

# INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE LA RÉGION BRUXELLOISE

## 1. RÉFÉRENCE

**Référence du dossier : 5000-0029**

Demande du : 15/04/2025

Date d'inscription à l'inventaire : 06/05/2025

Date de mise à jour : /

## 2. IDENTIFICATION DU DEMANDEUR

### 2.1. NOM :

*I love Belgian Chocolate asbl*

**Représenté par : (le mandaté)**

Madame x Monsieur

Nom : VAN LIERDE

Prénom : Peggy

Fonction : Présidente

**Personne(s) de contact :**

Madame x Monsieur

Nom : VAN LIERDE

Prénom : Peggy

Adresse : rue du Lombard 33 – 1000 Bruxelles

Téléphone: 0032 476 93 91 11

E-mail : [hello@ilovebelgianchocolate.be](mailto:hello@ilovebelgianchocolate.be)

### 3. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT / DÉNOMINATION

#### La tradition et le savoir-faire du chocolat à Bruxelles

##### 3.1. DOMAINE(S) CONCERNÉ(S)

- Traditions et expressions orales, langues
- Arts du spectacle
- Pratiques sociales, rituels, événements festifs
- Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers
- Savoir-faire liés à l'artisanat
- Autre(s) : tradition culinaire

##### 3.2. BRÈVE DESCRIPTION DE L'ÉLÉMENT

Le chocolat et Bruxelles : c'est une fantastique histoire d'amour.... Bruxelles n'est pas seulement la capitale de la Belgique et de l'Europe.... Mais aussi la capitale du chocolat, qui attire chaque année des millions de touristes venus entre autre pour goûter ce chocolat belge unique. Le chocolat séduit aussi localement les bruxellois et les belges qui font partie des plus grands consommateurs de chocolat au monde.

Depuis le milieu du XX<sup>e</sup> siècle, le chocolat belge jouit d'une renommée internationale, ancrée en partie à Bruxelles, où sont nées des maisons emblématiques comme entre autre Côte d'Or, Neuhaus, Leonidas, Godiva, et Marcolini. Ces grandes marques Bruxelloises, dont les produits sont aujourd'hui disponibles dans le monde entier, ont fortement contribué à cette belle réputation du chocolat Belge.

Bruxelles est aussi le berceau de deux inventions majeures du chocolat belge : la praline et son ballotin, créé par le couple Neuhaus.

Ce savoir-faire unique valorisant la qualité, le goût, la durabilité et l'éthique se transmet de générations en générations mais aussi à travers des formations dans les écoles ou auprès des chocolatiers expérimentés.

Les chocolatiers apprennent la maîtrise des étapes essentielles pour arriver à ce gout spécifique du chocolat belge caractérisée par son onctuosité obtenue par une maîtrise parfaite du broyage des fèves de cacao. Avant le broyage, la fermentation des fèves dans les pays producteurs de cacao et la torréfaction généralement réalisée dans nos usines en Belgique requièrent une attention particulière pour le développement des saveurs attendues pour le chocolat.

La parfaite maîtrise du tempérage permet d'obtenir un chocolat brillant et craquant qui fera briller le chocolat dans les étalages.

Le savoir-faire se repose sur les traditions et les recettes emblématiques et se poursuit dans l'innovation que ce soit au niveau des techniques ou des saveurs.

A travers ce dossier, nous détaillerons les techniques spécifiques à la maîtrise d'un chocolat belge de qualité, sans pour autant dévoilé des secrets de fabrication propre à chaque chocolatier. Nous identifierons les données matérielles et les canaux de transmission disponibles pour que ce savoir-faire puisse perdurer. Enfin, nous évoquerons les éventuelles menaces auxquelles les chocolatiers doivent faire face.

### 3.3. COMMUNAUTÉ(S) OU GROUPE(S) CONCERNÉ(S)

Les chocolatiers présents à Bruxelles.

Les distributeurs de chocolat présents à Bruxelles.

Les fournisseurs des chocolatiers.

Les familles bruxelloises amateurs de chocolat, qui consomment, offrent et parfois utilisent le chocolat.

Les touristes qui viennent à Bruxelles pour le chocolat. A titre d'exemple, quelques 200.000 visiteurs, venus des 4 coins du monde visitent chaque année le musée *Choco Story Brussels*.

Les restaurateurs, l'Horeca qui désirent renforcer un héritage Belge et les meilleurs ingrédients.

Les institutions qui œuvrent pour la transmission ou la valorisation du savoir-faire et de la tradition du chocolat ( fédération, musées, école, journaliste).

Les sociétés bruxelloises offrant des chocolats aux clients belges et étrangers.

Les hommes et femmes d'affaires qui rentrent à la maison avec des chocolat pour leurs proches.

### 3.4. LOCALISATION

La région bruxelloise au sens large là où sont installés les ateliers ou boutiques principales des chocolatiers, les musées, les écoles, les centres de formation, les associations ou fournisseurs des chocolatiers.

Epingleons entre autres, au centre-ville de Bruxelles : le Sablon, les Galeries Royales Saint Hubert ou les alentours de la Grand Place où de nombreux chocolatiers sont présents et qui attirent les amateurs de chocolat, qu'ils soient belges ou étrangers.

## 4. CARACTÉRISTIQUES DE L'ÉLÉMENT

### 4.1. LANGUE(S), REGISTRE(S), NIVEAU(X) DE LANGUE IMPLIQUÉ(S)

Français, néerlandais et anglais

### 4.2. INDICATION DES EXPRESSIONS IMMATÉRIELLES

#### LE SAVOIR-FAIRE DU METIER D'ARTISAN CHOCOLATIER :

La Belgique est aujourd'hui réputée mondialement pour la qualité de son chocolat, qui passe surtout par le savoir-faire de ses chocolatiers. C'est grâce à la qualité de nos produits finis tels que les pralines, bâtons de chocolat ou tablettes, que nous brillons à l'étranger.

Le chocolatier belge a acquis un savoir-faire unique à travers les générations et en innovant continuellement. Aujourd'hui, le métier d'artisan chocolatier peut être exercé par tous, même sans formation ou diplôme. Ceci est positif, mais d'un autre côté, recevoir des formations, plus de visibilité et de reconnaissance permettrait de rehausser davantage la qualité et l'innovation, et donnerait aux chocolatiers la fierté qu'ils méritent. Tout au long de leur carrière, d'autres possibilités pour se challenger sont disponibles : concours, stages, conférences, échanges entre professionnels, reconnaissance, etc.

Le savoir-faire belge se décline sur plusieurs formes. Certains chocolatiers travaillent depuis la fève de cacao et d'autres (la majorité) travaillent à partir de chocolat de couverture.

#### 1/ Le chocolat de couverture

En Belgique, la majorité des chocolatiers travaillent le chocolat de couverture. C'est d'ailleurs cette technique qui est enseignée dans les écoles bruxelloises de chocolaterie.

Le chocolat de couverture est fabriqué par un couvreur (industriel ou artisan), soit une entreprise qui fabrique du chocolat depuis la fève de cacao et qui fournit ce chocolat de couverture à d'autres chocolatiers.

## 2/ Le chocolat *bean to bar*

Depuis quelques années, une nouvelle tendance est apparue : le *bean to bar*, littéralement de la fève à la tablette. Le chocolatier *bean to bar* travaille à partir des fèves et fabrique donc sa propre couverture généralement en plus petite quantité que des couvreur classiques.

Certains chocolatiers *bean to bar* produisent aussi du chocolat pour des confrères et vendent donc leur production à d'autres chocolatiers, même si cette tendance reste minoritaire pour l'instant en Belgique.

Que l'on soit couvreur ou chocolatier *bean to bar*, le processus de fabrication du chocolat est similaire et commence naturellement par la sélection des bonnes matières premières.

### **LA MAITRISE DE LA MATIERE**

La matière première initiale, à savoir le cacao, ne pousse pas en Belgique mais dans des pays tropicaux. La Belgique importe donc le cacao nécessaire à sa production depuis les régions d'Afrique, d'Amérique latine, d'Asie et d'Océanie. À une époque, le cacao venait du Congo, mais la production y est restée limitée. Aujourd'hui, la Belgique se tourne vers des fournisseurs de diverses régions tropicales pour garantir une offre constante de cacao de qualité.

