



SAVOIR-FAIRE & TRADITION

Liège en *chocolat*

À LA RENCONTRE DES
CHOCOLATIERS LIÉGEOIS

Le chocolat en Belgique

EN QUELQUES CHIFFRES

L'industrie belge du chocolat est un des fleurons de notre pays avec un chiffre d'affaires de plus de 9 milliards d'euros par an (soit plus de 10% du chiffre d'affaires généré par l'industrie alimentaire belge), en progression de 85 % depuis la précédente édition de « Liège en chocolat » (2018). Ce sont plus de 270 chocolatiers (entreprises > 20 emplois et 3 M € de chiffre d'affaires) donnant du travail à quelques 9.400 personnes et 2 000 magasins de chocolat qui font la réputation mondiale de notre chocolat.

Rien qu'à Liège, on dénombre 14 chocolateries (en nature principale) qui emploient une quarantaine de personnes. Si on ajoute à celles-ci les autres revendeurs de chocolat (épicerie fines, boulangeries-pâtisseries, confiseries, magasins de gaufres, salon de thé et de cafés, glaciers), c'est 165 points de vente supplémentaires pour la seule ville de Liège.

Il est vrai que le Belge est un des plus gros consommateurs de chocolat au monde avec près de 8 kg par an par habitant, 91% des Belges en mangeant au moins une fois par mois. Mais le chocolat constitue aussi un des produits alimentaires fortement exporté. Sur les 813 000 tonnes de chocolat produites en 2024, 706 000 tonnes sont parties à l'exportation, ce qui installe la Belgique au second rang mondial, derrière l'Allemagne.

Au niveau des importations de fèves de cacao, avec 326 000 tonnes achetées en 2023, soit une augmentation de 39 % depuis 2018, la Belgique occupe également une place importante. Elle est en effet le septième pays importateur dans le monde, derrière les Pays-Bas, les Etats-Unis, la Malaisie, l'Allemagne, l'Indonésie et la France.

BEAN TO BAR, DE LA FÈVE À LA TABLETTE

Ce mouvement né aux Etats-Unis dans les années 2000 regroupe sous cette appellation les artisans-chocolatiers qui maîtrisent chaque étape de la production depuis la plantation jusqu'au produit final. Cette façon de travailler permet un meilleur contrôle de la qualité. Elle détermine aussi le prix d'achat le plus juste pour la matière première : la fève de cacao.

Enfin, grâce à l'exigence constante de la qualité du produit, cette démarche veille au respect des critères environnementaux comme à l'émergence de conditions de travail conformes à la dignité humaine. Certains artisans-chocolatiers liégeois prennent part à ce mouvement qui est encouragé par l'Association Royale Belge des Industries du Chocolat, de la Praline, de la Biscuiterie et de la Confiserie.



C'est par Anvers, au XVII^e siècle, que le chocolat arrive dans nos régions, alors sous domination espagnole.

La boisson chocolatée, rapportée des Amériques un siècle plus tôt, est très appréciée dans les Cours royales européennes. Son usage est alors essentiellement pharmaceutique, le chocolat étant considéré comme un tonifiant. C'est aussi une boisson de luxe appréciée par les nobles et les aristocrates.

C'est au XIX^e siècle que le chocolat devient une industrie dans notre pays, la machine à vapeur remplaçant les moulins, ce qui facilite l'extraction du beurre de cacao des fèves. Le beurre de cacao, matière première du chocolat, est dès lors plus facile à produire en grande quantité et le chocolat devient plus accessible.

Dans les décennies suivantes, de grands noms apparaissent :

- Meurisse (1845)
- Neuhaus (1857)
- Côte d'Or (1883)
- Jacques (1896)
- Callebaut (1911)
- Leonidas (1913)

De 1912 à nos jours, les innovations chocolatières belges couvrent essentiellement le produit ou sa mise en valeur et non les machines.

En 1912 : Invention de la praline par Jean NEUHAUS.

En 1915 : Invention du ballotin par son épouse.

En 1930 : La maison Jacques présente des barres fourrées de différents parfums.

En 1995 : Première collaboration entre un auteur de bande dessinée et un fabricant de chocolat, Philippe Geluck et Jean Galler, pour réaliser les « Langues de chat ».

En 2017 : Invention du chocolat « Ruby », le quatrième type de chocolat après le chocolat noir, blanc et au lait, par la société belgo-suisse Callebaut.

Liège en *chocolat*

Liège en Chocolat propose une découverte du chocolat à travers celles et ceux qui le façonnent.

Maisons caractéristiques, chocolateries artisanales et acteurs de la transmission mettent en lumière un savoir-faire vivant, mêlant tradition, créativité et passion. Le parcours valorise la rencontre, la compréhension du chocolat et le plaisir de la dégustation.





