



Communiqué Conférence de presse du 16 mars 2006

## L'île au Cacao 2006

Tout l'univers du chocolat ... pour un moment d'exception !



Pour la 6<sup>ème</sup> année consécutive et dans près de 15 jours, **L'île au Cacao** envahira les Tribunes de l'Hippodrome de **Chantilly**, devenu le temps d'un week-end un véritable écrin de gourmandises raffinées et universelles.



Qu'il soit praliné, croquant, noir, au lait, aux amandes, aux noisettes ou encore fondant ... le Chocolat accompagnera les rochers, carrés, tablettes et autres confiseries des tous meilleurs artisans et maîtres chocolatiers-pâtisseries du **Salon des Chocolats et des Gourmandises**.

Parmi eux :

La « **Passion du Chocolat** » (Nathalie et Brice Connesson) à Chantilly

Mais aussi « **Jeff de Bruges** » (Marie Alice Oualli)

Les « **Ets Richet Frères** » (Pascal Richet), chocolatier-pâtisseries et boulanger à Senlis et Lamorlaye

« **Feuilles et Grains** » (Christophe Bartagnolio) à Senlis

Les « **Gourmandises de Coye** » (Agnès et François Harrault) à Coye la Forêt

Les « **Chocolats de Lachelle** » (Gérard Moreau) à Compiègne et Senlis

La « **Pâtisserie Berthelot** » (Yvon Berthelot) à Compiègne

« **Hors des Sentiers Battus** » (Rodolphe Chassaing) à Paris

« **Le Furet Tanrade** » (Alain Furet)

« **Les Chocolats Janin** » (Stéphane Janin) à Boissy Saint Léger

« **Le chocolatier Roy** » (Mr Roy) à Auxerres

... et d'autres encore venant d'Aix en Provence, de Crécy la Chapelle..... (liste définitive à j-10)

Après d'eux, un autre Oisien de notoriété locale, «**Mille et une Vignes**» (Gérard Deneuille) à Chamant veillera à marier ses meilleurs alcools à chaque bonbon ou confiserie de chocolat.

C'est aussi dans cet univers de plaisir qu'un tout nouveau Maître Artisan en Esthétique - Nathalie Dru pour « **Nature et bien être** » à Lamorlaye - fera apprécier à chacun le bien être occasionné aussi par le gommage ou l'enveloppement chocolat : inédit sur l'île au Cacao !!

Avec ses exceptionnels **thés rouges**, **Françoise Mereyde** vous convaincra des bienfaits des produits d'Afrique du Sud, bien plaisants pour accompagner les pâtisseries du précieux « tea time ».



Avec de nouvelles activités, les « **Ateliers des Petits Chocolatiers en Herbe** » du **Conseil Général de l'Oise** proposeront aux plus jeunes de réaliser tous ensemble une immense fresque tout en chocolat.

Professionnelle et dévouée, l'équipe de Messieurs **Canivet** et **Cauvin** - jeunes retraités du Chocolat - enseigneront aux enfants l'histoire de la fève de cacao, depuis sa naissance dans la cabosse jusqu'à son arrivée sur une tartine de pain ou dans un oeuf de Pâques.

Pour ceux qui seraient alors tombés dans la marmite de chocolat, **l'INFA le Manoir** proposera un accueil et une formation personnalisés.



Sur une vue imprenable de l'Hippodrome, le **Salon de thé** servira de nouvelles douceurs : **brownies chocolat**, **financiers aux amandes** et autres **mille feuilles au chocolat** qui accompagneront thés et cafés d'origine, mais aussi de nouvelles saveurs de chocolats chauds veloutés : **à l'ancienne**, **viennois**, **caramel et cannelle**.



A quelques mois de l'échéance des championnats du Monde de pâtisserie (à Phoenix - USA en Juillet), **l'Equipe de France des Meilleurs Ouvriers de France (M.O.F.)** fera escale sur l'île au Cacao pour affiner sa préparation devant les yeux du public. Au programme : des démonstrations véritablement artistiques sur le thème : « **Pâques à Chantilly vu par l'Equipe de France** ».



■ La capitaine d'Equipe Bruno **Montcoudiol** - 32 ans et lauréat MOF Pâtissier 2004 - travaillera le **pastillage**



■ Franck **Michel** - 36 ans et MOF Pâtissier 2004 travaillera le **sucré**



■ Franck **Kesterner** - 29 ans et lauréat 2002 Grand Prix international de la Chocolaterie et MOF chocolatier Confiseur 2003 - travaillera le **chocolat**.



Aux côtés de leurs pairs, les **apprentis des CFA de Compiègne et Beauvais** s'affaireront sans trêve à la confection des traditionnels bonbons et moulages en chocolat. A moins de 15 jours de Pâques, œufs, poules, lapins et fritures envahiront leur atelier avant d'être offert à la dégustation.



Tels de fins connaisseurs des spécialités gourmandes, **les champions** présents les années passées (Marc Raquil, Laura Flessel, Hugues Obry...) viendront cette année avec leurs amis des équipes de France et d'autres **médaillés olympiques**.



