



17 - 20 September 2023
RIYADH INTERNATIONAL
CONVENTION & EXHIBITION CENTER
RIYADH, SAUDI ARABIA



1

*The Chocolate Sculpture
Edible Art Gallery*
معرض منحوتات الشوكولاتة

2

*Masterclass
& Edible Chocolate Art Workshop*
ورشة عمل منحوتات
الشوكولاتة القابلة للأكل

3

*Demonstration
Sculpting & The making
of The Chocolate Sculpture*
عروض منتجات الشوكولاتة

Masterclass & Workshop ورشة عمل وماستر كلاس

To Participate in the Chocolate Art Salon
Masterclass & Workshops, Contact:

Email: nadiyah.salem@sunaidiexpo.com

Mobile: +966 55 499 9283

www.foodexsaudiexpo.com

Brought to you by
ضمن فعاليات معرض فود إكس



The Chocolate Sculpture
ANAT RATZABI ©

Organised by
المنظمون



Chocolate Art Salon

The Chocolate Art Salon is the first authentic Saudi event dedicated for chocolate arts and sculptures, reflecting chocolate arts & cultures from around the world.

It is an event feature that will be co-located with the 10th edition of Foodex Saudi which will be held from 17 to 20 September 2023 at Riyadh International Convention and Exhibition Centre.

The event host leading international and local chocolate brands and manufacturers, displaying finest chocolates and pastries.

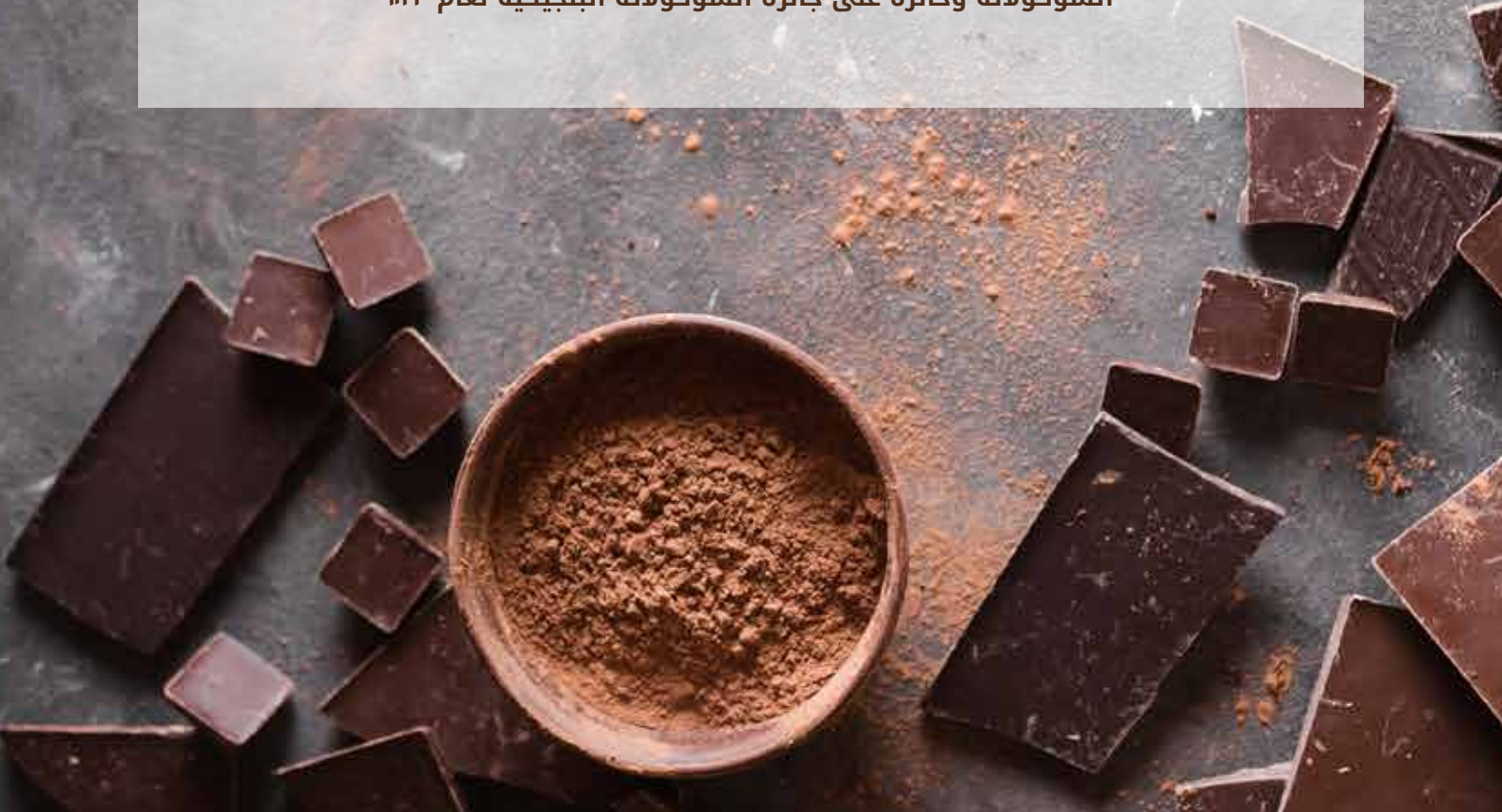
Chocolate Art Salon will feature the chocolate sculpture gallery and the chocolate sculpture workshops, presented by the **Renowned Multidisciplinary Artist Anat Ratzabi**

