assuré de quelques délicieux moments de dégustation.

Intéressé ? Vous pouvez vous inscrire via www.debicpromotions.be/fr/seminairechocolatiers. Le nombre de places est limité, alors n'attendez pas trop : inscrivez-vous dès aujourd'hui.

Nous espérons de tout cœur pouvoir vous accueillir !

PROGRAMME

9h00	Accueil	15h30	Pause
9h30	« Cinq tendances dans le chocolat et le sucré » Débat Gault&Millau avec Marc Declerck (CEO), Frederic Blondeel (Gault&Millau Chocolatier de l'année 2019), Alexandre Bourdeaux, Jo Grootaers (Gault&Millau Jeune Chef de l'année 2018) et Bruno Van Vaerenbergh (Conseiller culinaire Debic)	16h00	Deux fois bon : barres chocolatées avec une déclinaison Démonstration par Ryan Stevenson
10h45	World Chocolate Masters-créations Une gaufre et une barre par Jurgen Baert	17h00	Fin
12h15	Déjeuner	INFORMATIONS PRATIQUES	
13h15	Un logiciel comme bras droit dans votre atelier Alexandre Bourdeaux	Date	lundi 29/04/2019
14h00	Quatre-mains entre chef et chocolatier Démonstration Gault&Millau où Frederic Blondeel et Jo Grootaers prépareront un plat ensemble	Langue	français et néerlandais
		Lieu	Debic, Grote Baan 34, 3560 Lummen
		Prix	€ 50 hors TVA /p.p. (avec goodiebag d'une valeur de € 25)
		Inscriptions	www.debicpromotions.be/fr/seminairechocolatiers