



Communiqué Point Presse du 22 mars 2007

L'île au Cacao 2007

Tout l'univers du Chocolat et des Gourmandises ... pour un moment d'exception !

Pour la 7^{ème} année consécutive et dans moins de 48 heures, l'île au Cacao envahira les Tribunes de l'Hippodrome de Chantilly, devenues le temps d'un week-end l'hôte 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 du Salon des Chocolats et des Gourmandises.

LES ARTISANS



Parmi eux les artisans exposants isariens

« **Les Délices Cantiliens** » (Gilles Nourrichard) à Chantilly

« **Jeff de Bruges** » (Marie Alice Oualli) à Chantilly et sa collection de boîtes Collector TINTIN en édition très limitée, toutes garnies de 40 mini tablettes assorties de 4 saveurs, chocolat lait, chocolat noir 70 %, chocolat noir orange, chocolat lait nougat noisettes.

« **Les Gourmandises de Coye** » (Agnès et François Harrault à Coye la Forêt) ? Après le fameux Margotin, le Poudingue, le charbon de bois et la tille, voici le tout nouveau chocolat au sirop d'érable ! Sur le salon, mais aussi avec le café, vous dégusterez les petits palets à la nougatine et au sirop d'érable, ainsi que des caramels au beurre salé, au sel de guérande et au sirop d'érable

« **Les chocolats de Lachelle** » (Delphine et Gérard Moreau » à Compiègne et Senlis

« **La Pâtisserie du Dauphin** » (Yvon Berthelot) à Noyon

« **L'île aux Gourmandises** » (Catherine et Christophe Balny Cauvin) à Creil

« **La Maison Machu** » à Breteuil

« **La Boite à Délices** » (Sandra Legel) à Lamorlaye

Venant de Paris

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

« **Planète Cacao** » (Jean François Desmartins)

Venant de toute la France, de nouveaux artisans apportent leur savoir faire sur l'île au Cacao. Désireux de faire connaître la qualité de leurs produits et d'inciter à l'avenir les visiteurs à les rendre incontournables sur les chemins des vacances, ils se apportent de nouvelles saveurs :

- Les Turrons du Pays Basque du « **Relais Gourmet** » (Jacky Perez à Hendaye)
 - o Turron originaire de Alicante
 - o Au chocolat et amandes
 - o A la noix de coco
- Le pain d'épice à l'ancienne de « **Nicolas Pain d'Epice** » (Alain Carletto à Gardanne 13)
- Les douceurs au Cacao de « **la Boite à Chocolat** » (Véronique Erny -Aix en Provence 13)
- « **Fleur de Dragées** » (Anne Maurin à Gemenos 13)
- Les chocolats au vin et alcool de la « **maison Sébastien Métoyer** » (Saint Marin sur Ouanne 89)
- ...

LE BOULANGER



Après d'eux, la « **Maison Nourrichard** » dévoilera devant tous les visiteurs le secret de la boulangerie. Pétries et façonnées à l'aube, les moelleuses miches de pain seront garnies de pépites de chocolat, mais aussi des fruits de saison. A l'heure des premiers visiteurs, elles répandront leur délicieux parfum de l'enfance et, sans trêve sortiront toutes chaudes du four à pain tout spécialement installé par Picardie Fournil le temps du week-end. Levé à l'aube Gilles sera soucieux de servir l'ensemble de sa carte des petits pains croustillants :

- Création de divers pains au chocolat avec fruits frais : chocolat banane, chocolat mangue, chocolat fruits rouges
- Viennoiseries aux chocolats, fruits secs et fruits frais : pistache et framboise, praliné et abricot
- Fougasses
- Pain aux fruits exotiques et croustillant au miel

... ses brunchs et ses goûters

Des brunchs seront proposés aux plus matinaux, mais aussi de feux goûters à toute heure de la journée.

LE SALON DE THE



Sa carte de chocolats chauds, de thés et cafés d'origine ...

Au cœur même de l'île au Cacao, le salon de thé senlisien « **Feuilles et Grains** » présentera l'ensemble de ses thés, cafés d'origine et chocolats chauds veloutés que chacun pourra prendre le temps de déguster, tranquillement attablé dans un espace de ...

... et ses mets salés

C'est aussi au « Comptoir de l'île au Cacao » qu'à l'heure du déjeuner, que Christophe Bartagnolio vous proposera une restauration rapide pour répondre à l'appétit salé des papilles.

LA COSMETIQUE GOURMANDE !



C'est aussi dans cet univers de plaisir que **Nathalie Dru** – Maître artisan en Esthétique - fera découvrir des soins esthétiques innovants et très gourmands avec deux lignes de produits cosmétiques « Tout chocolat » Italiennes et Espagnoles » qu'elle propose à Lamorlaye dans son salon « **Nature et Bien Etre** ». Au programme de l'île au Cacao : des démonstrations :

- Gommage au cacao
- Enveloppement au chocolat
- Mini soin du visage « Tout choco »
- Epilations au sucre « à l'orientale ».

LES PLUS BEAUX DES METIERS : PATISSIERS, CHOCOLATIERS...