صالون فنون الشوكولاتة

يعد صالون فنون الشوكولاتة أول فعالية سعودية دولية متخصصة في مجال فن النحت على الشوكولاتة تقام الفعالية على هامش النسخة العاشرة لمعرض فوديكس السعودية

وتضم الفعالية:

- أجنحة دولية ومحلية تعرض أفخر نواع الشوكولاتة والمخبوزات
 - بالإضافة إلى منصة النحت على الشوكولاتة
 - كما تقام ورش عمل وماستر كلاس للنحت على الشوكولاتة
- تقدمها الفنانة الهولندية أنات ريتزابي، وهي فنانة عالمية متخصصة بالنحت على الشوكولاتة وحائزة على جائزة الشوكولاتة البلجيكية لعام ٢٠٢٣



Workshops & Masterclass

ورش عمل وماستر كلاس



Masterclass: **"When Art Meets Chocolate"**
Unleashing Creativity in the Chocolate World

Program Description:

A masterclass that combines the delectable world of chocolate with the boundless realm of artistry. An immersive experience understanding & exploring the possibilities in fusion of artistic expression and the culinary arts to create unique chocolate artworks.

The masterclass will be Hosted by **Renowned Multidisciplinary Artist Anat Ratzabi** Anat, Is the owner & Founder of The Chocolate Sculpture and the winner of Belgium Chocolate Award 2023 category: Best Concept, Bronze.

Anat will speak about her personal artistic journey on how to approach and develop your design skills and expanding your imaginary space.

بعنوان **"عندما يلتقي الفن بالشوكولاتة"**
إطلاق العنان للإبداع في عالم الشوكولاتة

وصف البرنامج:

ماستر كلاس يجمع بين عالم الشوكولاتة اللذيذ وعالم الفن اللامحدود. تجربة غامرة لفهم واستكشاف الاحتمالات في دمج التعبير الفني وفنون الطهي لصنع أعمال فنية فريدة من خلال استخدام الشوكولاتة.

ورش العمل وماستر كلاس للنحت على الشوكولاتة مقدمة من **الفنانة الهولندية السيدة أنات ريتزابي**، وهي فنانة عالمية متخصصة بالنحت على الشوكولاتة وحائزة على جائزة الشوكولاتة البلجيكية لعام ٢٠٢٣

وهي صاحبة ومؤسسة استديو النحت على الشوكولاتة The Chocolate Sculpture ستحدث أنات عن رحلتها الفنية الشخصية حول كيفية إظهار مهارات التصميم الخاصة بك وتطويرها واستغلال مساحتك التخيلية.

