

Apprendre • Cuisiner • Déguster



LE MUSÉE
GOURMAND
DU
CHOCOLAT



Sensibilise à Paris
la famille
autour d'un
parcours chocolaté

Tout commence avec des passionnés du chocolat...



Le premier Musée Gourmand du Chocolat a vu le jour à Bruges en Belgique, en 2004, grâce à l'initiative de la famille Van Belle. Mais loin de s'arrêter là... L'ouverture des Musées s'étend à travers le monde avec Paris, Prague, Bruxelles et Uxmal et bientôt dans la ville de Mexico.

Le fondateur, Eddy Van Belle, collectionneur et véritable passionné du chocolat, a fait le tour du monde à la recherche de pièces pour son musée pour assouvir sa soif de connaissance sur le cacao. Au fil des années, il a tissé des liens forts et de réelles amitiés avec les producteurs locaux des quatre coins du

monde. Grâce à ses efforts et ses recherches, Eddy Van Belle a apporté plus de **1000 pièces de collections authentiques** au Musée Gourmand du Chocolat de Paris.

Le Musée Gourmand du Chocolat est soutenu par Belcolade qui est le deuxième fabricant de chocolat destiné au marché professionnel en France.

Le Musée Gourmand du Chocolat, un parcours ludique, interactif mais surtout GOURMAND !

En trois étages, le musée dévoile tous les secrets du cacao d'une façon moderne et pédagogique : son histoire, des mayas à aujourd'hui, la fabrication du chocolat «en live», des espaces inédits chocolatés vus par des créateurs & artisans chocolatiers et des ateliers où petits et grands peuvent mettre la main à la pâte et repartir avec leurs créations chocolatées.

“ Prenez du chocolat afin que les plus méchantes compagnies vous paraissent bonnes ”
Madame de Sévigné



Un voyage chocolaté !

Le parcours commence d'abord par la découverte du cacao, originaire d'Amérique centrale, existant en 3 grandes variétés : le Criollo, très rare, aux arômes subtils mais puissants, le Forastero, très présent et résistant, et le Trinitario, croisement entre les deux précédents. Très importante, la fermentation est aussi expliquée durant la visite, car c'est elle qui permettra d'obtenir le goût et l'arôme du chocolat.

Le parcours se poursuit avec la culture du cacao par les pré-Olmèques, les Mayas puis les Aztèques nous ramenant jusqu'à 4000 ans en arrière ! Le Dieu Quetzalcoatl (Dieu Serpent à plumes) est mentionné comme celui ayant offert le cacao à l'humanité, considéré comme la nourriture des Dieux.

S'ensuit un voyage à travers les différentes époques de notre Histoire : l'arrivée des conquistadors sur le Nouveau Continent et l'introduction du chocolat en Europe, sa dégustation alors réservée aux cours royales, les découvertes et avancées qui ont permis de varier la manière de le consommer (liquide, solide, noir, au lait, en barres, tablettes ou pralinés...). Les familles pourront aussi découvrir les différents ustensiles, fondeurs des chocolateries de 1800 à nos jours, sans oublier la rétrospective des affiches des premières marques de chocolat jusqu'aux années 1960.

