



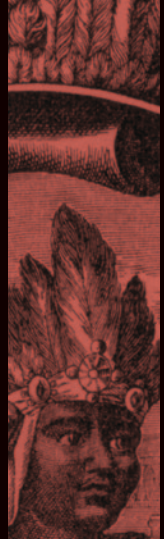
# Choco-Story

LE MUSEE GOURMAND DU CHOCOLAT

P A R I S

Dossier de presse

Octobre 2010





# Sommaire



1. Choco-story – le musée gourmand du chocolat p. 4
2. L'histoire du chocolat en mots, en images et en saveurs p. 5
3. Les enfants et le chocolat p. 8
4. Chaud cacao ! p. 9
5. Expositions temporaires p. 9
6. Le fond de développement du cacao p. 10
7. Collaboration avec Belcolade p. 10
8. Informations pratiques p. 11

# Choco-Story

## Le musée gourmand du chocolat

Le cacao fait le bonheur de nos papilles gustatives depuis la nuit des temps : boisson épicée des mayas et aztèques, le chocolat est aujourd'hui un met raffiné apprécié de tous.

Parmi les questions le plus souvent posées, nous entendons : « Quelle est l'origine du chocolat ? », « Pourquoi le chocolat était-il considéré comme un médicament ? », « Comment a-t-il conquis l'Europe ? », « Quel est le rôle de la révolution industrielle dans la popularité du chocolat ? » ...



D'un point de vue gustatif, souvent nous aimerions savoir : « Quel est le secret d'un bon chocolat ? », « Quelles sont les nuances de saveur du chocolat ? », « Quel type de chocolat nous correspond le mieux ? »

Choco-Story – Le musée gourmand du chocolat apporte des réponses à ces questions et bien d'autres encore. Il retrace les 4000 ans d'histoire du cacao et du chocolat en mots, en images et en saveurs. Le musée plonge le visiteur dans l'univers fabuleux du chocolat et l'entraîne dans une aventure passionnante à travers le temps, à vivre intensément, tous les sens en éveil.

Le musée, composé de trois parties distinctes, raconte l'origine et l'évolution du chocolat à travers une collection unique d'un millier d'objets. Au-delà de l'aspect historique, le musée détaille également les méthodes de fabrication du chocolat, les ingrédients utilisés et l'évolution de sa fabrication au fil des siècles.

Le centre de démonstration révèle aux visiteurs les secrets d'un chocolat brillant et leur donne l'occasion de goûter les produits chocolatés fabriqués sur place.



À l'origine, le musée Choco-Story est une initiative privée de la famille Van Belle, passionnée de chocolat qui a ouvert un premier musée Choco-Story en 2004, à Bruges en Belgique.

Un second musée s'est ensuite ouvert à Prague en République Tchèque en 2008.

Et c'est tout naturellement que le musée gourmand du chocolat arrive à Paris en 2010.

L'ensemble des musées Choco-Story bénéficie du soutien de Belcolade, le dernier fabricant de chocolat de couverture belge à être entièrement détenu par des familles belges.



# L'histoire du chocolat en mots, en images et en saveurs

*Choco-Story – Le musée gourmand du chocolat retrace sur trois étages la riche histoire depuis les origines connues du chocolat, illustre les différentes méthodes de fabrication d'hier et d'aujourd'hui, et présente également les nombreux ingrédients utilisés pour réussir le meilleur des chocolats. Une découverte qui sollicitera vos sens de la vue, l'ouïe, l'odorat et surtout... le goût !*

## Première partie :

- Le cacaoyer et les fèves de cacao
- Le chocolat, un cadeau des dieux chez les Olmèques, les Mayas et les Aztèques

L'espace Maya explique les rites mystiques des Mayas et des Aztèques, illustrés par de superbes objets authentiques.

Ce sont les Olmèques qui les premiers, il y a 4000 ans, ont initié l'emploi du cacao.

Les Mayas (250 avant JC – 900 après JC), à l'origine d'une civilisation basée sur des connaissances très poussées en architecture, en astronomie et en mathématiques, ont perpétré et affiné l'emploi du cacao et ont jeté les bases de la culture du cacaoyer. Les Toltèques et les Aztèques par la suite (1150 – 1500 après JC), reprennent la culture du cacaoyer des Mayas et vénèrent le cacao et le cacaoyer, qu'ils surnomment l'« Arbre du Paradis ».

Le cacao est alors une boisson amère basée sur de la masse de cacao, de l'eau et des épices.

Dans ces cultures, le cacao est considéré comme le « divin nectar », la nourriture des dieux pour les dieux. Le dieu Quetzalcoatl (le serpent à plumes) joue selon la tradition un rôle important dans l'histoire du cacao : il serait le grand maître du cacao qui aurait appris à l'homme comment cultiver et préparer le « Tchocoatl ».