Benoît Nihant Chocolatier

www.benoitnihant.be

Benoît Nihant est aujourd'hui l'une des signatures gourmandes incontournables de Liège. Installée au cœur de la cité ardente, sa chocolaterie incarne un savoir-faire artisanal rare : celui du bean-to-bar, ou l'art de fabriquer le chocolat directement à partir de la fève de cacao. Dans ses ateliers liégeois, le chocolatier et son équipe transforment des crus d'exception issus de plantations soigneusement sélectionnées - dont la sienne au Pérou - afin de révéler toute la richesse aromatique de chaque terroir.

Pousser la porte de la boutique de la rue du Pot d'Or, c'est entrer dans un univers où précision, créativité et passion du goût se rencontrent. Ganaches intenses, pralinés délicats, tablettes Grand Cru ou créations de saison composent une collection raffinée qui évolue au fil des récoltes, comme les millésimes d'un grand vin. Chaque chocolat raconte une origine, une rencontre avec un planteur, une histoire de nature et de patience.

Fier ambassadeur du savoir-faire liégeois à l'international, Benoît Nihant n'en reste pas moins profondément attaché à sa ville natale, où toutes ses créations sont imaginées et produites. Une halte incontournable pour les visiteurs en quête d'authenticité et d'émotions gourmandes.



Neuhaus

www.neuhauschocolates.com

Fondée en 1857 à Bruxelles par Jean Neuhaus, Neuhaus est la maison qui a inventé la praline belge et incarne depuis lors l'excellence du chocolat belge. Située au cœur de Liège, notre boutique invite les amateurs de chocolat à découvrir un univers raffiné où tradition, créativité et savoir-faire se rencontrent.

Nos Maîtres Chocolatiers imaginent des créations d'exception, alliant finesse, créativité et exigence. Chaque praline est confectionnée en Belgique, dans nos ateliers de Vlezenbeek, à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés et d'un savoir-faire unique transmis depuis plus de 165 ans.

La boutique Neuhaus propose un large choix de ballotins composés de nos pralines iconiques, ainsi que de nouvelles collections aux saveurs et textures surprenantes. Nos élégantes boîtes cadeaux et assortiments raffinés sont pensés pour sublimer chaque attention, qu'il s'agisse d'un moment à partager ou d'un cadeau d'exception. Certaines collections exclusives peuvent également être issues de collaborations créatives, notamment avec des chefs renommés.



Carré Noir

www.chocolat-carrenoir.be

Mélanie Lemmens met le chocolat dans tous ses éclats et prouve que la star des spécialités belges est bien plus qu'une friandise.

À la tête de la chocolaterie artisanale Carré Noir, nichée au cœur historique de Liège, elle fabrique désormais son propre chocolat bean-to-bar à partir de fèves sélectionnées à Madagascar et Sao Tomé, garantissant traçabilité, qualité et caractère.

Pralines maison aux associations audacieuses, truffes raffinées, tablettes d'origine, pâtes à tartiner, créations design teintées d'humour... sans oublier la célèbre "Vietnam", primée d'un Award d'argent aux International Chocolate Awards à Londres. Chaque création raconte une histoire de goût, de saison et d'émotion.

Son atelier de fabrication, situé à deux pas de la boutique, permet de produire sur place et d'ouvrir les portes des coulisses aux curieux.

Des ateliers chocolat sont régulièrement proposés au public, et des visites de la manufacture seront prochainement organisées pour plonger au cœur du processus bean-to-bar, de la fève à la tablette.

Créative et curieuse, Mélanie élabore personnellement ses recettes et imagine des concepts chocolatés bien dans l'air du temps, des moustaches en chocolat aux iconiques "Prouts de Licorne".

Entre excellence artisanale, innovation et une pointe de malice, Carré Noir fait voyager les papilles... et bientôt les visiteurs aussi.



Darcis chocolatier

www.darcis.com

30 ans de passion et de savoir-faire.

Chocolatier, pâtissier, glacier, Jean-Philippe Darcis incarne depuis toujours une vision généreuse et passionnée de la gourmandise. Fondée en 1996, la Maison Darcis célèbre cette année 30 ans de création, d'excellence et d'émotion chocolatée.

Installée aujourd'hui rue des Dominicains, 20 à Liège, la Maison Darcis s'est imposée au fil des années comme une référence en Belgique et bien au-delà de nos frontières. À l'image de son fondateur, chaque création est le fruit d'un subtil équilibre entre tradition et créativité, rigueur artisanale et audace contemporaine.

Amoureux des produits nobles, Jean-Philippe Darcis parcourt les terres de cacao à la rencontre des producteurs, à la recherche de saveurs authentiques et de trésors rares. De la fève à la création finale, le chocolat est travaillé avec précision, respect et passion, dans une approche résolument artisanale.

Classique et moderne à la fois, la Maison Darcis revendique une gourmandise sincère, ancrée dans la gastronomie, portée par le goût juste et l'émotion. Un message que la Maison ne cesse de transmettre depuis 30 ans : celui d'un chocolat vrai, élégant et profondément humain.