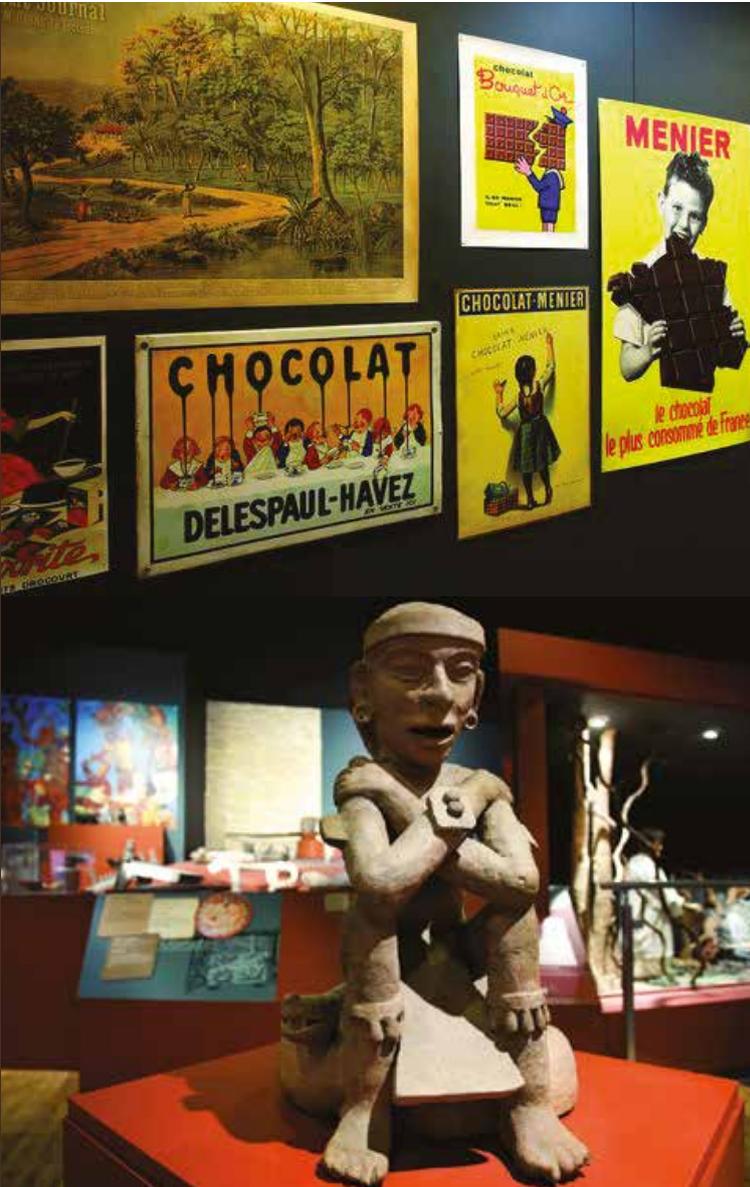
Ensuite, un chocolatier du Musée présente pas à pas les techniques de réalisation d'un bonbon praliné, tout en révélant quelques astuces pour obtenir un chocolat de qualité.

Prix entrée adulte : 11€

Prix entrée enfant : (6-12 ans) : 8€

Pour les moins de 6 ans : Gratuit

Seniors / Etudiants / Tarif réduit : 10€



IDEE RECETTE !

Le chocolat chaud de Louis XV ?

La boisson adorée du roi, très simple et très rapide ! 500g de chocolat, 500g d'eau que vous faites cuire à petit feu. Une fois le mélange homogène et prêt à être servi, ajoutez-y un jaune d'oeuf. Remuez, versez, dégustez, un régal !

Des espaces inédits

Le chocolat, un art confectionné sans modération !

EXCLUSIF Le Musée met en avant son art de manier le chocolat avec les 3 thèmes de sa nouvelle salle d'exposition.

LA MODE

Les artisans chocolatiers ont toujours été passionnés par la mode ! Fashion Week, défilé chocolaté, ici une vitrine digne des plus grands couturiers ! Robes, chapeaux, stilettos, sacs à mains... Chaque modèle est fabriqué avec minutie par l'artiste chocolatier belge Peter Teerlinck, pour le plaisir des yeux... et de notre odorat ! Zéro fashion faux pas.



LES MONUMENTS

Quoi de plus spectaculaire que de découvrir les plus célèbres monuments parisiens, à travers des sculptures géantes entièrement chocolatées dans les moindres détails ! Redécouvrez l'Arc de Triomphe (300 kg de chocolat), ou encore la Tour Eiffel (2m80 haut., exposée à partir d'avril 2016). Jean-Luc Decluzeau, auteur de ces oeuvres monumentales, dévoile aussi sa statue majestueuse en chocolat du Dieu Serpent à plumes, Quetzalcoatl.



