

LA MAISON ALLEX FÊTE SES 50 ANS... AVEC VOUS!

# **PROGRAMME**

À l'occasion de ses 50 ans, toute l'équipe de la Maison ALLEX vous donne rendez-vous en continu vendredi 26 et samedi 27 septembre 2025 sur la Place de l'Hôtel de Ville de Chalon-sur-Saône, pour deux journées placées sous le signe de la découverte et de la gourmandise. L'exposition et les diverses animations sont ouvertes à tous les gourmands, petits et grands, en accès libre et gratuit!

# « TOUS LES SECRETS DU CHOCOLAT, DE LA FEVE A LA TABLETTE »

Sous le Chapiteau ALLEX Place de l'Hôtel de Ville Ouvert à tous en continu | Accès libre et gratuit

Vendredi 26 septembre : de 9h à 17h30 Samedi 27 septembre : de 9h à 19h



La manufacture des saveurs pâtissier | CHOCOLATIER | CONFISEUR | GLACIER

### **ESPACE « ELITE CHOCOLATE » :**

à la source du cacao

#### **ESPACE « ALLEX »:**

les secrets de fabrication du chocolat

#### **ESPACE « CMA FORMATION » :**

tout savoir sur les métiers du chocolat et de la pâtisserie

# ANIMATIONS EN CONTINU SOUS LE CHAPITEAU

- Michel VIOLLET, MOF pâtissier 1989 et ami de longue date de Michel ALLEX, réalisera sous vos yeux ces créations artistiques en sucre par la fameuse technique du sucre tiré, et vous présentera la fabrication artisanale de berlingots et de pralines.
- Les élèves de la CMA Formation Mercurey, accompagnés de leurs professeurs de pratique, réaliseront pour vous diverses démonstrations pâtissières, et pourront également répondre à toutes vos questions sur les métiers et formations de la pâtisserie-chocolaterie.
- Devant vous durant les 2 jours, l'équipe ALLEX réalisera en direct une pièce événementielle en chocolat sur le thème des 50 ans.

## **TEMPS FORTS**

(Horaires identiques vendredi et samedi)



«Conversatorios» avec Gregory LE HEURT de l'Association Elite Chocolate et les planteuses Colombiennes: Les enjeux de la production de cacao, trajectoires de vie, place des femmes, autonomisation économique comme levier contre les violences de genre...



Démonstration événementielle de sculpture sur glace avec Christian DORANGE, champion de France de sculpture sur glace en 2000



Cinéma-forum par l'Association Elite Chocolate : projection d'un film et échange sur la réalité du cacao aujourd'hui + démonstration de danses colombiennes



15h30

Dégustation de notre spécialité « l'alliance », une création chocolatée de notre apprentie Camille réalisée à partir du Crémant « Cuvée ICE » de la cave de BISSEY