



チョコレートの国ベルギーで、サロン・ド・ショコラがもうすぐ開催されます。今回は、プチポワの愛読者へのプレゼントがあります。早速応募して、チョコレートを堪能してみたいはいかがでしょうか。

チョコレートといえば、子どもから大人まで大抵の人は大好きで、板チョコやプラリネをはじめ、クッキーに混じったチョコやケーキに使われているチョコレートコーティング、アイスクリームにかかっているチョコレートソースなど、何かの形で常に口にしているでしょう。しかしながら、そのチョコレートがどうやって作られているか、どんなシェフが美味しい一粒に仕上げているかをご覧ください。ご覧になったことはありますか。

サロン・ド・ショコラに出かけて、トップシェフからチョコのできるまでのノウハウを聞いてみましょう。



今年のテーマは「チョコレートとカカオの偉大な冒険」です。ベルギーのチョコレートメーカーCallebaut社により、ペルーなどの生産国で収穫したカカオ豆から、チョコレートができるまでの過程が説明されています。プラリネなどのチョコレート製造者は、このチョコレートをもとにして、フレーバーを加えたり、オリジナルな型を使って、独自の製品を生み出しています。

見どころは、たくさんあります。ビールの国でもあるベルギーでのチョコレートなので、ビールとの組み合わせが披露され、Duvelビールとチョコレートのマリアージュが皆さんを待っています。また、復活祭に向けて、イースターチョコレートも目を引きつけます。



そして、Laurent GerbaudとPatou Saint Germain、Didier SmeetsとMaxime Edward Royenなど、ショコラティエとデザイナーのコラボで製作されたチョコレート衣装のファッションショーは、17hに行われます。チョコレートプリンスやプリンセスを探してみましょう。

家庭でオリジナルチョコレートを作ってみようという方には、プロによるデモンストレーションや解説と試食コーナーもあり、サロンを訪れるだけでチョコ博士になれるかもしれません。チョコレート博物館Choco-Storyは、子ども向けのワークショップやサロン内ガイドツアー、アニメーションコーナーなどを設け、みなさんを魅了してくれます。



サロン開催時期には、バレンタインデーは終わっていますが、イースターエッグの季節はもうすぐ。チョコレートファンには見逃せないこのサロンで、チョコレートに詳しくなって、日本の家族にもベルギーのチョコレートを紹介してみましょ。ご家族でお出かけくださいね。



【SALON DU CHOCOLAT / CHOCOLADESALON】

<http://brussels.salon-du-chocolat.com>

日時：3月2日(金)～4日(日)

金・土10h～19h、日10h～18h

3月1日(木)19hオープニングナイト

場所：Tour & Taxis – Sheds 3 et 4

Avenue du Port 86c, 1000 Brussels

入場料：大人金€9、土・日€10.50、60歳以上・学生€9

3歳～12歳€5、3歳未満無料

家族券€26(大人2名+3歳～12歳の子も2名)

上記ウェブサイトからの前売りは€0.50安価

3月1日(木)オープニングナイト€20(前売りのみ)

【読者へのプレゼント】

オープニングナイトへの招待券 2名様

3月2日～4日中1日有効の入場券 4名様

応募締切：2月20日(火)0h

プレゼントご希望の方は、下記プチポワウェブサイトより、アンケートにお答えの上、お申し込みください。

www.petits-pois.be/event-2