

LE MUSÉE GOURMAND DU CHOCOLAT

Choco-Story

Découvrir

S'amuser

Créer

Rêver

Déguster

Apprendre



Brochure
2016

Suivez-nous sur les réseaux



Edito

Le musée gourmand du Chocolat est né à Paris en février 2010.

Il est l'oeuvre d'une passion, celle de notre collectionneur, M. Eddy Van Belle.

La mission du musée est de partager nos connaissances et de les rendre accessibles au plus grand nombre.

Forts d'une collection riche en pièces historiques remontant à plus de 3500 ans, nous partons chaque année à la recherche de nouvelles informations sur le cacao et le chocolat, en visitant les pays producteurs bien entendu, mais également les régions du monde où les premières civilisations ont consommé le cacao.

Aussi, chaque année, nous modifions certaines parties de notre exposition ou nous mettons en place des animations pour rendre la visite encore plus enrichissante.

Vous découvrirez cette année une nouvelle salle d'atelier, avec une plus grande capacité, ainsi qu'une nouvelle salle dédiée à l'Art en Chocolat.

Je vous souhaite à tous une année prospère et gourmande !

Fabrice Stijnen - Directeur



Le musée	P 4
Les animations enfants / familles	P 6
Les animations pour adultes	P 7
La démonstration	P 8
Les démonstrations thématiques	P 9
Les ateliers enfants / familles	P 10
Les ateliers adultes	P 11
Tarifs groupes	P 12
Modalités de réservation	P 13
Pré-vente / Billetterie	P 13
Nos partenaires - offres combinées	P 14
Informations pratiques	P 16



LE MUSÉE GOURMAND DU CHOCOLAT



C'est une des douceurs les plus appréciées au monde, mais que savons-nous réellement du Chocolat ?

Le musée gourmand du Chocolat de Paris vous propose, sur 850m² d'exposition, de découvrir **plus de 1.000 pièces authentiques** retraçant les 4.000 ans d'histoire du cacao sous toutes ses formes.

La visite commencera par la découverte des Olmèques, Mayas et Aztèques, pour lesquels le cacao joua un rôle majeur, notamment dans leurs rituels mélangeant croyances mystiques et cacao.



Vous découvrirez ensuite comment au 16^{ème} siècle, l'empereur Moctezuma fit découvrir à Hernan Cortez **la boisson du Tchocoatl**, faite de cacao et d'épices relevées, avant que ce dernier la rapporte en Europe pour que ce Chocolat soit enfin diffusé dans les grandes cours royales.

Poursuivez la visite en découvrant l'évolution progressive des procédés de transformation du cacao qui nous permettront de le déguster sous forme de chocolat solide dès le 19^{ème} siècle.



Vous pourrez également **découvrir** les **grands crus de cacao**, allant de la puissance fondante et fruitée du Pérou à la douceur naturelle des arômes de cacao du Vénézuéla.



Achievez votre visite avec un délicieux **chocolat chaud fait-maison**, parmi nos 6 recettes, dont 2 historiques. Mais rassurez-vous, vous apprendrez aussi que le chocolat est bon pour votre santé !

Pour les plus jeunes (jusqu'à 12 ans), en visite individuelle, nous avons préparé une **chasse au trésor**, avec des vitrines Playmobil retraçant l'histoire du cacao.

Apprendre l'histoire en s'amusant, quel plaisir !



Les animations pour les enfants et les familles



Visite pédagogique

Pour les plus jeunes, des visites pédagogiques sont animées par nos conférenciers.

Vos enfants seront incollables sur le chocolat !

Pour les professeurs, un kit pédagogique

Nous mettons à disposition sur notre site internet un kit pédagogique (affiches + questionnaires) qui vous permettra de préparer votre visite mais également d'organiser l'animation pour les élèves grâce aux questionnaires adaptés à leur âge.



Visite avec livret pédagogique

Pour les groupes de jeunes enfants, nous mettons également à disposition des accompagnateurs, des livrets pédagogiques, qui leur permettront d'animer la visite pour les plus jeunes.

Les ateliers pour enfants ou en famille

Vos enfants ont envie de découvrir la matière chocolat.

Avec leurs amis ou leurs parents, ils réaliseront leurs propres chocolats... à dévorer dès que possible.

Informations détaillées P 10



Les animations pour les groupes adultes



Visite gourmande

Associée à tous les autres types de visite, vous avez la possibilité de choisir une formule avec dégustation de chocolat chaud, et/ou un sachet de 500g de grand cru de cacao à sélectionner en boutique...