Même si la matière première se trouve sur un autre continent, les chocolatiers belges y sont sensibles et portent une attention particulière aux différentes étapes : Le lieu de la plantation, la biodiversité environnante, le choix des variétés, la sélection des fèves, optimisation des espaces, pérennité des arbres, etc. Les chocolatiers apportent leur expertise au cours des différentes étapes de la culture à la transformation.

Le consommateur actuel souhaite plus de transparence et le chocolatier est dès lors amené à devoir lui apporter des réponses à propos du cacao et des autres ingrédients qu'il utilise.

Les chocolatiers qui travaillent depuis le chocolat de couverture qu'ils ne fabriquent pas eux même s'intéressent eux aussi à la matière première en posant des questions à leurs fournisseurs ou éventuellement en participant à des voyages organisés par les fournisseurs.

### **LE PROCESSUS DE FABRICATION DE CHOCOLAT**

Ce processus peut être divisé en deux parties, dans les pays producteurs de cacao d'abord et dans nos ateliers ensuite.

#### 1/ Dans les pays producteurs de cacao

Le chocolatier belge qui travaille depuis la fève de cacao se rend dans les plantations ou il a des contacts +/- réguliers avec les planteurs et apporte son expertise dans le but d'obtenir un produit de qualité.

Une attention particulière est d'abord portée à la plantation elle-même.

Cela passe par :

- Le choix des variétés de cacao. Certaines variétés sont plus productives et d'autres plus aromatiques.
- Le travail dans la plantation. La récolte qui a lieu deux fois par an. Un fruit récolté trop tôt donnera des fèves de maigres qualité. Un fruit récolté trop tard risque d'être endommagé par les oiseaux.
- La situation de la plantation et la biodiversité qui l'entoure. Le cacaoyer a besoin d'ombre, la présence d'autres espèces botaniques et d'insectes est essentielle pour le développement des saveurs du cacao.

Une fois récoltée, les fèves doivent être fermentées puis séchées, deux étapes essentielles. Le chocolatier veillera donc à être informé de ces étapes voir à apporter son expertise aux planteurs :

**La fermentation** permet de se débarrasser de la pulpe qui entoure la fève, d'empêcher la germination et de garantir ainsi la conservation des fèves. C'est à ce moment-là aussi qu'un premier niveau d'arôme se développe. Pour obtenir une fermentation homogène et pour oxygéner les fèves. Il s'agit d'une opération délicate qui réclame une attention particulière durant 5 à 7 jours.

**Le séchage des fèves** au soleil pendant 10 jours environ permet de diminuer le taux d'humidité de 60 à 6 pourcent. Un bon séchage permet une bonne conservation des fèves.

Les fèves séchées sont versées dans des sacs en toile de jute pour l'exportation

## 2/ Dans nos ateliers à Bruxelles (et en Belgique)

Après un contrôle de qualité qui passe par une inspection visuelle pour s'assurer que les fèves de cacao sont de bonne qualité, le chocolatier va procéder aux étapes suivantes et commencer à produire du chocolat :

**La torréfaction** permet de libérer les arômes du cacao. Les fèves ne doivent pas être brûlées. Une mauvaise maîtrise de la torréfaction peut ruiner les fèves de cacao et donc affecter le goût du chocolat.

**Le broyage** fait l'objet d'une attention particulière chez nous. La tradition Belge stipule que les fèves doivent être broyées à 20 microns. C'est ce qui donne la saveur la plus fine et la plus perceptible par le palais humain et qui rend le chocolat belge si onctueux.

**Le conchage** permet d'affiner le goût et la texture du chocolat. Il s'agit d'un brassage pendant de longues heures de la masse de cacao obtenue après broyage avec les autres ingrédients (sucre et éventuellement lait). Le conchage favorise l'évaporation des arômes amers indésirables.

**Autres ingrédients** : Le choix du type de sucre, de la poudre de lait et de l'origine de la vanille influencera également le goût final du chocolat.

**Le tempérage** permet au chocolat d'être brillant et craquant. Pour passer de la forme liquide à la forme solide, le chocolat doit suivre une courbe de variation de températures qui permet d'obtenir une parfaite cristallisation du beurre de cacao.

Le chocolat produit à ce stade est transformé en tablettes (ou en pastilles) destinées soit à la consommation soit à la transformation en d'autres produits chocolatés.

## **LE TRAVAIL DU CHOCOLAT**

Si le chocolat belge est mondialement connu et apprécié, nos chocolatiers excellent aussi dans l'art de sublimer le chocolat et dans la confection des pralines.

C'est ici que se joue la créativité, l'innovation et l'originalité des chocolatiers. Ils y accordent une attention particulière pour proposer aux consommateurs de nouvelles recettes, de nouveaux concepts ou de nouvelles expériences.

Les ingrédients utilisés sont infinis : fruits secs, fruits, graines, alcools, etc.

À côté de cette créativité, une connaissance des différents ingrédients et de leurs interactions est essentielle afin d'obtenir un résultat irréprochable. Cela vaut pour des pralinés, des ganaches, des mousses et de nombreuses autres recettes.

Les chocolatiers apprennent la maîtrise des recettes traditionnelles et innovent également en fonction de leurs affinités et des attentes de leurs clients.

On distingue deux types de pralines

**Les pralines moulées** : le chocolat tempéré est versé dans des moules à la main ou de façon automatisée avec une « mouleuse ». Une coque de chocolat est ainsi formée. Une fois le chocolat durcis, le fourrage peut y être ajouté avant de refermer les pralines.

**Les pralines enrobées** : cette méthode consiste à partir de la garniture qui sera trempée dans du chocolat tempéré. Cet enrobage peut se faire à la main ou avec l'aide d'une machine appelée « enrobeuse ».

L'utilisation et la maîtrise des techniques sont cruciales afin d'obtenir un produit de qualité : **tempéage, moulage, enrobage, pannage, remplissage, finissage**, etc.

Sans une bonne maîtrise, le produit fini n'aura ni le goût, ni l'aspect, ni la longévité souhaitée.

**Voici des produits, dont certains inventés à Bruxelles, où nous pouvons retrouver la créativité de nos chocolatiers locaux.**

- **Pralines et truffes** : Les pralines belges dont le procédé de fabrication a été détaillé ci-dessus ont été initialement créés à Bruxelles par Jean Neuhaus Jr. en 1912. Les pralines sont un des éléments emblématiques du chocolat belge. Elles sont souvent emballées dans des boîtes élégantes et présentent une variété infinie de saveurs et de garnitures.
- **Le Manon** : une bouchée typiquement bruxelloise, créé par Maurice Corné en 1935, qui associe la crème au beurre, une noix et une couverture en sure glace ou en chocolat, selon les artisans.
- **Tablettes de chocolat artisanal** : Plusieurs chocolatiers de Bruxelles proposent des tablettes de chocolat de qualité, souvent présentées dans des emballages raffinés et uniques. Les tablettes sont parfois fourrées aromatisées ou décorées et certaines ont des inclusions comme des fruits secs.
- **Les chocolats creux** : Il s'agit d'un moulage de chocolat, sans fourrage qui peut prendre différentes formes et qui suit les saisons, les fêtes ou les traditions chères aux bruxellois, comme la Saint Nicolas, Pâques, Noël ou encore la Saint Valentin.
- **Chocolat chaud** : C'est une spécialité populaire, surtout en hiver. Le chocolat chaud est préparé avec du lait chaud dans lequel on ajoute du chocolat (noir, au lait ou blanc). Le chocolat chaud peut être aromatisé avec de la cannelle ou d'autres épices. On en retrouve sur les marchés de Noël, dans les restaurants ou chez les chocolatiers qui ont un salon de thé.
- **Le mendiant** : une tranche de chocolat de forme circulaire sur laquelle sont placés des fruits secs : amandes, noisettes, noix et raisins. Aujourd'hui, ils sont aussi recouvert d'autres ingrédients.
- **Orangettes** : Fins bâtonnets d'oranges semi-confits et enrobé de chocolat. Cette douceur aujourd'hui se décline aussi avec d'autres agrumes ou fruits confits.
- **La cerisette** : une cerise entière, baignée dans une crème liqueur et enrobée de chocolat
- **La pâte à tartiner** qui s'étale sur les tartines au petit déjeuner ou au gouter.