Dans l'espace Maya, le visiteur pourra admirer une statue du dieu Quetzalcoatl.

Saviez-vous que le cacao servait non seulement à préparer le divin nectar mais aussi de monnaie d'échange ? Le cacao avait une grande valeur. A l'époque, un lapin coûtait 10 fèves de cacao et un esclave, 100 fèves.

## La fève de cacao.

Le cacaoyer poussait initialement à l'état sauvage dans la forêt tropicale de l'Amazonie, mais il se cultive actuellement dans de nombreuses autres régions sous les tropiques. L'arbre apprécie la chaleur (25-28 °C), l'humidité de l'air et du sol. Il existe trois variétés de cacaoyers : le Criollo, le Forastero et un croisement des deux, le Trinitario. La récolte se fait deux fois par an, entre octobre et février et entre mai et juillet. Les fèves récoltées sont mises à fermenter et à sécher avant d'être entreposées.



## Deuxième partie :

- L'introduction du chocolat en Europe
- La composition du chocolat
- L'industrialisation de la production de chocolat

Cette seconde partie débute avec la rencontre importante, en 1519, entre l'empereur aztèque Moctezuma et Hernando Cortes, qui débouchera notamment sur l'introduction du cacao en Europe. Christophe Colomb a été le premier européen à goûter la boisson à base de cacao « Tchocoatl » en 1502, mais la jugeant peu ragoûtante, il n'y avait pas prêté grande attention.

Au départ, les Espagnols ne sont pas férus de cette boisson venue du Nouveau Monde. Ils finissent par y prendre goût après y avoir ajouté du sucre.

A partir de 1527, Cortes importe les précieuses fèves de cacao en Espagne. Le "Chocolate" devient rapidement la boisson préférée de la cour d'Espagne, d'où elle se diffuse progressivement dans les cours royales des autres pays d'Europe dès le 17<sup>ème</sup> siècle, en France, en Italie, en Allemagne et au Royaume-Uni notamment.

En 1615, la boisson chocolatée est servie aux audiences officielles de la cour de France.

Vers le milieu du 17<sup>ème</sup> siècle apparaissent des salons de thé et de "chocolat".

*La superbe collection de tasses à chocolat du musée (les Mancerinas et les Trembleuses), ainsi que les différents pots à chocolat appelés « chocolatières » en cuivre, en argent et matériaux divers, témoignent de l'engouement grandissant pour la boisson du même nom en Europe. Elle reste jusqu'à la fin du 18<sup>e</sup> siècle un met raffiné réservé à la noblesse, à la bourgeoisie et au clergé.*

Le chocolat est proposé en pharmacie et dans les magasins d'épices, dans le premier cas pour adoucir le goût amer, voire franchement mauvais de certains médicaments, dans le second cas pour relever le goût des mets.

Le chocolat ne sera apprécié pour lui-même que vers la fin du 18<sup>ème</sup>, début du 19<sup>ème</sup> siècle.



Jusqu'au 18<sup>ème</sup> siècle, le chocolat se fabrique de façon artisanale. Le procédé de fabrication est considérablement amélioré à la révolution industrielle et le chocolat connaît son heure de gloire à partir du 19<sup>ème</sup> siècle.

Le perfectionnement des méthodes de production, la sélection des meilleures fèves de cacao et l'amélioration des cultures permettent de fabriquer un produit d'une grande finesse, tel que nous le connaissons actuellement. Au 19<sup>ème</sup> siècle, le chocolat se diversifie : chocolat sous forme liquide et solide, chocolat au lait, bâtons, tablettes, figurines creuses, pralines. Désormais, le chocolat est à la portée de tous !

Le musée vous propose ensuite une promenade dans le 20<sup>ème</sup> siècle, commençant par une initiation à la fabrication du chocolat au début du siècle. Entrez dans le monde fabuleux d'une chocolaterie des années 50 où trônent fondoir et ustensiles.



## Troisième partie :

### • Le chocolat de nos jours

Cette dernière partie aborde l'aspect contemporain du chocolat. Plusieurs espaces vous permettront d'affiner vos connaissances du chocolat et de confirmer ses nombreuses qualités.

Dans notre centre de démonstration il vous sera expliqué de façon détaillée comment fabriquer les meilleurs chocolats, ce qu'il faut faire, et surtout éviter, pour obtenir des produits chocolatés à la fois brillants et croquants. Vous pourrez déguster les chocolats que nous élaborons sur place.

Vous aurez également l'opportunité d'assister à la projection d'un documentaire retraçant l'ensemble des étapes de la production du chocolat, depuis la culture de cacao jusqu'à sa transformation finale en chocolat.

Nous vous présentons également dans cette partie l'aspect « santé » du chocolat. Car c'est un aliment qui a la réputation de posséder de nombreuses propriétés bénéfiques auxquelles on s'intéresse de plus en plus.