**Florian Rousseau**, multiple champion olympique et auréolé du plus grand nombre de titres mondiaux sur piste témoignera de son attachement pour le vélo et pour le cacao en inaugurant le **jeu concours gourmand et sportif de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat** de l'Oise:  
« *Donnez le poids d'une surprenante sculpture réalisée par les apprentis du CFA de Compiègne, et gagnez le vélo dédicacé par le champion !* »



En 2006, une étonnante **exposition-spectacle** de fresques en couleurs, en cinémascope, en humour, en Dolby Stéréo, en odorama et en éclats de rire retiendra le public sur le thème de "**la route du cacao**"

Portés par son arôme puissant, vous irez, sur les traces de nos comédiens, goûter le « xocoatl » des origines chez les Mayas, avant de revenir dans les cours parfumées du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Dans une grande plantation, vous assisterez à la transformation de la graine de cacaoyer en fève de cacao. De retour en Europe, vous découvrirez une ville chocolat, avant de vous engouffrer dans l'ancre mystérieuse d'un maître chocolatier.



Tout nouveau encore et pour la première fois dans la région, l'honneur de la venue de **Chantal Du Chouchet** mettant magistralement en scène le plus belle exposition européenne de chocolatières, sur le thème de « **Cinq siècles de chocolatières en France** » (du 17<sup>au</sup> 21<sup>ème</sup> siècle)



«**La boîte à sucre**» vous fera vivre, sous une grande nef voilée et grâce au procédé de la 3D, les 10 étapes principales du procédé d'extraction du sucre à partir de la betterave. Tous les  $\pi$  d'heure, le public assistera à un véritable spectacle et visitera une sucrerie en pleine activité. Comme dans la réalité, toutes les machines seront en fonctionnement, offrant aux spectateurs un panorama complet, dynamique et vivant de la production du sucre. Les visiteurs découvriront aussi tout ce qui se passe à l'intérieur des tuyaux et des cuves, habituellement invisibles. Grâce à la technique de la 3D, cette visite originale et pleine de surprises donnera au spectateur la sensation d'être un « grain de sucre » dans une sucrerie tournant à plein régime.

L'écran panoramique et les commentaires de Patrice Drevet, star de la météo, permettront aux visiteurs de plonger dans l'univers d'une sucrerie, comme s'ils y étaient !



**LE SUCRE** Meilleur Ouvrier de France, Didier STEPHAN proposera toute une gamme de desserts aussi succulents que faciles à réaliser chez soi :

- 10 H 00 MOUSSE AU CHOCOLAT-CARAMEL**  
Tout sur les mousses au chocolat, de la plus simple à la plus savoureuse.  
Mariage du cacao et de la vergeoise
- 11 H 30 VERRINE ESTIVAL de SAVEURS**  
Des recettes simples pour attirer l'œil
- 14 H 00 CARAMEL LIQUIDE**  
Variation sur un thème
- 14 H 30 CREME LEGERE AUX FRUITS**  
Pulpe de fruits et crème fouettée, tout dans la subtilité
- 15 H 30 MOUSSELINE NOISETTE**  
Classique mais extraordinairement détonnant
- 16 H 30 MOUSSE AGRUMES**  
Douceurs acidulées
- 17 H 00 MARIAGE DE LA POMME, DU BEURRE ET DU SUCRE**  
Un régal des papilles garanti



Pétrées, façonnées et cuites au beau milieu du salon par les **boulangers** levés à l'aube, les petites et moelleuses miches de pain garnies de pépites de chocolat et autres céréales embaumeront à toute heure l'Ile au Cacao de leur délicieuse odeur. Chacun des visiteurs aura le sentiment d'entrer dans les coulisses d'une boulangerie : le **four à pain**, le pétrin et la chambre de pousse ne cesseront de servir et fournir leurs plus tendres bouchées :

Devant le public, seront réalisés des « **Pains tout chocolat** » : un pain de couleur chocolat avec des pépites noires

Mais aussi de moelleuses « **Brioches tranchée chocolat** », de **chaudes Fougasses sucrée** tartinées de beurre doux et parsemées de copeaux de chocolat au lait ou noir et enfin le traditionnel - et tant apprécié - « **Cookie chocolat blanc et chocolat noir** » !



Les célèbres restaurants cantiliens : « **La table des Lions** » et la **Capitainerie "Les Cuisines de Vatel"** (Herve Grébert) présenteront leur savoir faire et partageront tout particulièrement les secrets de la crème Chantilly montée par le chef de cuisine. Chaque après-midi, le public découvrira les différentes possibilités d'accommoder la véritable crème avant de devenir un parfait chevalier fouetteur de crème Chantilly.



Tout au long du week end, le **Carré VIP du Dolce Chantilly** (Jean Jacques Devert) accueillera les journalistes et invités de marque : journalistes, sportifs, partenaires et fournisseurs

Et, dès samedi matin, les équipes de « **la maison de campagne de la Sport Cacao Team** » (le Dolce Chantilly) organiseront une surprenante inauguration sur le thème du sport, de la campagne, du plaisir, de la gourmandise, du jeu ... Une façon bien gourmande de millésimer cette 6<sup>ème</sup> édition de l'Ile au Cacao !!

**A tous les gourmands et gourmets,  
Rendez-vous pour une inoubliable escale sur l'île au Cacao samedi 1<sup>er</sup> et dimanche 2 avril**

Salon des Chocolats et des Gourmandises  
Samedi 1<sup>er</sup> et dimanche 2 avril de 10h à 19h  
Tribunes de l'hippodrome de Chantilly

Adultes : 5 € - Enfants de moins de 9 ans : 1,5 € - Enfants de moins de 3 ans : gratuit

Parking gratuit

Programme : [www.ile-au-cacao.com](http://www.ile-au-cacao.com)

Renseignements au 03 44 67 37 37