#### LES CREATIONS AUTOUR DU CHOCOLAT.

- **La praline** inventée par Jean Neuhaus Jr, en 1912, à Bruxelles (dans l'actuelle boutique Neuhaus installée dans les Galeries Royales Saint Hubert). Aujourd'hui, elle se décline de multiples façons, avec une grande variété de garnitures.
- **Le ballotin**, un écrin servant au transport des pralines a été inventé en 1915 par l'épouse de Jean Neuhaus. Cette boîte cartonnée peut prendre différentes dimensions et contenir une praline ou un kilo de praline. Avant cela, les pralines étaient servies dans des cornets de

papier. Aujourd'hui, on retrouve des formes diverses, avec des boîtes carrées, plates ou aux formes plus fantaisistes.

- **Desserts** : Le chocolat belge est maintenant très souvent associé à différents desserts dans le monde, en tant qu'inclusions, ganaches, sauces, etc. Exemple : La gaufre de Bruxelles est souvent servie avec notre chocolat.

## **LES PRATIQUES SOCIALES ET EVENEMENTS FESTIFS LIEES AU CHOCOLAT A BRUXELLES**

Les Bruxellois sont fiers de leur chocolat et profitent de chaque occasion pour partager cette passion avec leur entourage : cadeaux pour les professeurs d'école, cadeaux lors d'occasions particulières ou de visites.

Lors de voyages privés, professionnels ou diplomatiques, le chocolat est le cadeau de prédilection. La tournée des chocolatiers est une activité prisée lors de visites à l'étranger.

Les ateliers chez un chocolatier sont devenus un classique lors de team building, d'activités d'anniversaires, ou d'enterrements de vie de célibataire.

Le chocolat rythme l'année et est associé à plusieurs traditions festives. Les fabricants de moules créent ainsi divers modèles de moules à pralines ou de moules à figurines typiques pour chaque événement.

- En février, lors de la Saint-Valentin, les chocolats prennent la forme de cœurs dans les boutiques des chocolatiers. Placé dans un petit écrin, il est un cadeau gourmand idéal pour faire plaisir à l'élu de son cœur.
- Au printemps, lors de la fête de Pâques, des chasses aux œufs sont organisées. Qu'elles soient privées ou publiques, ces chasses sont une invitation aux petits et grands gourmands à ramasser un maximum de petits œufs en chocolat qui ont été disposés dans un espace délimité. Dans les boutiques, les chocolats prennent la forme d'œufs et de lapins.
- Le 6 décembre, saint Nicolas, le patron des enfants, est attendu dans chaque foyer. Dans les boutiques, les chocolatiers vendent des figurines en forme de saint Nicolas de tailles diverses.
- Durant le mois de décembre, sur les marchés de Noël de la région, on retrouve des stands qui proposent du chocolat chaud. Une manière de se réchauffer sur ses marchés qui pour la plupart sont organisés en plein air. Dans les boutiques, les chocolats prennent la forme de père Noël ou de petits sapins. La buche de Noël, dessert incontournable du 25 décembre, contient souvent du chocolat.
- Enfin d'autres événements comme la fête des mères, la fête des pères ou celle des secrétaires sont des occasions d'offrir du chocolat.

## **LES TRADITIONS CULINAIRES**

Le chocolat figure à la carte de nombreux restaurants bruxellois. On peut ainsi déguster une mousse au chocolat, une dame blanche (boule de glace vanille arrosée de chocolat fondu) ou un moelleux au chocolat. Du chocolat est aussi proposé en accompagnement sur des crêpes ou sur la fameuse gaufre de Bruxelles.

En fin de repas, un petit chocolat accompagne généralement les tasses de café, sous forme de pralines ou de napolitains.

Quelques chefs bruxellois intègrent aussi le chocolat ou le cacao dans leurs menus. Le cacao est par exemple l'un des ingrédients de la carbonade flamande.

L'art de la cuisine se décline aujourd'hui aussi sous forme d'émissions télévisées dans lesquelles le chocolat occupe une place de choix comme dans « *Le meilleur pâtissier* » ou même le premier rôle,

comme dans « *Les étoiles du chocolat* ». Ces émissions devenues populaires invitent même à cuisiner le chocolat chez soi.

Et parallèlement, les demandes et les offres d'ateliers de confection de chocolat accessibles au grand public ne cessent de croître depuis quelques années que ce soit dans les musées du chocolat bruxellois ou dans les ateliers des chocolatiers bruxellois (par exemple : *The Belgian Chocolate Maker* ou *Concept Chocolat*)

#### 4.3 INDICATION DES ÉLÉMENTS MATÉRIELS ASSOCIÉS Instruments, objets, artefacts, lieux ...

Divers éléments matériels témoignent du savoir-faire autour du chocolat à Bruxelles. Certains de ces éléments sont des témoins du passé, signe que la tradition est bien ancrée. D'autres sont des éléments du présent et reflètent que ce patrimoine est encore bien vivant à Bruxelles.

- **Deux musées du chocolat présents à Bruxelles** : *Belgian Chocolate Village* et *Choco Story Brussels*. Ce dernier (premier musée du chocolat en Belgique <sup>1</sup>) expose environ 600 objets liés au cacao et au chocolat. On trouve entre autre des moules métalliques à chocolat, des tasses à chocolat (en porcelaine de Bruxelles), des chocolatières (en porcelaine de Bruxelles), d'anciens emballages et affiches publicitaires de marques historiques bruxelloises.
- **Magasins historiques** pour certaines marques de chocolat : La boutique Neuhaus dans la Galerie de la reine (là où la praline a été créée), la boutique Godiva sur la Grand Place (l'une des premières boutiques de la marque à Bruxelles), la boutique de Léonidas dans la rue au Beurre est la plus grosse boutique de Léonidas, là où l'on vend le plus de chocolat<sup>2</sup>), la Boutique Mary dans la rue Royale qui a attiré de nombreux chefs d'état entre autre car elle se trouve sur l'artère d'accès au Palais Royal de Bruxelles
- **Boutiques de chocolat avec des comptoirs de vente** : Les amateurs de chocolat peuvent se rendre dans de nombreuses boutiques à Bruxelles et composer le ballotin qui leur convient en voyant les pralines et autres gourmandises exposés sous leurs yeux.
- **Anciennes usines installées à Bruxelles** : l'usine Victoria qui accueille aujourd'hui le *Belgian Chocolate Village* ; Les usines des grandes marques de chocolat accueillent les consommateurs pour une vente en direct.
- **Le ballotin** : écriin typiquement belge, créé à Bruxelles qui permet de transporter le chocolat de façon élégante, sans risquer de les abimer. Ce ballotin se décline aujourd'hui sous plusieurs formes.
- **Les objets liés à la consommation du chocolat** : tasses à chocolat, les chocolatières, les boîtes à chocolat en métal, les livres vignettes dans lesquels les amateurs de chocolat pouvaient coller les images collectées dans les paquets de chocolat sont exposées dans les musées et se retrouvent régulièrement sur des stands de brocante.  
Des chocolatières et tasses en chocolat de fabrication bruxelloises sont exposées au musée de la ville de Bruxelles dans la Maison du Roi.  
Dans les magasins culinaires, on trouve aujourd'hui des moules et du matériel qui permet de faire du chocolat chez soi.
- **L'équipement du chocolatier** composé d'un tablier, d'une veste et d'une toque. La panoplie a d'ailleurs été offerte à Manneken-Pis, célèbre ketje de Bruxelles qui peut donc ponctuellement revêtir ce costume de chocolatier.
- **Équipements de production** : Dans les musées ou lors de visites d'ateliers, on peut voir des **conches** et des **mélangeurs** pour la fabrication artisanale du chocolat. (exemple chez Frédérique Blondeel à Koekelberg). Un torréfacteur provenant de l'ancienne usine bruxelloise Godiva est exposée au Musée La Fonderie à Molenbeek Saint Jean.  
**Plusieurs chocolatiers à Bruxelles, comme Jérôme Grimonpon par exemple, ont opté pour une ouverture sur l'atelier depuis la boutique.** Ceci permet aux consommateurs de voir le chocolatier en action.

