



19/20 - 09 - 2015

Location: World Expo Milan, IT

Curator: Christophe De Jaeger

Organisation: GLUON

Belgium has a long tradition in the chocolate industry and nowadays Brussels is known as the 'chocolate city'. Yet the innovation in this industry threatens to stagnate and more than ever there is a need for innovative ideas that vivify this industry. In cooperation with the company Callebaut, Gluon organizes the living lab 'Una Grande Abbuffata' that connects artists and important chefs from the chocolate industry in a quest for innovation. This will result in a number of challenging ideas and prototypes for chocolate structures. The results of this search will be exhibited at the World Expo in Milan during the Brussels Days.

België heeft een lange traditie in de chocolade-industrie en vandaag is Brussel de chocoladestad bij uitstek! Met dit project grijpt Gluon terug op deze oude industrie en ambacht en willen we door het samenbrengen van kunstenaars, ambachtelijke chocoladebewerkingen en industrie creativiteit en innovatie in deze sector bewerkstelligen. In samenwerking met Callebaut zette Gluon een lab op waarin belangrijke Belgische kunstenaars en top chocolatiers

experimenteren, expertise uitwisselen en nieuwe structuren creëren. Dit resulteert in een aantal uitdagende prototypes die tentoongesteld worden in het Belgisch paviljoen te Milaan.

Peter de Cupere realizes together with chocolatier Patrick Mertens and Inge Lijnen from [Boon](#), [The Chocolate Experience](#) two new chocolat art works. More info soon...