Workshops & Masterclass Presented By

ورش عمل و ماسترکلاس

The Chocolate Sculpture
ANAT RATZABI ©

Anat Ratzabi



شاهد



Watch Video

شاهد



Watch Video



Program:

البرنامج:

Introduction

Presentation docu:

"The making of The chocolate Sculpture"

When Art Meets Chocolate - A talk by Anat

Q&A Participants are invited to send their questions before hand.

Edible art Workshop - "Dutch masters in chocolate"

The Chocolate Sculpture Edible art is a unique and captivating experience that marks a lasting impression on you. A happening & A gift at the same time.

During this workshop, Anat & her team will take you into the world of her Edible art and will teach you the intricacies of her creations.

We will learn the technique of casting and releasing the chocolate sculpture out of the mold, as well as how to apply the beautiful bronze patina on the sculpture.

Further we will practice the Delft Blue painting technique on a sculpture made of white chocolate.

Dutch masters:

Rembrandt, van Gogh or Girl with a Pearl Earring.

At the end of the workshop:

You will take home two self-made chocolate sculpture gifts packed in our custom brand Luxury box + Luxury bag.

المقدمة:

فيديو العرض: (مع التعليق الصوتي / الترجمة)

حديث أنات "عندما يلتقي الفن بالشوكولاتة"

أسئلة وأجوبة - سيكون لدى المشاركين إمكانية إرسال الأسئلة

ورشة عمل منحوتات فنية قابلة للأكل تجسيد إبداع الفنانين الهولنديين من خلال الشوكولاتة

يعتبر فن نحت الشوكولاتة الصالحة للأكل تجربة فريدة وآسرة تترك انطباعًا دائمًا عليك. تمارس مهارة فنية وتصنع هدية في نفس الوقت

خلال هذه الورشة، ستأخذك أنات وفريقها إلى عالمها الخاص في صناعة المنحوتات الفنية القابلة للأكل وسوف تعلمك تفاصيل إبداعاتها.

نتعلم تقنية صب وإخراج تمثال الشوكولاتة من القالب، وكذلك كيفية تطبيق الزنجر البرونزي الجميل على التمثال.

علاوة على ذلك، سوف نمارس تقنية الرسم Delft Blue على تمثال مصنوع من الشوكولاتة البيضاء.

رواد الفن الهولنديون: رامبرانت، فان غوخ أو الفتاة ذات القرط اللؤلؤي.

في نهاية ورشة العمل،

ستأخذ إلى المنزل هديتين من منحوتات الشوكولاتة محلية الصنع معبأة في صندوق فاخر للعلامة التجارية الخاصة بأنات+ حقيبة فاخرة.

Program:

This program is tailored for Culinary Arts Students, Chocolatiers & Chocolate Art Salon Visitors who are interested in Chocolate Art Sculptures

Duration:

Approximately 2.5 to 3 hours. Workshop will include the tools and materials.

Workshop fee: 700 SAR

Max 25 participants per workshop Activity

Workshop Dates:

18,19,20 September 2023

Location:

Riyadh International Convention and Exhibition Centre.

البرنامج:

يستهدف هذا البرنامج طلاب فنون الطهي وصانعي الشوكولاتة وزوار صالون فنون الشوكولاتة المهتمين بفن نحت الشوكولاتة

مدة ورشة العمل:

من 2.5 - 3 ساعات
(يتم تزويد المشاركين بمواد وأدوات النحت)

رسوم الاشتراك في الماستر كلاس

ورشة العمل: 700 ريال

عدد المشاركين في كل ورشة عمل 25 مشارك كحد أقصى

تاريخ ورش العمل:

20,19,18 سبتمبر 2023

الموقع:

مركز الرياض الدولي للمعارض والمؤتمرات



للتسجيل في ورشة العمل

To join the Chocolate Art Salon Workshop, Contact:

Email: nadiyah.salem@sunaidiexpo.com

Mobile: +966 55 499 9283

www.foodexsaudiexpo.com