<sup>1</sup> Création du musée du cacao et du chocolat le 1/7/1998

<sup>2</sup> <https://webshop.chocolates-sweets.be/fr/service/leonidas-het-merk/>



- **Sculptures en chocolat** : Les chocolatiers belges sont réputés pour leurs sculptures impressionnantes en chocolat, que l'on peut parfois voir dans les vitrines des magasins ou lors d'événements spéciaux. L'hôtel Amigo au centre de Bruxelles organise depuis quelques années une exposition d'œufs en chocolat au moment de Pâques.
- **De nombreuses figurines** belges connues sont utilisées dans la chocolaterie : les Schtroumpfs, le Chat...
- **Les boîtes métalliques** anciennes et récentes illustrant la famille royale.

#### 4.4. HISTORIQUE ET DÉVELOPPEMENTS RÉCENTS

Les **premières traces de cacao en Belgique** remontent à 1635, une facture datant de cette époque a été retrouvée dans l'abbaye de Baudeloo à Gand.

L'engouement pour le chocolat a pris de l'ampleur au fil des siècles : en 1679, Henri Escher, bourgmestre de Zurich, goûte sa première tasse de chocolat chaud à Bruxelles et décide d'en rapporter la recette en Suisse.

Le cacao en Belgique était, d'abord vendu en **pharmacie** comme une épice, utilisé pour masquer le goût des préparations médicales. Aujourd'hui encore, le beurre de cacao reste un ingrédient clé en pharmacie et en cosmétique, utilisé pour ses propriétés nourrissantes et réparatrices.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le cacao était broyé à la main, d'abord à l'aide d'une pierre ou d'un mortier, puis avec des pierres installées sur des tables pour un travail plus aisé. Mais ce n'est qu'en 1835, avec l'arrivée de la **première machine à vapeur** à Bruxelles, que le processus s'industrialise. Le nombre de chocolatiers bruxellois croît rapidement, de même que la demande en chocolat, encouragée par la prospérité économique de l'époque.

En 1883, le chocolatier belge Charles Neuhaus fonde la marque **Côte d'Or**, en hommage au "Gold Coast" (nom historique du Ghana, d'où venaient les fèves de cacao). Les expositions universelles, notamment celle de 1935 à Bruxelles, participent à sa notoriété avec des créations emblématiques comme les mignonnettes. La célèbre barre « Dessert 58 » sera lancée pour l'Exposition universelle de 1958.

**Le chocolat belge est officiellement protégé en 1894** : seuls les produits contenant au moins 35 % de cacao peuvent se nommer "chocolat". Puis, en 1912, Jean **Neuhaus** Jr. crée la première praline dans la confiserie pharmaceutique de son grand-père située dans les Galeries Royales Saint-Hubert à Bruxelles. En 1915, son épouse, Louise Agostini, conçoit le premier ballotin, un coffret élégant destiné à emballer ces précieuses pralines.

En 1935, la marque **Leonidas** prend ses quartiers à Bruxelles. À défaut de magasin, Basilio Kestekides vend ses pralines directement aux passants depuis une fenêtre à guillotine. Cette idée novatrice attire les clients, et Leonidas devient rapidement un symbole de la praline belge accessible. Toujours en 1935, Maurice **Corné** crée le fameux Manon Sucre, une praline qui marie crème fraîche, nougatine et noix, devenue un classique belge. Leonidas l'adaptera en 1980, avec une version au chocolat blanc, désormais leur spécialité.

L'industrie du chocolat continue d'évoluer : en 2001, l'Union Européenne autorise le remplacement de 5 % du beurre de cacao par d'autres matières grasses végétales. La Belgique s'oppose fermement à cette législation et, encore aujourd'hui, les chocolatiers belges s'engagent à produire du chocolat **100 % beurre de cacao**.

Aujourd'hui, Bruxelles compte plus de **200 boutiques de chocolat**, attirant des chocolatiers internationaux. Jérôme Grimmonpon, français établi à Uccle, a remporté le titre de Meilleur Artisan Chocolatier de Belgique en 2012, et Sasaki, un chocolatier japonais basé à Woluwe-Saint-Pierre, a été nommé meilleur chocolatier bruxellois en 2023 par le guide Gault & Millau.

Une nouvelle tendance émerge : le **bean-to-bar**, où les chocolatiers maîtrisent l'ensemble du processus, de la torréfaction des fèves à la confection des tablettes. Parmi les pionniers, Pierre

Marcolini mais aussi Frédéric Blondeel, nommé meilleur chocolatier 2024 par le guide Gault & Millau, issu d'une famille de torréfacteurs de café, s'est installé à Koekelberg, tandis que *The Belgian Chocolate Maker* propose des produits artisanaux et des ateliers destinés aux touristes.

Enfin, des lieux comme *Concept Chocolate* à Schaerbeek invitent désormais les visiteurs à expérimenter eux-mêmes la création de chocolat, offrant une expérience immersive au cœur de l'art chocolatier bruxellois.

#### 4.5. CONTEXTE SOCIO-CULTUREL Fonctions, valeurs : rôle des genres, des jeunes, ...

D'après Statbel, **10% des chocolatiers belges se trouvent en région Bruxelloise**. Ce qui veut dire que leur usine ou leur unité de production est installé à Bruxelles. A côté de cela, on compte de nombreuses boutiques de chocolatiers flamands ou wallons dans la région de Bruxelles également. A titre d'exemple, la seule commune de Bruxelles compte quelques 200 boutiques.

Le guide « Entreprendre dans le secteur du chocolat à Bruxelles » édité par Hub Brussels se base sur la réalisation d'une étude de l'évolution des points de vente Chocolatier – Confiseur entre 1950 et 2017. Pour cela, Hub Brussels a collecté des données de l'Annuaire de commerce et de l'industrie de Belgique Mertens & Rosez, les données de Sitex et a effectué des relevés de terrains. Il ressort de cette étude que : « entre 1950 et 1997, les données montrent une diminution constante des points de ventes Chocolatier – Confiseur dans la région de Bruxelles. Ils étaient 572 sur tout le territoire en 1950, ils n'étaient plus que 117 en 1997. Au milieu du siècle dernier, les points de vente étaient répartis de manière relativement régulière sur le territoire. Cette répartition égale s'est petit à petit dissipée pour laisser place à une **concentration plus importante dans le centre de la capitale**. On notera également une nette augmentation des points de vente entre 1997 et 2017. Le nombre de commerces Chocolatier – Confiseur a en effet augmenté de 66,6% entre 1997 et 2017 (+78 commerces) ». <sup>3</sup>

Malgré une situation économique difficile et une tendance chez le consommateur à diminuer ses dépenses quotidiennes, **le chocolat reste un produit convoité**. Il continue d'être associé à l'idée de « luxe » et de petit plaisir. Le chocolat est par ailleurs l'un des meilleurs ambassadeurs de la Région bruxelloise à travers le monde. Le savoir-faire belge se traduit par le choix des ingrédients de première qualité, le soin apporté à la torréfaction ou encore la finesse du broyage. Ainsi, entre 2014 et 2017, les exportations de chocolat bruxellois ont augmenté de 28.8% traduisant un attrait marqué des consommateurs étrangers pour l'un de nos produits phares. Ces exportations représentaient d'ailleurs en 2017, 33,9% de l'ensemble des exportations bruxelloises de produits alimentaires. <sup>4</sup>

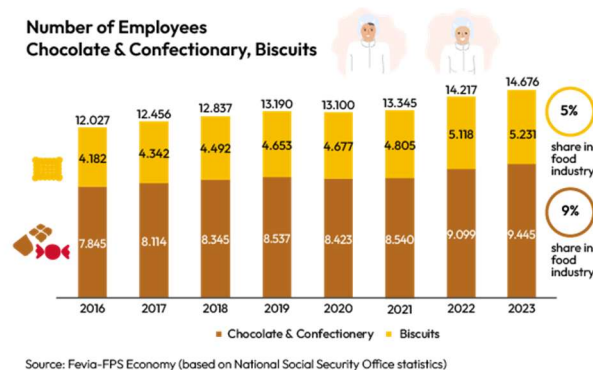
Le Belge consomme en **moyenne 7 kilos de chocolat par an**. Ce chocolat est acheté soit pour une consommation personnelle, soit pour la confection de desserts maison ou encore comme cadeau. Offert lors d'invitations à dîner, il est aussi un présent d'affaires populaire, notamment en fin d'année ou lors d'événements diplomatiques. En janvier 2024, le Premier ministre belge, Alexander De Croo, a ainsi offert un ballotin de chocolat à la présidente de la Commission européenne, Ursula von der Leyen, pour marquer la présidence belge de l'UE.