L'île au Cacao est l'un des temps forts de la Semaine Nationale de l'Artisanat, avec les journées des Métiers chez les artisans et les portes ouvertes dans nos Centres de Formation d'Apprentis.

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Oise engage le public à venir à la rencontre des Pâtisseries Chocolatiers et de nos apprentis et formateurs sur l'Hippodrome de Chantilly. Dirigée par Sébastien FAUCON, l'équipe du CFA de la CMA Ois présentera toutes les facettes techniques de l'apprentissage, fera découvrir le métier et déguster les chocolats, tout en se tenant à la disposition des visiteurs pour partager son expérience et transmettre sa passion au plus grand nombre.

2.50 mètres et 300 kgs ! Impressionnant par sa taille et son poids,
le plus gros œuf au chocolat décoré jamais réalisé en France
par les Maîtres **Yvon BERTHELOT**, Pâtissier à Noyon
et **Sébastien FAUCON**, pour le CFA de Compiègne
sera bien le cœur du salon, le fantasme des plus gourmands, l'œuvre à ne pas manquer !

POUR LES ENFANTS !



Le Conseil général de l'Oise, présent cette année encore sur le Salon du Chocolat, propose un nouvel espace dédié aux enfants : un jardin aux couleurs du Département où les enfants de l'Oise pourront partir à **la chasse aux œufs de Pâques**.

Sur cet espace y sera aussi installé un œuf en chocolat de 300 kg réalisé par les apprentis du CFA du département (record à battre du plus gros œuf en Chocolat artisanal jamais réalisé en France) sur lequel les enfants pourront graver leurs initiales.

Le soutien au salon du chocolat est aussi l'occasion pour le Conseil général de l'Oise d'affirmer son engagement en faveur de la protection de la petite enfance notamment en matière d'éducation et de sensibilisation à la nutrition. C'est aussi une manière pour le Département de confirmer sa volonté de promouvoir la formation dans le domaine de l'artisanat et valoriser les savoir-faire locaux.

LA CREME CHANTILLY



Faisant honneur à la tradition locale, « **Pain, Nature et Chocolat** » (Sébastien Gariglietti) fera déguster sa délicieuse crème Chantilly au Chocolat dont il est devenu incontournable sur l'île au Cacao.

LE SUCRE



Le CEDUS (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre), partenaire officiel de cette manifestation, proposera diverses **démonstrations, animations et dégustations** sur son stand « **le sucre** » :

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 ¼ d'heures, le public assistera à un véritable spectacle et visitera une sucrerie en plein 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 tous ce qui se passe à l'intérieur des tuyaux et des cuves, habituellement invisibles. Grâce à la technique du 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 !

La brochure « Desserts Attitude » : chaque année, les desserts imaginés par l'équipe du CEDUS sont rassemblés dans une brochure. 20 nouvelles recettes de desserts seront présentées lors de cette septième édition de l'île au Cacao. Vincent Boué, chef pâtissier, réalisera devant le public plusieurs recettes phares de cette brochure « Desserts Attitude ».

Tout au long de la journée **Vincent BOUE** proposera toute une gamme de desserts et de recettes sucrées aussi succulentes que faciles à réaliser chez soi :

10 h – 11 h : Crème chaude au chocolat, Iceberg de guimauve

Un délice cacaoté des grands froids polaire, à découvrir dans la brochure « Desserts Attitude ».

11h – 12h : Sauce caramel liquide au beurre salé

Une recette rapide et originale aux saveurs bretonnes idéale pour toutes vos préparations sucrées.

14h – 15h : Crémeux Rhum vanille des îles et fine brunoise de fruits exotiques à la verveine

Une petite verrine rafraîchissante pleine de saveurs ensoleillées.

15h- 16h : Cuillère japonaise toute choco et sa mousse arabica aux éclats de nougatine

Une invitation Asiatique sucrée pour des sensations gourmandes.

16h – 17h : Tiramisu à la fraise

Symphonie colorée aux notes italiennes, à retrouver dans la brochure « Desserts Attitude ».

Et, sans trêve, **Barbes à papa et crêpes délicieusement sucrées** seront également offertes à tous les gourmands.

ET PUIS



Un grand merci à tous les partenaires et fournisseurs de l'île au Cacao :

Le Conseil Général de l'Oise, la Communauté de Communes de l'Aire Cantilienne, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Oise, la Poste de l'Oise, le Cedus
Mais aussi FMC Radio, Picardie Fournil, Prestige Location, NRJ Beauvais ...

En sa septième année, le Comité d'Organisation remercie chaleureusement les tous premiers parrains de l'île au Cacao : Messieurs **Cauvin** (Clermont) et **Janin** (Boissy Saint Léger)

Parce que les agendas électroniques le permettent, le Comité d'Organisation vous invite à prendre date pour une île au Cacao plus somptueuse encore, **les 8 et 9 mars 2008**

A tous les gourmands et gourmets,
Rendez vous pour une inoubliable escale sur l'île au Cacao, samedi 24 et dimanche 25 mars

Salon des Chocolats et des Gourmandises

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 - Restauration sur place

www.ile-au-cacao.com

Renseignements au 03 44 67 37 37

Contact presse : Sylvie le Maux - missions.sports@wanadoo.fr - Tél : 06 09 89 23 49