

Le Chef Pâtissier **Matthieu Carlin de L'Hôtel de Crillon**, A Rosewood Hôtel annonce sa participation au **Salon du Chocolat** au Parc des Expositions de Versailles au **niveau du hall 5 du 27 octobre au 1er novembre**.

Pour cette nouvelle édition 2023, le Salon du Chocolat propose de vivre une expérience forte en chocolat en (re)découvrant les plus grands chocolatiers, producteur de cacao et Chefs Pâtissier. Pour cette occasion, le Chef Pâtissier Matthieu Carlin propose des ateliers, démonstrations et expositions autour du chocolat et de ses mythiques créations, une véritable invitation dans l'univers signature du Chef Pâtissier de l'Hôtel de Crillon.

Durant toute la durée du salon, la **Bûche de Noël 2023** de l'Hôtel de Crillon signée par le Chef Pâtissier **Matthieu Carlin et la designer Victoria Wilmotte** est présentée à l'exposition « Bûche ô ma Bûche ».

Le dimanche 29 octobre :

De 12h00 à 12h45 : Démonstration PASTRY SHOW du Chef Pâtissier Matthieu Carlin avec Mercotte.

De 14h00 à 15h00 : Conférence CACAO SHOW du Chef Pâtissier Matthieu Carlin avec Victoire Finaz alias La Chocologue sur les thèmes du choix, des goûts, des processus créatifs, des textures et des émotions du chocolat dans la pâtisserie.

Mardi 31 octobre :

De 10h00 à 19h00 : BUTTERFLY PÂTISSERIE investit le temps d'une journée le salon de thé et la boutique CAKE TIME pour faire découvrir ses créations en dégustation sur place en proposant son chocolat chaud ou des accords thé George Cannon, ou à emporter.

La Salon du Chocolat, est l'occasion de vivre une expérience intense en chocolat auprès des plus grands !