LES MATIERES

Une ode à la nature avec une série de sculptures réalisées par Stéphane Leroux, nommé meilleur ouvrier de France pâtisserie 2004. Il présente de nombreuses oeuvres avec des effets de matières incroyablement réalistes : pierres, roseaux, bois flotté, galets empilés... à s'y tromper !



Lancement de la 1^{ère} Encyclopédie Mondiale du Chocolat et de la Confiserie

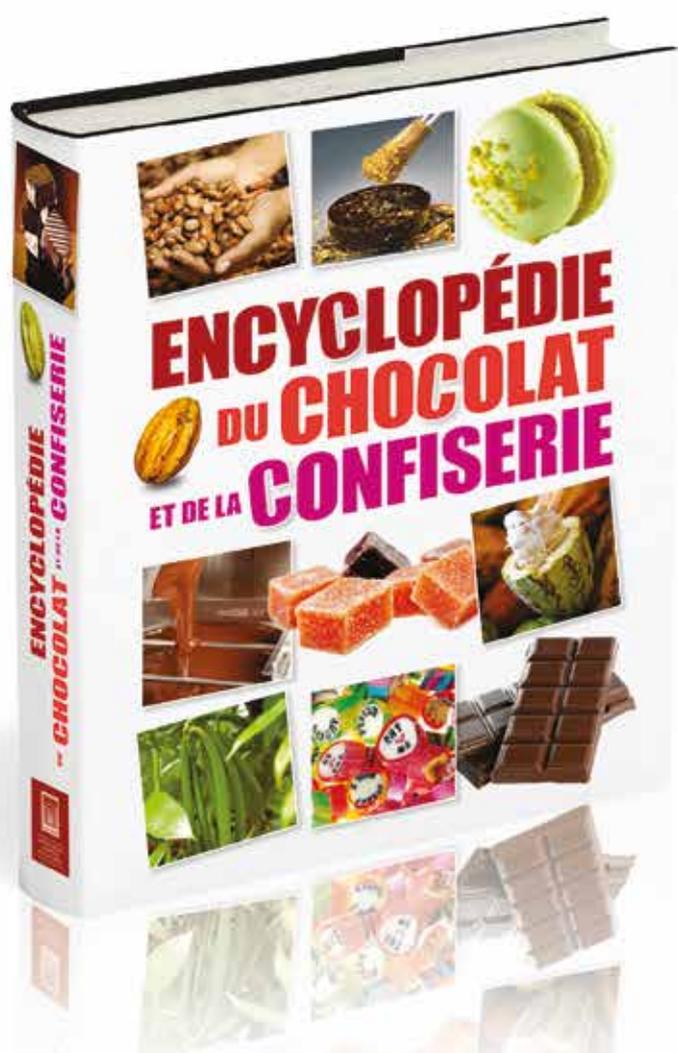
De A à Z en 1256 pages, de l'Abaisse... au Ziste, jamais auparavant un ouvrage n'avait rassemblé autant de connaissances spécifiques à la chocolaterie et à la confiserie : culinaires, culturelles, économiques, géographiques, historiques, juridiques, nutritionnelles, professionnelles, scientifiques, techniques...

Cette Encyclopédie est le fruit de 10 années de travaux et de recherches de la part des membres élus de l'Académie Française du Chocolat et de

la Confiserie, sous la direction éditoriale de Nikita Harwich, professeur à l'Université.

Cet ouvrage de référence réglera les gourmets, complètera les connaissances des artisans comme des industriels des métiers de bouche, instruira les futurs professionnels en cours de formation, expliquera des tours de mains aux amateurs éclairés, étonnera les curieux en quête de culture.

À mettre entre toutes les mains, pour aiguïser la gourmandise tout autant que la connaissance...



*Edition et vente :
Musée Gourmand du Chocolat
Prix public TTC : 90€*

L'œuvre **réalisée**
pendant **10 années**
de recherches
et d'écriture en
1256 pages
et **3100 chroniques**

A propos de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie

- Composée de 40 « sages » indépendants élus par leurs pairs : professionnels de renom (dont plusieurs Meilleurs Ouvriers de France), historiens, écrivains, nutritionnistes, agronomes, universitaires...
- Autorité morale propre aux métiers de chocolatier et de confiseur
- Gardienne de la tradition, de l'excellence et de l'évolution du chocolat et de la confiserie, en France et dans le monde.