Le chocolat touche toutes les tranches d'âge : les enfants apprécient les saveurs douces, les adolescents consomment des barres pour le plaisir, et les adultes recherchent des saveurs plus complexes avec un pourcentage de cacao élevé. Il choisira habilement les marques d'artisan de qualité afin d'en faire un cadeau personnel et unique. Les occasions comme la Saint-Nicolas, Noël, et Pâques sont cruciales pour les chocolatiers. Ces périodes sont en générales des périodes de travail très denses. À Bruxelles, ces périodes festives incluent des événements spéciaux : chocolat chaud sur les marchés de Noël, chasses aux œufs, et distributions de chocolats par saint Nicolas.

<sup>3</sup> Extrait du guide « Entreprendre dans le secteur du chocolat à Bruxelles » édité par Hub Brussels.

<sup>4</sup> Texte issu du guide « Entreprendre dans le secteur du chocolat à Bruxelles » édité par HUB Brussels.

**Le chocolat crée des emplois** : dans les nombreuses boutiques, ainsi que dans l'industrie de la confiserie, en Belgique nous pouvons compter +/- 10.000 personnes travaillant dans le secteur du chocolat, dont +/-1.400 à Bruxelles.



5

La famille royale belge a un lien important avec le chocolat, certaines marques étant **Fournisseurs de la Cour**. En 2024, c'est le cas de Leonidas, Galler, Godiva, Mary Neuhaus, Wittamer, Pierre Marcolini et Van Dender.<sup>6</sup>

Les pralines portent parfois les noms de membres royaux, et l'image de la famille royale orne de nombreuses boîtes de chocolat, une tradition reprise par la biscuiterie Delacre.

Le savoir-faire des chocolatiers Bruxellois est valorisé dans des **concours** comme le Gault & Millau, Belgian Chocolate Awards, etc...

Bruxelles attire également les amateurs de chocolat belges mais aussi étranger à travers des visites organisés autour du chocolat ou des visites comme celles du Choco Story Brussels, accueillant plus de 200.000 visiteurs annuels, majoritairement étrangers.

Bruxelles a accueilli en 2024 la *World Cocoa Conference*, signe de l'implication de notre pays dans le secteur du cacao et du chocolat.

Les médias contribuent aussi à cette notoriété, avec des journalistes devenus ambassadeurs du chocolat, comme Jacques Mercier, qui écrit et donne des conférences sur le sujet. Le chocolat belge, en plus d'être un symbole culturel, crée de nombreux emplois dans les boutiques et l'industrie de la confiserie.

Sur le plan artistique, le chocolat inspire des collaborations avec la bande dessinée, où l'on trouve les Schtroumpfs sur des boîtes de chocolat Neuhaus ou le Chat de Philippe Geluck sur des emballages Dolfin.

A l'inverse on parle de chocolat dans la BD. C'est le cas dans quelques numéros de Bob et Bobette, de Benoit Brisefer, de Tintin et les Schtroumpfs.

Certains chocolatiers, comme Laurent Gerbaud, collaborent avec des artistes locaux pour créer des emballages uniques avec Sophie Legrand ou Godiva avec l'artiste Bruxellois Oli-B pour la célébration de ses 90 ans.

<sup>5</sup> Source : Fevia.

<sup>6</sup> <https://www.dghb.be/fr/suppliers>

Au-delà de ces collaborations artistiques, on retrouve aussi de véritables petites œuvres d'art parmi les boîtes de chocolat. C'est le cas notamment chez Mary ou pour des éditions limitées chez Corné Port Royal.

Le chocolat apparaît aussi dans les œuvres de l'écrivain et réalisateur belge Philippe Blasband, auteur de *Les Mangeuses de Chocolat* et du film *Les Émotifs Anonymes*. On le retrouve dans des films belges comme *Rien à déclarer*, où une boutique Godiva sert de décor, et dans des chansons populaires, dont le célèbre *Chaud, Cacao* d'Annie Cordy.

Des sculptures en chocolat, peintures, photographies et collaborations artistiques autour du chocolat illustrent encore la passion de la Belgique pour cet emblème, le rendant omniprésent dans la culture et l'imaginaire populaire.

#### 4.6. CONTEXTE SUPRA-RÉGIONAL Le cas échéant, situer l'élément dans une perspective géographique plus large.

Si le berceau de la praline est à Bruxelles, le savoir-faire autour de ce bonbon de chocolat dépasse les frontières de la région bruxelloise.

Et les trois régions belges sont intimement liées à l'histoire du chocolat. Le niveau de qualité qui fait la réputation du chocolat belge partout dans le monde est répandus tant au nord qu'à sud et au centre du pays.

D'après Statbel, 10% des chocolatiers sont installés à Bruxelles, 24% en Wallonie et 66% en Flandre.

La Wallonie compte le plus grand nombre d'artisans chocolatiers. Les régions de Tournai et de Liège-Verviers ont accueilli quelques grandes entreprises dans le passé et certaines sont encore actives aujourd'hui. La Wallonie compte aussi trois musées du chocolat (à Eupen, à Verviers et à Erezée). Aujourd'hui, des chocolatiers sont installés dans les cinq provinces wallonnes.

Parmi les spécialités typiquement wallonnes, il y a les Gayettes du Pays Noir, un rocher en chocolat fourré qui a l'apparence du charbon et qui symbolise le passé minier de la région.

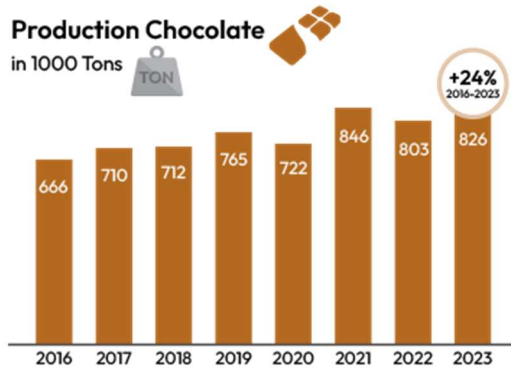
La Flandre compte le plus grand nombre de chocolatiers sur son territoire. La première usine de chocolat en Belgique a d'ailleurs été installée à Anvers en 1845 par Adolphe Meurisse. Aujourd'hui on retrouve des chocolatiers dans les 5 provinces flamandes mais ce sont surtout les villes d'Anvers et de Bruges qui accueillent le plus de boutique. A noter aussi que les 3 fabricants de couverture belges sont tous installés également dans la région Flamande. Et à l'aéroport de Bruxelles National, on enregistre le plus grand nombre de ventes de chocolat au monde avec plus de 800 tonnes de chocolat qui y sont vendus chaque année. Chaque jour, quelques 2 tonnes y sont vendues, soit 1.5 kg/minute.<sup>7</sup>

Parmi les spécialités typiquement flamandes, on notera entre autres les pralines en forme de diamant ou de petites mains qui sont dans les deux cas liés à l'histoire de la ville d'Anvers.

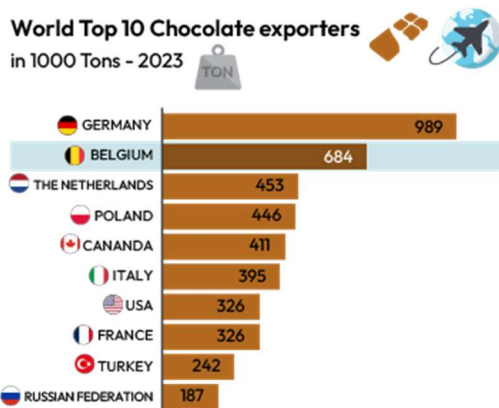
Au niveau national, la Belgique produit chaque année plus de 800.000 tonnes de chocolat<sup>8</sup>, dont une grande partie est exportée. Cette renommée mondiale est portée par des marques emblématiques, nées à Bruxelles, qui ont su conquérir les marchés internationaux. Des noms comme Godiva, Côte d'Or, Leonidas, Neuhaus, Mary, et Pierre Marcolini ornent désormais les vitrines de boutiques dans des aéroports et grandes villes du monde entier.