Pépité

www.pepitechocolaterie.be

Chez Pépité, nous sommes passionnés par l'art du chocolat et nous nous engageons à offrir une expérience gustative unique. Notre savoir-faire repose sur une sélection rigoureuse de fèves de cacao d'exception, provenant de plantations éthiques et durables en agroforesterie.

Nous croyons fermement que la qualité du chocolat commence par la qualité des ingrédients, c'est pourquoi nous veillons à ce que chaque fève soit cultivée dans des conditions respectueuses de l'environnement et des producteurs.

Nous sommes particulièrement attentifs à la qualité organoleptique du cacao. Chaque variété que nous choisissons est le fruit d'un travail minutieux, garantissant des saveurs riches et complexes.

Une fois les fèves arrivées à notre atelier, nous procédons à une torréfaction délicate, soigneusement maîtrisée pour en extraire tous les arômes sans développer d'amertume. Cette approche nous permet de créer des tablettes de chocolat à haute teneur en cacao, qui se distinguent par leur finesse en bouche et leur faible teneur en sucre.





Chocolaterie Franz

www.chocolaterief Franz.be

FRANZ, c'est la transmission d'un savoir-faire et d'une passion depuis trois générations.

Une production journalière, 100% artisanale devant les clients et passants, en toute transparence.

Des matières premières de qualité exceptionnelle pour vous offrir un chocolat intense en goût, des fourrages savoureux, peu sucrés et facilement identifiables.

Des moulages fins pour que la praline éclate dès le premier coup de dent.

Un assortiment classique, intemporel, ponctué de nouvelles créations au gré des saisons.

Une gamme de produits fins et exclusifs.

C'est le travail soigné et précis d'une équipe talentueuse de la production à la vente.

Poussez la porte et laissez-vous enivrer par l'odeur irrésistible du chocolat.



Galler

www.galler.com

Chocolaterie liégeoise historique, Galler est reconnue pour son chocolat gourmand, accessible et éthique.

Fidèle à son ADN, elle développe des créations généreuses où le plaisir du goût, la créativité et la qualité des ingrédients occupent une place centrale.

Chocolats fourrés, tablettes, bâtons, pralines, gaufres et créations saisonnières composent un univers coloré, marqué par des associations de saveurs audacieuses et une identité fondée sur le partage.





Leonidas

 [LeonidasLiegeSaintLambert](#)

Depuis sa création en 1913, le chocolatier belge Leonidas a toujours eu pour mission de créer de véritables moments de bonheur en rendant le luxe du chocolat accessible à tous.

Avec plus de 1200 points de vente dans 40 pays, Leonidas s'est au fil du temps forgé une réputation que beaucoup envient : celle de la marque de pralines préférée des Belges.

Leonidas est implanté à Liège depuis près de 50 ans, dans le centre mais également à Médiacité, Belle-Ile ainsi que dans la galerie Cora. Les Maîtres Chocolatiers créent sans cesse de nouvelles recettes et de nouveaux produits de saison qui prennent place à côté d'un vaste assortiment de pralines, dont la star, la fameuse Manon. Leonidas travaille exclusivement du chocolat 100% pur beurre de cacao, sans huile de palme et du cacao durable. En 2023, Leonidas a fêté son 110^e anniversaire. 110 ans d'amour pour ses pralines et ses consommateurs.

Section chocolatier - confiseur - glacier de

L'école d'Hôtellerie de la Ville de Liège

www.ehtliege.be

Acteur essentiel de la transmission des métiers du chocolat, l'École d'Hôtellerie de la Ville de Liège forme les futurs professionnels aux bases techniques du métier, à la rigueur des gestes et au travail du goût.

La section Chocolatier.e - Confis.eur.euse - Glacier.e développe précision, inventivité et respect du produit, en lien étroit avec les artisans et le tissu professionnel local.

L'école joue ainsi un rôle clé, tout à la fois, dans la pérennité et l'évolution du savoir-faire chocolatier liégeois.





SAVOIR-FAIRE & TRADITION

Liège en *chocolat*

À LA RENCONTRE DES
CHOCOLATIERS LIÉGEOIS



École d'Hôtellerie
et de Tourisme
de la Ville de Liège



NEUHAUS
BELGIUM - 1857

BENOIT NIHANT
CHOCOLATIER LIÉGEOIS



FRANZ
CHOCOLATIER



Une initiative de l'Échevinat de l'Attractivité commerciale et touristique en collaboration avec
le Bureau du Commerce et l'Office du Tourisme de Liège

Éditeur responsable : l'Échevinat de l'Attractivité commerciale et touristique - Impression : Ville de Liège.
Édition : février 2026 - Copyright photos : Artisans chocolatiers liégeois - Ne pas jeter sur la voie publique.