

Dossier de presse

EXPOSITION « Chocolat »

Si le chocolat est un produit plaisir, aimé de tous, il renferme encore bien des mystères. Découvrez cette exposition qui vous dévoile l'histoire du chocolat et tous les talents des artisans chocolatiers des Bouches-du-Rhône !

Sommaire

- Pourquoi une exposition sur le chocolat ?
- L'histoire du chocolat, 4 000 ans de passion
- Le chocolat devient une friandise accessible à tous
- Le chocolat « dans tous ses états »
- Les participants
- Remerciements



Pourquoi une exposition sur le chocolat ?

Aliment adoré par plus des trois quarts de la population mondiale, le chocolat exerce une indéniable fascination.

Luxe, gourmandise, pêché, volupté, douceur, le chocolat est plus qu'un aliment, c'est aussi une thérapie.

Boisson épicée des dieux mayas et aztèques, le chocolat est aujourd'hui une boisson sucrée très populaire en Europe.

« Quelle est l'origine du chocolat ? », « Comment a-t-il conquis l'Europe ? », « Quel est le secret d'un bon chocolat ? », « Quel est le rôle de la révolution industrielle dans la popularité du chocolat ? », « Comment les artisans chocolatiers subliment la matière ? », « Comment le chocolat inspire le design aujourd'hui ? » ...

L'exposition sur le Chocolat apporte une réponse à toutes ces questions et bien d'autres encore. Elle retrace 4 000 ans d'histoire du chocolat en mots, en images et en saveurs et plonge le visiteur dans l'univers fabuleux du chocolat en l'entraînant dans une aventure passionnante à travers le temps. À vivre intensément !

Jeunes ou vieux, fanatiques ou simples curieux... tous trouveront leur bonheur.

Cette exposition raconte l'origine et l'évolution du chocolat à travers une collection d'objets. Au-delà de l'aspect historique, l'exposition détaille également les méthodes de fabrication du chocolat et l'évolution de sa fabrication au fil des siècles.

Enfin le chocolat a inspiré et a insufflé aux artisans des Bouches-du-Rhône une créativité débordante.

Sculptures, sacs à main, robes..., le chocolat se travaille de nombreuses façons... et se pare de ses plus beaux atours !!!

L'histoire du chocolat : 4 000 ans de passion

Le chocolat, du cadeau des dieux à la boisson des rois

Les Mayas (250 av. JC – 900 apr. JC) ont découvert la fève de cacao et jettent les bases de la culture du cacaoyer. Les Toltèques et les Aztèques par la suite (1150 -1500 apr. J.-C.), reprennent la culture du cacaoyer et vénèrent le cacao et le cacaoyer, l'« Arbre du Paradis ».



Marché Maya – Liliane Guiomar – Santonnière M.O.F

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

Dans ces cultures, le cacao est considéré comme le « divin nectar ». Le dieu Quetzalcoatl (un 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 ».

À la conquête de l'Europe

Christophe Colomb est le premier occidental à goûter la boisson cacaotée, mais la jugeant peu ragoûtante, il n'y avait pas prêté grande attention.

À partir de 1527, Cortes importe les précieuses fèves de cacao en Espagne



Infantes – Liliane Guiomar – Santonnière M.O.F

mais il faut attendre 1585 avant que la culture du cacaoyer ne prenne véritablement son essor. Au départ, les Espagnols ne sont pas fous de cette boisson venue du Nouveau Monde. Ils finissent par y prendre goût après y avoir ajouté du sucre.

Le *Chocolat* devient dès lors la boisson préférée de la cour d'Espagne, d'où elle essaime lentement mais sûrement dans les autres pays d'Europe dès le 17^e siècle, en France, en Italie, en Allemagne et au Royaume-Uni notamment. L'exposition permet de plonger dans l'histoire et de découvrir la passion du chocolat gagner les grandes Cours européennes.

En 1615, la boisson chocolatée est servie aux audiences officielles de la cour de France. Vers le milieu du 17^e siècle apparaissent des salons de thé et de chocolat, à l'instar des auberges où on sert du vin et de la bière.



*Louis XIV boit son chocolat –
Liliane Guiomar – santonnier M.O.F*

*Le saviez-vous ?
Jadis on servait du chocolat aux
dames de la noblesse pendant la
messe*

De l'époque des Mayas jusqu'au 16^e - 17^e siècle, le cacao se consomme uniquement à l'état liquide. Il faut attendre la fin du 17^e pour le voir apparaître sous une forme plus ou moins solide ; des pastilles à dissoudre dans l'eau chaude pour obtenir une boisson chocolatée. Le chocolat est également 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 qu'au 18^e siècle.



Le chocolat devient une friandise accessible à tous

Du cacao... au chocolat

La plantation de cacao



Cabosses en céramique – Dominique PAILLARD RAMPAL

Commençons par le début : la fève de cacao. Le cacaoyer poussait à l'état sauvage dans la forêt tropicale de l'Amazonie mais se cultive actuellement un peu partout 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 et l'Amelonado par exemple. La récolte se fait deux fois par an, en octobre-février et en mai-juillet. Les fèves récoltées sont mises à fermenter et à sécher avant d'être entreposées.

L'exposition permet également de voir des cabosses, le fruit du cacaoyer qui contient de nombreuses graines (de 20 à 70) regroupées en épis et appelées fèves de cacao.

Le couverturier

La transformation de la matière première cacao en chocolat. Maître torréfacteur, concheur, chacun, grâce à son expertise perpétue un savoir faire d'exception.