<sup>7</sup> <https://www.brusselsairport.be/fr/passengers/at-the-airport/shopping/the-belgian-chocolate-house>

<sup>8</sup> Source : Choprabisco



Source: PRODCOM-STATBEL



Source: TradeMap International Trade Centre (ITC)

Malgré une compétition internationale accrue, notre pays reste l'un des premiers exportateurs de chocolat dans le monde (avec les Pays-Bas). Quant à la région bruxelloise, si ses exportations ont majoritairement tendance à se répandre en Europe, l'Asie se démarque également. Ainsi, en 2016, un quart des exportations bruxelloises avaient pour destination ce continent, principalement au Japon, à Hong-Kong ou encore en Chine.

Les chocolatiers belges participent à des salons comme le Salon du Chocolat à Paris ou le salon Chocoo à Amsterdam et se rendent à l'étranger dans le cadre d'événement comme la Saint-Valentin. Le 14 février est un moment très festif au Japon et quelques chocolatiers se rendent au Japon pour rencontrer les consommateurs japonais, faire quelques selfies et signer des autographes, comme c'est le cas par exemple pour Geert et Thomas Decoster de Centho.

Selon la fédération Choprabisco, avec 14 200 employés (14 % de l'industrie alimentaire) et un chiffre d'affaires annuel de près de 7,7 milliards d'euros (10 % de l'industrie alimentaire), le secteur belge de l'industrie du chocolat, de la praline, de la biscuiterie et de la confiserie est l'un des sous-secteurs les plus importants de l'industrie alimentaire belge <sup>9</sup>. Selon HUB Brussels, Bruxelles compte 150 entreprises et plus de 1.350 emplois.

Enfin, notons l'intérêt accru pour le cacao et le chocolat sur la scène internationale également au travers de la **journée du mondiale du cacao et du chocolat** qui est célébré le 1<sup>er</sup> octobre depuis 2009. Il s'agit d'une occasion de célébrer le lien entre chocolatiers et planteurs et pour les chocolatiers, une occasion de communiquer avec le consommateur.

<sup>9</sup> Source : <https://www.choprabisco.be/fr, le 03/02/2025>

Aujourd'hui, une attention particulière est portée à la durabilité dans la production de chocolat. La Belgique a ainsi lancé *Beyond Chocolate*, une initiative nationale promue par Alexander De Croo, alors ministre de la Coopération au Développement, avec l'ambition de rendre le chocolat belge 100 % durable d'ici 2030.

Actuellement, plus de 70 entreprises et organisations ont rejoint le partenariat *Beyond Chocolate*, couvrant environ 90 % du marché belge de la production de chocolat et 57 % du marché belge de la consommation de chocolat. Toutes les entreprises et organisations qui font partie de *Beyond Chocolate* se sont engagées à atteindre les objectifs finaux du partenariat, à savoir la déforestation zéro et un revenu vital pour les producteurs de cacao.

D'ici fin 2025 au plus tard, tout le chocolat produit et/ou vendu en Belgique doit être conforme à des normes de certification pertinentes et/ou être fabriqué à partir de produits à base de cacao couverts par un système de durabilité d'entreprise. A la même échéance, les partenaires de *Beyond Chocolate* devront se conformer aux accords applicables entre les gouvernements et les entreprises des régions incluses dans l'Initiative Cacao & Forêts. Fin 2025 au plus tard, la déforestation due à la culture du cacao pour le secteur belge du chocolat devra avoir pris fin.

D'ici 2030 au plus tard, les producteurs de cacao gagneront au moins un revenu décent.

### **Un jargon belge qui dépasse les frontières.**

Si le mot *praline* est bien connu chez nous et que chaque belge l'associe à un bonbon chocolat, les français eux font par contre une toute autre association. Leur praline est rose. Cette spécialité lyonnais est en réalité une amande caramélisées dans du sucre rose.

Le mot *praline* est une expression bien belge qui a su se faire un nom à l'international, même si les Français parlent plutôt de bonbons au chocolat.

Mais d'où vient ce terme si singulier? Selon la légende, le mot «praliné» trouve son origine en France au XVII<sup>e</sup> siècle, où il désignait une amande ou une noisette enrobée de sucre caramélisé, invention du comte de Plessis-Praslin. Lorsque Jean Neuhaus, un chocolatier belge, inventa en 1912 la première praline moderne ( un chocolat fourré), le mot fut adopté en Belgique pour désigner ces bonbons en chocolat. Le terme s'est généralisé dans le pays pour englober toute une gamme de chocolats fourrés, même au-delà de la production de Neuhaus. Cependant, une autre origine existe: le terme « praline» pourrait venir du monde de l'horticulture, où «praliner» signifie enrober les racines d'une plante d'engrais avant de la planter.

## **5. ROLES DES DÉTENTEURS ET PRATICIENS DE L'ÉLÉMENT**

### **5.1. LES PRATICIENS (CEUX QUI (SE) PRODUISENT ET TRANSMETTENT**

Les chocolatiers et distributeurs de chocolat à Bruxelles produisent et rendent les produits accessibles aux consommateurs présents à Bruxelles.

Les chocolatiers participent aussi à la transmission. Le savoir-faire est enseigné dans les grandes maisons, ainsi que dans les excellentes écoles (dans lesquelles les professionnels du métiers donnent cours) qui forment chaque année de nouveaux chocolatiers. En Belgique, la formation de chocolatier existe en tant que telle et n'est pas considérée, comme dans d'autres pays, comme une option de la filière "pâtisserie ».

Les professionnels ont l'occasion de parfaire leur formation à travers des Académies spécialisées. La transmission vers le grand public se fait entre autre au travers des deux musées du chocolat présents à Bruxelles mais aussi via des conférences qui sont régulièrement données par des spécialistes comme le journaliste bruxellois, Jacques Mercier.

### **5.2. CEUX QUI ASSISTENT ET SOUTIENNENT**

- Fédération ( Choprabisco)

- Hub Brussels
- Visit Brussels
- *Beyond chocolate* asbl

### 5.3. CEUX QUI GERENT ET ORGANISENT

L'asbl *I Love Belgian Chocolate*

Cfr 5.1 et 5.2

### 5.4. INSTITUTIONS ET ORGANISATIONS ASSOCIÉES

- Fédération (Choprabisco)
- Hub Brussels
- Visit Brussels
- *Beyond chocolate* asbl
- Écoles : Ceria, EFP, Art Of Chocolate, campus Wemmel

## 6. ÉTAT, VIABILITÉ ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

### 6.1. MODES DE TRANSMISSION ACTUELS

#### ÉCOLES

Le savoir-faire se transmet aux professionnels et futurs professionnels de générations en générations mais aussi au travers des écoles et des centres de formation installés à Bruxelles : Ceria, EFP, Art of Chocolate, campus Wemmel.

#### CHOCOLATIERES

Les élèves effectuent des stages professionnels auprès des chocolatiers eux même qui transmettent leur savoir-faire et leur expérience durant ces semaines de stage.

Les chocolatiers assurent également une information auprès de leur clients pour les informer sur le chocolat qu'ils utilisent, leurs nouvelles recettes etc...

#### FORMATIONS

Des formations non professionnalisantes existent dans le secteur. C'est notamment le cas de Art Of Chocolate qui organise des formations pour des professionnels du chocolat depuis la fève de cacao jusqu'à l'expérience client.

#### MUSÉES

La réputation se transmet vers le grand public au travers des musées : *Choco Story Brussels* et *Belgian Chocolate Village*. Ces musées accueillent des écoles, des familles, des touristes ou des belges qui viennent y apprendre l'histoire et la tradition du chocolat belge. Choco Story Brussels organise également des cours *bean-to-bar* à destination des étudiants du Ceria pour leur permettre de comprendre le processus de transformation de la fève en chocolat.

#### INSTITUTION

*Beyond Chocolate* est une initiative qui rassemble des entreprises chocolatières belges, des détaillants, la société civile et des instituts de recherche pour promouvoir le chocolat durable, soutenir les moyens de subsistance des agriculteurs et lutter contre la déforestation.