Visite guidée

Pour les groupes, des conférenciers du musée sont disponibles afin de vous faire découvrir les secrets de l'histoire du chocolat, voire même quelques anecdotes de notre collectionneur sur certaines pièces qu'il a rapportées.



La démonstration thématique

Le chocolat, on en veut toujours plus. Et bien nous vous en proposons plus avec la démonstration privilégiée sur une thématique précise. 30 minutes de démonstration, des dégustations complémentaires.

Plus d'informations en P 9

Atelier de confection - Adultes

Envie de participer à un atelier ludique et convivial ou apprendre les techniques professionnelles de travail du chocolat ?

1h ou plus avec un chocolatier professionnel pour faire vos propres réalisations... que vous emporterez chez vous !



Découvrez nos ateliers en P 11

La démonstration

La visite du musée comprend également un passage dans nos ateliers où nos chocolatiers présentent à nos visiteurs la technique de moulage des bonbons de chocolat et ses différentes étapes avec les astuces qui permettent de réaliser des chocolats brillants, craquants et surtout... fondants en bouche !

La démonstration, c'est également la partie la plus interactive durant laquelle vous aurez l'occasion :

- de découvrir les véritables techniques des artisans chocolatiers français
- d'échanger avec un professionnel qui répondra à toutes vos questions autour du chocolat
- de déguster 4 variétés de grands crus de cacao ; les papilles les plus entraînées pourront percevoir la richesse des arômes de ces chocolats d'élite !



Ces démonstrations ont lieu tous les jours, toute l'année, toutes les 20 minutes.

Les démonstrations thématiques

Cette année, nous proposons des démonstrations thématiques pour les groupes.

Celles-ci ont une durée de 30 minutes, afin de vous présenter toutes les facettes d'une thématique.

Ces démonstrations sont différentes en fonction des saisons.

A titre d'exemple, vous pourrez retrouver les thématiques suivantes au cours de l'année :

- Alcool et chocolats
- Les chocolats de Pâques
- Les chocolats printaniers et les associations aromatiques

Nous vous proposons ces démonstrations tous les jours, aux horaires suivants : 10h00, 13h30 et 17h30.

La salle est privatisée durant la démonstration thématique. 50 personnes maximum par session.



Ateliers enfants

Des ateliers sont organisés pour les enfants de 6 à 15 ans. Pendant une heure ils peuvent apprendre à dessiner avec du chocolat et réaliser leurs propres chocolats (mendiants et/ou sucettes).

Le contenu des ateliers est ajusté en fonction de l'âge moyen du groupe.

Les enfants repartent avec tous les chocolats qu'ils ont fabriqués, pour les déguster seuls ou en famille dès leur retour à la maison !



NOUVELLE SALLE

Ateliers thématiques

Toute l'année, nous proposons également des ateliers thématiques en fonction des saisons : Calendrier de l'Avent, Halloween, Père Noël, Bonhomme de neige, Lapin de Pâques...

Ateliers familles

Un tarif unique pour les enfants et leurs parents, sans limite d'âge.

L'atelier est conçu autour d'un atelier enfants ou thématique, mais avec le plaisir de le partager en famille !

Conditions spécifiques :

Minimum 12 et maximum 25 personnes dans l'atelier (possibilité de 2 groupes de 25 personnes, un groupe participe à l'atelier pendant que l'autre fait la visite du musée)

Tous les ateliers sont organisés sur réservation pour les groupes, et à dates fixes pour les individuels. Informations.

Dates et programme des ateliers sur demande.



Ateliers de confection adultes

Ateliers ludiques (à partir de 14 ans)

Envie de travailler la matière chocolat ? Envie de vous amuser et de faire différents chocolats ? Les ateliers ludiques sont spécialement conçus pour vous !

- Atelier Fun 1h - Tempérage, techniques de trempage (orangettes, marshmallows, boules pralinées), et réalisation de mendiants.
- Atelier Fun 1h30 - Tempérage, techniques de trempage (orangettes, marshmallows, boules pralinées), et réalisation d'une tablette de chocolat (150g) et d'un pot de pâte à tartiner (200g).

Ateliers techniques (à partir de 14 ans)

Avec notre chocolatier du musée, venez apprendre les techniques professionnelles de travail du chocolat : le tempérage du chocolat, la technique du moulage, la préparation du praliné ou de la ganache, le fourrage de la praline et la fermeture du chocolat

- Technique 1h - Tempérage et production de bonbons au chocolat pralinés (7 chocolats par personne)
- Technique 1h30 - Tempérage et production de bonbons au chocolat pralinés et ganaches (14 chocolats par personne)

Les participants repartent avec les chocolats qu'ils ont produits !