Ensuite, vous ne pourrez éviter notre espace d'exposition temporaire. Nous avons en effet décidé de renouveler deux à trois fois par an une partie de notre exposition. Le chocolat étant un produit vivant et très travaillé actuellement, nous devons donc le suivre et vous faire découvrir en permanence son évolution.

Cette visite s'achève par la présentation de notre partenaire et principal fournisseur de chocolats des musées Choco-Story, la société Belcolade.

Nous vous proposons de prendre quelques instants pour essayer notre questionnaire chocolats : nous avons développé un outil qui en fonction de vos réponses, déterminera parmi notre gamme de chocolats, celui qui vous correspond le mieux.



## Boutique :

Avant de quitter notre musée, passez donc à la boutique qui vous propose de nombreux ouvrages vous permettant d'étendre vos connaissances sur l'histoire et les secrets du chocolat. Vous y trouverez également de nombreux souvenirs originaux et gourmands de votre visite chez Choco-Story – Le musée gourmand du chocolat, comme nos délicieux chocolats, indispensables à la poursuite de votre découverte de ce monde fabuleux, de retour chez vous.



  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



# Les enfants et le chocolat



Le musée est destiné à tous, dès 6 ans. En plus des panneaux explicatifs pour les plus grands, nous avons installé près de 30 panneaux dédiés aux enfants pour qu'ils puissent apprendre et retenir en s'amusant les informations les plus importantes. Notre mascotte Choclala les accompagnera, sous forme d'images et de textes simplifiés dans cette merveilleuse aventure chocolatée.

Et pour être certain de les amuser, nous avons créé un jeu de piste (des images à retrouver pour positionner des autocollants dans le bon ordre) qui leur permettra de gagner une petite surprise en fin de parcours.

Et pour les plus gourmands, nous organisons des ateliers pour les enfants de 6 à 16 ans. Durant cette heure en compagnie d'un véritable chocolatier, les enfants pourront apprendre à dessiner avec du chocolat et préparer de véritables bonbons chocolatés qu'ils pourront croquer à leur retour chez eux. (sur réservation pour les groupes, et à dates fixes pour les individuels)





# Chaud cacao !



L'histoire de chocolat est pour la plus grande partie consacrée à la boisson cacaotée, principale forme de consommation jusque dans les années 1800.

Il est donc possible pour ceux qui le souhaitent de consommer un chocolat chaud. Et pas n'importe quel chocolat chaud ! Vous aurez la possibilité de déguster une recette aztèque (très épicée) mais également la

plus ancienne recette espagnole, avec ses touches d'amandes et de noisettes. Nous avons plus de 5 chocolats chauds différents, avec des nouveautés parfois, pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs.

Une expérience unique, et c'est au musée gourmand du chocolat !



## Expositions temporaires

Nous sommes curieux, et soucieux de faire progresser nos connaissances autour du chocolat. C'est pourquoi nous avons décidé de mettre en place, deux fois par an, des expositions dédiées aux dernières découvertes que nous avons faites ou aux projets qui nous tiennent à cœur.

### Les premières expositions :

#### *Ka'Kaw*

Le Cacao Real, le cacao des Rois, le cacao criollo original consommé par les empereurs aztèques et les rois d'Espagne.

#### *Le Chocolat et la Santé*

En collaboration avec un éminent docteur spécialiste du chocolat, nous vous informons des dernières découvertes médicales autour du cacao.



# Le Fond de Développement du Cacao



Choco-Story a érigé le Fond de Développement du Cacao (Cacao Development Fund) dans le but d'aider la récolte de cacao dans les pays en voie de développement sur un plan qualitatif, mais également pour soutenir les paysans locaux et leurs ouvriers dans leur production. Le Fond fonctionne grâce aux dons de nos visiteurs et un don annuel de Choco-Story.



## Collaboration avec Belcolade

Choco-Story – Le musée gourmand du chocolat bénéficie du soutien du chocolatier Belcolade.

Belcolade, établi en Belgique, est le dernier fabricant de chocolat de couverture belge à être entièrement détenu par des familles belges. Belcolade est la principale filiale de la division chocolat du groupe belge Puratos, au sein de laquelle elle est appelée à jouer un rôle stratégique. Créé en 1988, Belcolade est à l'heure actuelle le deuxième fabricant de chocolat belge (100% beurre de cacao !) destiné au marché professionnel. La division de

chocolat de Puratos fait partie des 5 plus grands fabricants de chocolat gourmet au monde. Au-delà de ses chocolats blancs, au lait et noirs sous forme liquide, l'entreprise fabrique également des pastilles, des pépites, des barrettes, des granulés et des blocs.

Le groupe Puratos distribue le chocolat Belcolade en France, au travers de sa filiale Patisfrance, spécialisée dans la production et la commercialisation des produits semi élaborés destinés aux boulangers, pâtisseries et chocolatiers.