#### CONFÉRENCES

Des conférences sur le thème du chocolat sont données par différents acteurs ponctuellement. C'est le cas de Jacques Mercier ou de Peggy Van Lierde (jeudi de l'Histoire au musée de la ville de Bruxelles ou à la Bibliothèque des Riches Claires en 2023)

## ÉMISSIONS TÉLÉVISÉES

Des émissions de télévision comme *Les étoiles du Chocolat* sur la RTBF permettent de faire briller le talent de nos chocolatiers dans le petit écran. Tout comme d'autres émissions culinaires, le spectateur est au première loge pour voir le talent créatif, la précisions des gestes et la difficulté de ce métier de bouche.

Des reportages dans les médias mettent également en avant le savoir-faire autour du chocolat belge ou mettent l'accent sur des problématiques au cœur du secteur, comme la durabilité.

## ATELIERS

Des ateliers sont organisés par des chocolatiers ou au musée *Choco Story Brussels*. Ils sont destinés à divertir mais aussi informer le grand public sur le métier de chocolatier. Il s'agit souvent d'un premier contact avec la manipulation du chocolat pour les participants.

## AWARDS

Chaque année, Gault & Millau remet le prix au meilleur chocolatier dans chaque Région ( élu à Bruxelles en 2024 :Frédérique Blondeel) ainsi que le *Belgian Chocolate awards* remet le prix au meilleur étudiant et professionnel du secteur.

Ces prix sont aussi là pour transmettre aux générations futures l'importance du secteur.

## 6.2. PRATIQUES TRADITIONNELLES RÉGISSANT OU LIMITANT L'ACCÈS À L'ÉLÉMENT OU À CERTAINS ASPECTS DE CELUI-CI

**Accès à la profession** : En Belgique, pour devenir chocolatier, il n'y a pas de diplôme spécifique obligatoire. Cependant, plusieurs cursus sont proposés en Région de Bruxelles-Capitale, en fonction du réseau et du type d'enseignement. De nombreux chocolatiers se forment en pratiquant tous les jours et en allant faire des stages chez d'autres chocolatiers expérimentés.

Dans le secteur de l'alimentaire, d'après les chiffres de Stabel, il existe une parité homme femme même si il y a plus d'homme ouvrier que de femme ouvrière dans ce secteur. Cette parité est stable depuis une dizaine d'année.

Il n'existe pas de chiffres officiels concernant le secteur du chocolat en particulier. Toutefois, nous pouvons dresser un constat en observant le secteur du chocolat.

D'une part, depuis quelques années, dans les écoles bruxelloises de chocolaterie, le nombre d'élèves féminin augmente. En 2024-2025, à l'école Lucia de Brouckère à Anderlecht, il y a autant de filles que de garçons. Lors du concours *Student Chocolate Challenge* organisé lors de l'année scolaire 2024- 2025, il y avait autant de jeunes garçons que de jeunes filles inscrits à ce concours qui met en avant le talent et la créativité des jeunes encore en cours de formation.

Cela pourrait donc amener à plus de parité dans le futur car pour l'instant, il y a plus d'hommes que de femmes qui se lancent comme chocolatier à leur propre compte. Pour affirmer ceci nous nous basons sur deux exemples :

Sur les douze artisans chocolatiers présents sur le site *Belgian chocolatiers*, on ne compte qu'une seule femme chocolatière.

Sur les 35 artisans chocolatiers exposant lors de l'édition 2025 de l'exposition Bel'œuf à l'hôtel Amigo de Bruxelles, un quart à peine sont des femmes.

L'accès à la profession de chocolatier ne nécessite aucune autorisation. Néanmoins, le site de Bruxelles Economie et Emploi précise que l'entrepreneur, lors de l'inscription de toute PME à but commercial à la Banque-Carrefour des Entreprises (BCE), doit prouver ses connaissances en gestion.



Le chocolat peut donc être travaillé par tous. Toutefois sa commercialisation exige de répondre aux normes de qualité en vigueur (AFSCA).

Avec de la pratique, la création de chocolat est accessible à tous. La fabrication du chocolat depuis la fèves de cacao demande toutefois plus d'expérience et d'expertise. Il s'agit de choisir de bonnes fèves et d'adapter la torréfaction et le processus de fabrication de chocolat aux fèves sélectionnées. La recette pourra ainsi être modifiée en fonction des fèves et en fonction du chocolat que l'on souhaite obtenir.

Le travail du chocolat, la création de recettes, l'association des saveurs, la maîtrise des recettes traditionnelles requièrent aussi de l'expérience et de la pratique.

Comme mentionné précédemment, de nombreux chocolatiers se forment eux-mêmes. Cependant, cette voie nécessite beaucoup de passion, de détermination et d'autodiscipline. Il y a aussi de plus en plus de formation en ligne données par des chocolatiers professionnels.

**Label** : il n'existe pas de label spécifiquement dédié à la défense du chocolat belge ce qui est déploré par plusieurs chocolatiers. S'il n'existe pas de législation spécifique protégeant l'appellation « chocolat belge », il existe toutefois une législation européenne (règlement FIC 1169/2011) qui stipule que l'étiquetage d'une denrée alimentaire ne peut pas induire l'acheteur en erreur, y compris en ce qui concerne l'origine du produit. Les fabricants étrangers qui utilisent le chocolat belge comme ingrédient ne peuvent faire référence au chocolat belge qu'avec la mention « fabriqué avec du chocolat belge ». <sup>10</sup> Depuis 2008, la fédération Choprabisco travaille sur ce dossier de création d'un label « chocolat belge ».

De nombreux chocolatiers regrettent aussi le manque de réglementation de la part des pouvoirs publics, notamment en soutien au métier d'artisans chocolatiers. Le SPF économie a mis en place un label « artisans » mais le métier de chocolatier est repris dans la rubrique « produit alimentaire », une catégorie assez large donc.

### 6.3. VIABILITÉ DES ÉLÉMENTS IMMATÉRIELS, DISPONIBILITÉ DES BIENS/OBJETS MATÉRIELS ASSOCIÉS

Selon HUB Brussels, le secteur de la chocolaterie à Bruxelles est relativement **stable** et en croissance. Entre 2010 et 2017, le nombre d'entreprises liées à la fabrication ou au commerce de chocolat est passé de 114 à 146.

On note aussi un engouement pour le métier avec chaque année, de plus en plus d'élèves inscrits dans les écoles de chocolaterie à Bruxelles. Ces jeunes chocolatiers travailleront pour la plupart chez des chocolatiers ou des pâtisseries expérimentés.

Le secteur peut être jugé de **dynamique et innovant** avec une grande richesse de créations de la part des chocolatiers.

Le secteur peut être considéré comme **engagé** pour répondre à l'attente du consommateur qui aujourd'hui se soucie davantage de la traçabilité et de la provenance du chocolat.

Le chocolatier est davantage amené à devoir communiquer et transmettre des informations sur ces créations. Une **grande transparence est nécessaire** sur l'origine du cacao ou du chocolat, le choix des ingrédients (local ?) et la fraîcheur de ceux-ci. Le choix de l'emballage et l'empreinte écologique. Le chocolat est-il végétal ? sans alcool ? cachère ?

**L'augmentation du prix du cacao** qui a connu dans le courant 2024 une envolée impressionnante pousse aussi les chocolatiers à communiquer davantage et à adapter leur prix. Cette augmentation

---

<sup>10</sup> Source : Choprabisco

du prix est vu par certains chocolatiers comme une possibilité de communiquer vers le consommateur sur l'importance d'une rémunération plus juste des planteurs mais c'est aussi un défi quotidien pour faire accepter cette augmentation de prix au consommateur.

**L'absence de diplôme spécifique** et les menaces politiques qui pèsent sur l'enseignement professionnels et qualifiant pourraient à terme décourager certains jeunes à se lancer dans une formation de chocolatier en secondaire alors que ces dernières années, on pouvait noter une nette augmentation des jeunes dans ces écoles. L'absence de diplôme spécifique en étude supérieur pourrait également entraîner une baisse de jeunes chocolatiers dans le futur, même si jusqu'à présent cela n'a pas été constaté.

L'attrait pour le métier se fait d'ailleurs depuis quelques années aussi au travers de certaines émissions télévisées culinaires qui mettent le chocolat en avant. Depuis 2024, la RTBF met des artisans belges au défi dans son émission « *Les étoiles du chocolat* ».