Les tarifs groupes

Groupes : **A partir de 15 personnes**
Adultes : 9,90 € / personne
Seniors / Etudiants : 9,00 € / personne
1 accompagnant gratuit / 25 personnes payantes

Groupes scolaires :
Enfants - 6 ans : 2,50 € / enfant
Enfants 6 - 12 ans : 7,20 € / enfant
Etudiants (à partir de 13 ans) : 9,00 € / personne
1 accompagnant gratuit / 10 enfants payants

Options gourmandes :
Chocolat chaud : 2,70 € / personne
Sachet de chocolat (500g) : 8,00 € / personne

Options de visite (réservation obligatoire) :
Visite guidée enfants (35') : 90 € / groupe jusqu'à 25 enfants
Visite avec conférencier (1h15') : 150 € / groupe jusqu'à 25 personnes
Démonstration thématique : 200 € jusqu'à 25 personnes
+ 6 € par personne supplémentaire (max. 50 personnes)

Ateliers de confection (réservation obligatoire) :
inclut le droit d'entrée au musée **A partir de 15 personnes**
Enfants (6 - 15 ans) : 22,50 € / enfant
Familles (min. 50% d'enfants) : 24,75 € / personne
Thématique (min. 50% d'enfants) : 31,50 € / personne
Technique 1h : 36,00 € / personne
Technique 1h30 : 54,00 € / personne
Fun 1h : 36,00 € / personne
Fun 1h30 : 54,00 € / personne



Le contenu des prestations et les tarifs sont modifiables sans préavis.

Modalités de réservations

Afin d'assurer un service efficace, toutes les réservations se font via notre formulaire en ligne (www.museeduchocolat.fr)

La réservation est obligatoire pour tous les groupes.

Vous recevrez dans les 3 jours ouvrés le devis correspondant à votre demande. Si votre date souhaitée n'est pas disponible, nous vous contactons pour trouver un autre horaire possible pour vous.

Pour toutes vos questions, vous pouvez contacter nos équipes :

Email : info@museeduchocolat.fr
Téléphone : +33 (0)1.42.29.68.60

Pré-vente / billetterie

Nous avons mis en place un système de billetterie vous permettant de proposer nos activités accessibles en visite individuelle :

- Visite libre
- Visite avec option chocolat chaud
- Visite avec option sachet de chocolat (500g)
- Ateliers familles ou ateliers adultes (coupon avec code à utiliser lors de la réservation sur notre site internet)

Commande à partir de 20 billets - validité 3 ans.

Nous mettons à votre disposition affiches et dépliants pour animer votre point de vente. N'hésitez pas à nous appeler.

Pour toute demande, contactez :

Alice SAGOT :
alice@museeduchocolat.fr
Téléphone : +33 (0)9.52.95.07.07

Nos partenaires

Offres combinées

Vous prévoyez une sortie d'une journée sur Paris ?

Nous vous proposons des visites combinées avec nos partenaires.

Vos avantages :

- vous bénéficiez d'un tarif plus attractif avec le combiné
- nous restons votre seul interlocuteur et effectuons pour vous les démarches de réservation chez nos partenaires

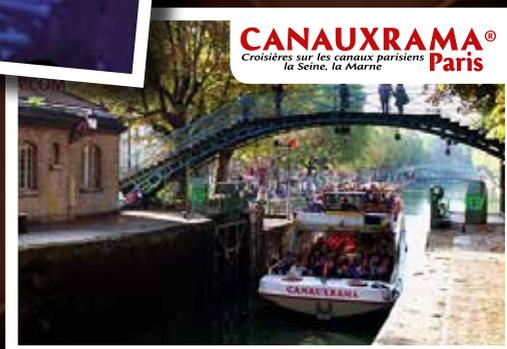
Contactez-nous pour connaître les offres combinées :

Email : info@museeduchocolat.fr

Téléphone : +33 (0)1.42.29.68.60



Les Noces de Jeannette
Le Restaurant de vos Fêtes



Accès

Le musée gourmand du Chocolat Choco-Story

28 bd de Bonne Nouvelle
75010 Paris

Tél. : 01.42.29.68.60

Fax : 01.42.29.65.08

E-mail : info@museeduchocolat.fr

www.museeduchocolat.fr

Méto :

③ ⑤ Bonne Nouvelle

④ Strasbourg Saint-Denis

Bus : lignes 20, 39 ou 48.

Arrêts : Poissonnière

Bonne Nouvelle, Porte Saint-Denis.

Ouvert tous les jours du lundi au dimanche, de 10h00 à 18h00
Fermeture annuelle les 25 décembre et 1er janvier



www.museeduchocolat.fr