**ENTRÉE 2 €**

**Gratuit** pour les enfants
*jusqu'à 12 ans*

**13 > 15 NOVEMBRE**
2026

# SALON DU CHOCOLAT

## & AUTRES PÉCHÉS MIGNONS



**Avec Fanny Mahou, marraine de l'événement**
**FINALISTE DU MEILLEUR PÂTISSIER**

LE GRAU DU ROI
Port Camargue

Salle Agora, allée Robert Badinter

KAOKA
Bio & Éthique par Nature

ici Gard Lozère

14H - 19H

## VENDREDI 13 NOVEMBRE

**Atelier découverte des étapes de transformations du cacaoyer à la tablette**

**Projection et dégustation autour du chocolat** KAOKA

**Présentation du savoir-faire de nos artisans et des des vignerons du salon**

10H - 19H

## SAMEDI 14 NOVEMBRE

10H30

**Projection et dégustation autour du chocolat** KAOKA

10H45

**Atelier pâtisserie avec Fanny Mahou**
*(sur inscription)*



11H00

**Inauguration du salon du chocolat 2026**

11H45

**Atelier pâtisserie avec Fanny Mahou**
*(sur inscription)*



14H30

**Démonstration gourmande par Fanny Mahou**

15H15

SEANCE DE DEDICACES
AVEC FANNY MAHOU

15H30

**Performance chocolatée par Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France**



16H30

**Atelier pâtisserie avec Fanny Mahou**
*(sur inscription)*



17H30

**Création gourmande**
Recette en direct
par le restaurant *« Chez Vincent »*
Aigues-Mortes

17H30

SEANCE DE DEDICACES
AVEC FANNY MAHOU

17H30

**Création gourmande**
Recette en direct
par le restaurant *« Le Patio »*
Le Grau du Roi

18H00

**Voyage à Madagascar**
avec Sun&Green épicerie fine spécialisée

10H - 19H

## DIMANCHE 15 NOVEMBRE

10H30

**Projection et dégustation autour du chocolat** KAOKA

10H45

**Atelier pâtisserie avec Fanny Mahou**
*(sur inscription)*



11H30

**Découverte des vignerons**



11H45

**Atelier pâtisserie avec Fanny Mahou**
*(sur inscription)*



13H30-16H30

**Performance chocolatée**
**Pièce artistique**
par Bernard Manguin,
maître chocolatier



14H00

**Création gourmande**
Recette en direct
par la Maison Conges

14H30

**Démonstration gourmande par Fanny Mahou**

15H15

SEANCE DE DEDICACES
AVEC FANNY MAHOU

16H00

**Vente aux enchères des pièces artistiques réalisées par Bernard Manguin, maître chocolatier**

16H30

**Atelier pâtisserie avec Fanny Mahou**
*(sur inscription)*



16H30

**Création gourmande**
Recette en direct
par le restaurant
*« Le Miramar »* Le Grau du Roi

17H00

**Création gourmande**
Recette en direct
par le restaurant *«Au petit bonheur »* Le Grau du Roi

17H30

SEANCE DE DEDICACES
AVEC FANNY MAHOU



## TOUS LES JOURS,

**BAVARDAGES GOURMANDS,**
**RESTAURATION SUR PLAGE,**
**PLUS DE 40 MAISONS,**
**DES DEGUSTATIONS**
**ET DES SURPRISES !**

**ENTRÉE 2 € / personne**

**Gratuit** pour les enfants
*jusqu'à 12 ans*



# FANNY MAHOU
# marraine de l'événement
## FINALISTE DU MEILLEUR PÂTISSIER




**Cette année, nous avons l'honneur d'accueillir comme marraine Fanny Mahou, finaliste du « Meilleur Pâtissier » sur M6 !**

Passionnée et pétillante, Fanny défend une pâtisserie familiale et généreuse, qu'elle partage dans son livre « Pâtissez avec vos enfants ! 35 pâtisseries à réaliser avec vos petits chefs ».

Au programme : ateliers gourmands, démonstrations en direct et dédicaces, une occasion unique de la rencontrer et de découvrir ses astuces en famille. Une édition qui s'annonce riche en gourmandise et en convivialité !

## ATELIERS PÂTISSERIE AVEC FANNY MAHOU

**6 ateliers pâtisserie avec Fanny Mahou seront proposés pendant le Salon du Chocolat avec 3 recettes différentes chaque jour. Durée 45 minutes.**

Pour chaque atelier, elle accueillera :

- **8 DUOS PARENT/ENFANT** à partir de 5 ans **Tarif : 5€/pers. Soit 10€/duo/atelier.**
- **Pré-inscription en ligne obligatoire**
- **Paiement sur place 30 min. avant le début de l'atelier pour réservation définitive.**

**FLASHEZ POUR VOUS PRÉ-INSCRIRE**



## GÉRARD CABIRON
## Meilleur Ouvrier de France
**GLACIER, CHOCOLATIER, PATISSIER**

**Passionné, Gérard Cabiron incarne l'excellence et le savoir-faire artisanal français, en pâtisserie, chocolat et créations glacées.**

Temps fort à ne pas manquer :
**« Le Coup de Cœur Cabiron » !**
Pendant le salon, il réalisera en direct une performance chocolatée, un spectacle gourmand qui émerveillera petits et grands.Nous sommes heureux de l'accueillir pour cette édition placée sous le signe de l'excellence et du partage !



## BERNARD MANGUIN
## Maître chocolatier
**ARTISAN LOCAL**

**Maître chocolatier passionné, Bernard Manguin fait rayonner le savoir-faire héraultais depuis sa Chocolaterie du Blason.**

**Performance chocolatée :** il réalisera en direct une pièce artistique en chocolat sous les yeux du public.

**Vente aux enchères :** ses créations seront ensuite mises aux enchères, l'occasion de repartir avec une œuvre gourmande unique !

KAOKA
Bio & Éthique par Nature
depuis 1993

**Salle Agora, allée Robert Badinter**

ici Gard Lozère