**La transmission du savoir-faire** est également quotidiennement transmises par deux musées bruxellois du chocolat qui accueillent de nombreux visiteurs belges et étrangers. Au musée Choco Story Brussels par exemple qui accueille plus de 200 000 visiteurs par an, l'accent est mis sur l'histoire du cacao et du chocolat mais aussi sur la durabilité et la production du cacao dans les pays producteurs ainsi que les techniques de fabrication du chocolat. Un chocolatier assure une démonstration à propos de la fabrication de praline belge de façon artisanale.

Enfin, les chefs dans les restaurant intègrent dans leurs cartes des menus, plats ou desserts à base de chocolat et ne manquent pas de mettre celui-ci en valeur .

Certains chefs mettent sur leur carte de desserts, une offre de tablettes de chocolat à déguster avec le café.

## 6.4. MENACES ÉVENTUELLES

Le savoir-faire du chocolat est confronté à des défis que nous pouvons identifier comme des menaces éventuelles qui pèsent sur le secteur.

### Les alternatives au chocolat

Le chocolat artisanal est menacé par des alternatives de faux chocolat ce que l'on appelle le chocolat d'imitation qui ne contient pas de beurre de cacao et des ingrédients de maigre qualité.

Des nouvelles recettes apparaissent telles que ChoViva qui sont des formes de chocolat sans aucun cacao comme alternative à l'explosion des prix du cacao. Cette alternative remplace la fève de cacao par l'avoine et la graine de tournesol.

### Les coûts

Que ce soit le coût de l'énergie ou des matières premières, le chocolatier est contraint d'adapter son prix. Depuis 2023, ces coûts ont connu une envolée importante qui se répercute entre autres sur le consommateur.

Aux côtés de ces contraintes économiques, l'AFSCA impose aussi des aménagements parfois coûteux pour le respect de la Chaîne Alimentaire. Certains chocolatiers sont amenés à investir ou à réorganiser leurs espaces pour répondre à ces normes.

### La pénurie

Depuis 2024, une pénurie de cacao s'est installée en raison du changement climatique et de la démotivation des fermiers, qui ne reçoivent pas une rémunération juste et se tournent vers d'autres cultures ou métiers.

### La concurrence internationale

De plus en plus de pays mettent leur savoir-faire au niveau du chocolat en avant. Ces pays frontaliers ou plus lointain représentent un risque pour la reconnaissance de notre savoir-faire belge sur la scène internationale.

Quelques exemples :

- En France : le concours de Meilleurs Ouvriers de France élève les chocolatiers à un niveau de rock star !
- Aux Etats Unis, on compte déjà quelques 500 chocolatiers Bean to Bar
- En Italie, la ville de Pérouse se présente comme la ville du chocolat.

### La reconnaissance du métier

Le métier d'artisan n'est pas assez soutenu et valorisé en Belgique. Ceci est notamment dû à l'absence de diplôme obligatoire. A titre de comparaison, en France, un diplôme que l'on obtient notamment avec un CAP, est une obligation pour accéder à la profession de chocolatier.

## 6.5. MESURES DE GESTION OU DE SAUVEGARDE EXISTANTES

La Fédération **Choprabisco** dont le but est d'informer et de protéger les professionnels du secteur.

**Beyond Chocolate** dont le but est de supporter les efforts de durabilité dans le secteur du chocolat

**Les musées** dont le but est de transmettre l'histoire et de contribuer à la notoriété du chocolat à Bruxelles et au-delà.

L'asbl **I Love Belgian Chocolate** qui entend soutenir les chocolatiers et participer ainsi à faire grandir leur notoriété et la réputation.

## 7. RÉFÉRENCES

### 7.1. AUTRES INVENTAIRES

L'élément figure-t-il dans un inventaire de la Fédération Wallonie-Bruxelles ou de Flandre?      non

L'élément est-il reconnu à l'UNESCO ou dans un autre programme ?      non

### 7.2. RÉFÉRENCES (BIBLIOGRAPHIQUES, DISCOGRAPHIQUES, AUDIOVISUELLES ET ARCHIVISTIQUES)

#### 7.2.1. PRINCIPALE BIBLIOGRAPHIE ET PUBLICATIONS

« **Le chocolat belge** » **Génération bean to bar** -P.Marcolini, Michel Verlinden, Alexandre Bibaut met en avant la nouvelle vague de chocolatiers bean- to - bar.

**"Le Chocolat belge" de Bernard Gontier** : Ce livre retrace l'histoire du chocolat belge et propose des recettes des chocolatiers les plus renommés. C'est un incontournable pour les amateurs de chocolat.

**"Chocolat : La rencontre du chocolat et du luxe belge"** : Un livre magnifique qui présente les créations de certains des meilleurs chocolatiers belges, illustré avec des photos de leurs produits et des interviews sur leur approche artistique du chocolat.

**"Le Chocolat de A à Z"** par Philippe Meyers et Patrick Moriau : Ce livre détaille l'histoire et la fabrication du chocolat belge, avec des recettes et des anecdotes sur le rôle du chocolat en Belgique.

**« Why is Belgian chocolate so fascinating ? » de Eddy Van Belle**: Un livre exceptionnel qui explique les raisons de l'appréciation au niveau global du chocolat belge.

**« La tentation du chocolat » de Jacques Mercier** - Cet ouvrage relate l'épopée fantastique qu'est l'histoire du chocolat au fil des siècles à travers une foule de détails délicieux, de récits inédits, de visuels époustouflants et d'anecdotes mythiques. Neuhaus, l'inventeur de la praline, dont l'histoire s'entrelace depuis plus de 150 ans avec celle du chocolat,

Site CHOPRABISCO : <https://www.choprabisco.be/fr/index.html>

## 7.2.2. ARTICLES

Sciences article « face à l'explosion des prix, des scientifiques ont créé le chocolat sans cacao. » de Matthias Troude-24 novembre 2024.

## 7.2.3. DANS LES MÉDIAS

Reportage du youtuber franco-belge, Doc Seven :  
<https://www.youtube.com/watch?v=H0uzQbDV2-8>

[Pâtisserie : l'art du trompe l'oeil - Les étoiles du chocolat belge E01](#) RTBF décembre 2024

## 7.2.4. EXPOSITIONS

« Chocolat de la boisson élitaire au bâton populaire », exposition Galeries CGER, Bruxelles, du 23 février au 2 juin 1996

Exposition « Chocolat ! », Centre Albert Marinus, 16 février au 13 mai 2012

## 7.2.5. MATERIEL AUDIOVISUEL

**"Le Goût du chocolat"** (2003) : Ce film documentaire explore la place du chocolat dans la gastronomie belge et met en lumière des maîtres chocolatiers, ainsi que l'héritage et l'innovation qui ont fait de la Belgique un centre mondial du chocolat.

## 7.2.6. ARCHIVES

Le site internet de Thierry Berlangier, consacré aux emballages et à l'histoire du chocolat belge et bruxellois : <https://lemondedeschocolateriesbelges.wordpress.com/tag/pirard/>

## 7.3. LIEN VERS SITE INTERNET

## 8. MOTIVATION DE LA DEMANDE

Soutenir, défendre et valoriser la réputation du chocolat belge qui est lié historiquement et socialement à Bruxelles.

Il est nécessaire que ce secteur puisse bénéficier de reconnaissances officielles.  
Une inscription à l'inventaire de patrimoine culturel immatériel permettrait d'aider défendre et de soutenir le savoir-faire, la tradition, le dynamisme et l'innovation des chocolatiers qui sont installés à Bruxelles et qui par leur talent, contribuent à promouvoir la qualité et l'excellence du chocolat belge.

Les chocolatiers pourraient faire de cette reconnaissance un argument de promotion ce qui leur permet de bénéficier d'un soutien direct.

Une inscription à l'inventaire de patrimoine culturel immatériel permettrait aussi de soutenir la nécessaire transmission de ce savoir-faire pour les générations futures.

## 9. CONSENTEMENT ET PARTICIPATION

Ce dossier a été réalisé les membres fondateurs de l'ASBL *I Love Belgian Chocolate*, validé par *Choco Story Brussels* et soutenu par les porteurs de la tradition identifiés dans le présent formulaire.

Ces acteurs concernés ont signé une lettre de soutien.