

Paasweekend in teken van chocolade

BRUGGE

Wie graag chocolade paaseieren lust, trekt in het paasweekend best naar Brugge. Dan vindt immers de tweede editie van Choco-Laté plaats, een vijf-daags chocoladefestival voor zowel amateurs als professionals. Vorig jaar kreeg het evenement 14.000 bezoekers over de vloer. Dit jaar rekenen de organisatoren op minstens 20.000, want de expositieruimte wordt uitgebreid en er staan meer activiteiten gepland.

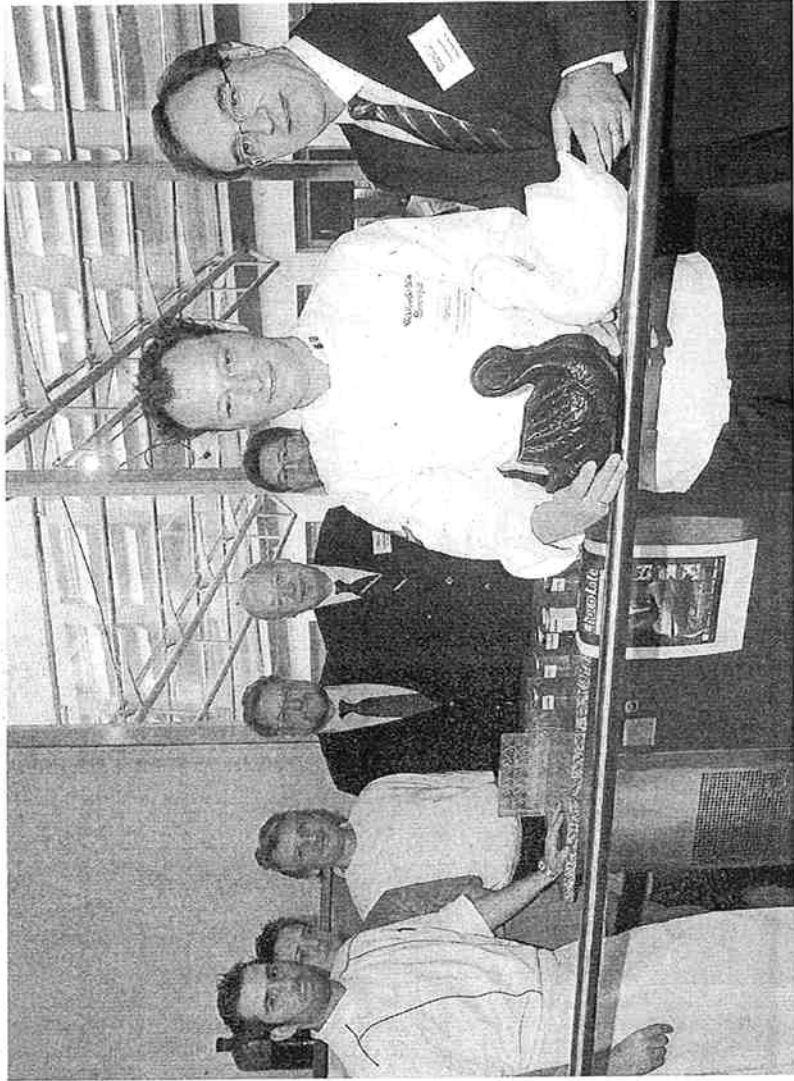
JAN VAN BELLE

Choco-Laté loopt van 6 tot en met 10 april, een dag meer dus dan vorig jaar. Drijvende kracht achter het evenement is het chocolademuseum Choco-Story. De bedoeling: Brugge op de wereldkaart zetten als hoofdstad van deze lekkernij. Er valt dan ook heel wat te beleven. Eddy Van Belle van Choco-Story, en Dominique Persoone van de Gilde van Brugse Chocolatiers zetten de smakelijke onderdelen van het programma al op een rijtje.

* **Chocolade-expo:** In het Oud

Sint-Jan en de Beurshalle stellen circa 95 exposanten een walhalla voor van water momenteel op de chocolademarkt te koop is. Nieuw dit jaar zijn de workshops voor de bezoekers, waarin topkoks en specialisten hun geheimen prijsgeven.

* **Chocoladecreaties:** In de beurs-halle kan je kijken naar een creatiewedstrijd voor student-bakkers en chocolatiers, professionals en gedreven amateurs, die een origineel ontwerp mogen maken. Thema van de wedstrijd is 'Een hart voor chocolade'.



De organisatoren van Choco-Laté beloven nog meer variatie dan vorig jaar. Foto: Proot

* **Choco kids village:** Een nieuw-komer dit jaar. Kinderen leren er spelenderwijs bij over chocolade. Zekunen er naar hartenlust met chocolade knutselen en schilderen.

* **De Masters:** Chocoladeproductcent Callebaut organiseert dit jaar op Choco-Laté zijn tweejaarlijkse selecties voor de internatio-

nale World Chocolate Masters. Hier zie je de meest verbazingwekkende ontwerpen uit de grond rijzen. De winnaar mag naar de internationale finale in Parijs.

* **Op het menu:** Ook tien restaurants engageren zich om de bezoeker telaten kennismaken met chocolade op het menu. Vanaf

eind januari staan die gerechten al op de spijkskaart. Wie voor het chocolademenu kiest, krijgt een heerlijk aandenken.

* **Symposium:** Voorafgaand aan dit festival is er al op 2 maart in het concertgebouw een internationaal chocoladesymposium voor professionals. Meer info op www.choco-late.be.