BON PLAN ! *Je crée mon* chocolat

Le Musée Gourmand du Chocolat organise régulièrement de nombreux ateliers où petits et grands peuvent manier et fabriquer leur chocolat en compagnie de ses chocolatiers.

Les participants repartent ensuite avec les chocolats qu'ils ont préparés, libre à eux de les offrir ou de les déguster en famille.

Ces ateliers sont répartis selon les âges des enfants et les préférences des adultes.

1 ATELIERS LUDIQUES (à partir de 14 ans et adultes)

D'une durée d'1h ou d'1h30, ces ateliers dits « Fun » consistent à travailler la matière du chocolat. Après une explication sur le tempérage, les chocolatiers vous aident pour le trempage de nombreuses friandises : orangettes, citronnettes, marshmallow, truffes pralinées et mendiants. *Réservation obligatoire.*

40 € / pers. incluant le droit de visite au Musée



2 ATELIERS TECHNIQUES (à partir de 14 ans et adultes)

Comme son nom l'indique, vous serez dans la peau d'un pur chocolatier professionnel : on vous explique le tempérage du chocolat et la préparation d'une ganache. On vous met à l'épreuve sur la technique du moulage, le fourrage de praliné, etc...

Réservation obligatoire.

35 € / pers. incluant le droit de visite au Musée

3 ATELIERS FAMILLES (à partir de 6 ans)

Ces ateliers sont conçus autour d'un atelier enfants.

La famille s'entraide à dessiner avec du chocolat, fabriquer ses propres mendiants et sucettes et repartir avec pour dégustation.

Il s'agit d'un tarif unique pour les enfants et leurs parents, sans limite d'âge.

Réservation obligatoire.

27,50 € / pers. incluant le droit de visite au Musée



4 ATELIERS THEMATIQUES (à partir de 6 ans)

Toute l'année, le Musée se diversifie et propose des ateliers sous différents thèmes selon les saisons et événements : Saint-Valentin, Fête des Mères, Oeufs de Pâques, Glaces en été, Calendrier de l'Avent, Noël...

Réservation obligatoire.

30 € / pers. incluant le droit de visite au Musée

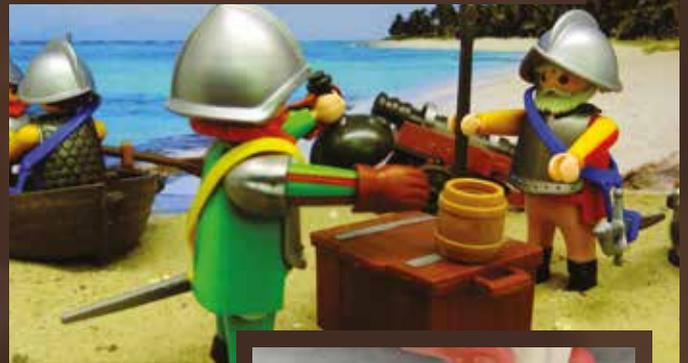
C pour les KIDS !

Les enfants, aussi chocovores que les adultes, sont spécialement mis à l'honneur dans le Musée.

En plus des ateliers spécifiques, pour les 6 ans et plus, une chasse au trésor est mise en place ! A l'entrée, une feuille et 8 autocollants leur sont remis, il faudra les replacer dans le bon ordre. En effet, dans le Musée, se trouvent 8 panneaux reproduisant les autocollants placés dans des vitrines à leur hauteur, où les différentes étapes du parcours sont mises en scène avec des personnages PLAYMOBIL®.

Leur mission : retrouver les indices dans chaque vitrine. Une fois la feuille complétée, les petits explorateurs en herbe reçoivent une surprise !

Pour ceux qui souhaitent en savoir davantage sur l'histoire du chocolat, le parcours est agrémenté de panneaux interactifs, ludiques et imagés, accompagnés de la mascotte du Musée « Choclala ».



Mascotte Choclala



