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)

16H30

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