Le 19^{ème} siècle marque la démocratisation du chocolat. Les plantations de cacaoyers se développent dans le monde et la fabrication chocolatière se perfectionne grâce à d'importantes inventions. En 1879, H. Nestlé invente la poudre de lait et R. Lindt met au point le « conchage » (méthode permettant de rendre le chocolat plus onctueux en le brassant à une température de 80°C. Il permet d'incorporer le beurre de cacao et d'uniformiser le produit en affinant son goût).

Le raffinement des méthodes de production, la sélection des meilleures fèves de cacao, l'amélioration des cultures permettent de fabriquer un produit d'une grande finesse, tel que nous le connaissons actuellement.

Le laboratoire

Que devient le chocolat quand il arrive dans le « laboratoire » du chocolatier ? Le visiteur découvrira la table inox sur laquelle s'élaborent tant de recettes quotidiennes, et se travaille cette matière d'exception qui inspire depuis toujours les plus grandes créations chocolatières.



Chocolats – Chocolaterie Le Temps d'un chocolat

Les grandes dates du chocolat

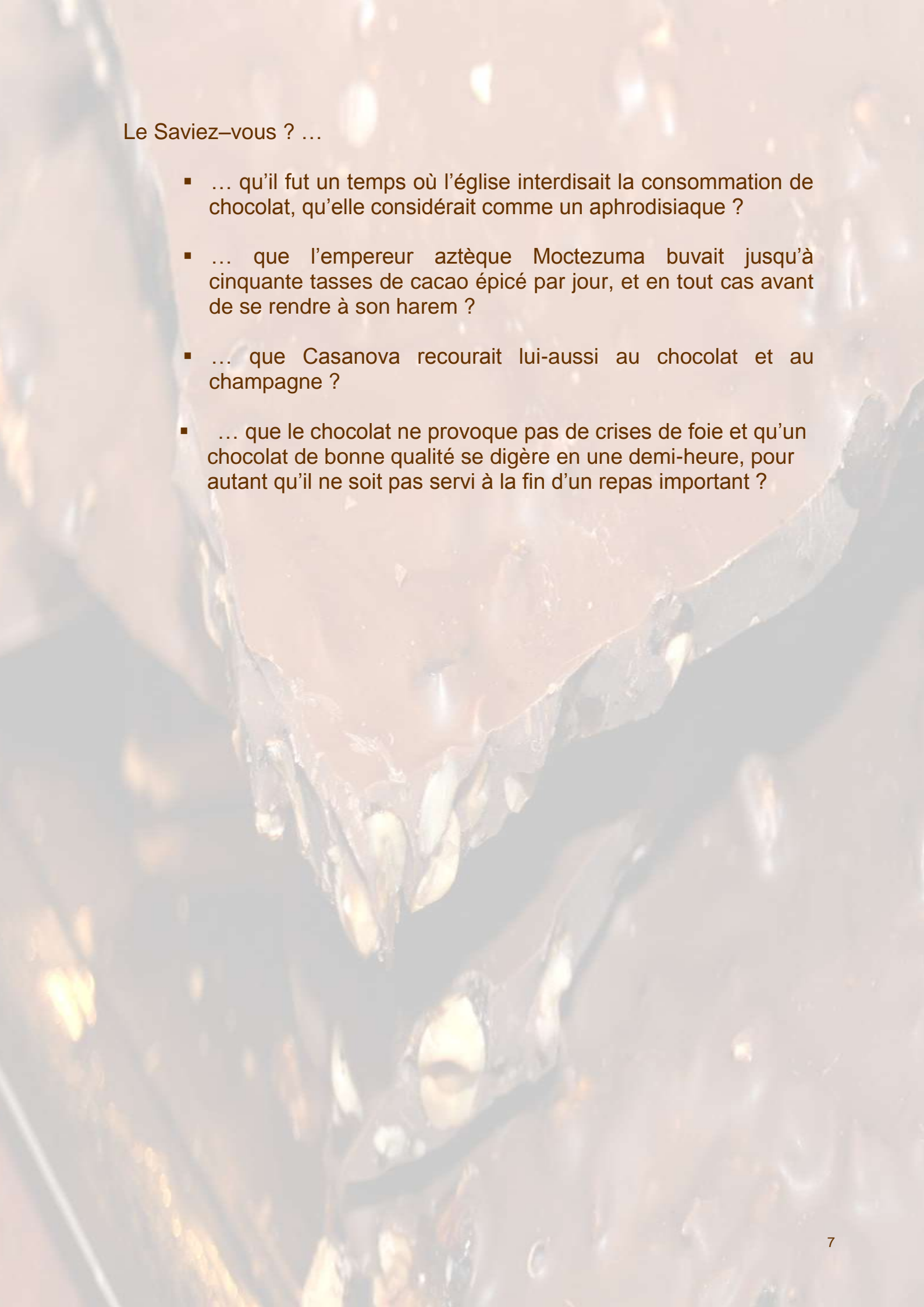
1821 : Invention du chocolat noir à croquer et des biscuits en chocolat par John **CADBURY** (1801-1889) propriétaire d'une chocolaterie à Birmingham - Angleterre

1825 : **Premier broyage mécanisé des fèves** de cacao par Antoine Brutus **MENIER** (1795-1853) dans son usine de production de chocolat à Noisiel sur Marne (77)

1828 : Le Suisse Amédée **KOHLER** (1790-1874) invente le **chocolat aux noisettes**

1900 : Naissance du **Chocolat Blanc**

1923 : Lancement du chocolat Milky Way par Franck **MARS** (1882-1934) – USA



Le Saviez-vous ? ...

- ... qu'il fut un temps où l'église interdisait la consommation de chocolat, qu'elle considérait comme un aphrodisiaque ?
- ... que l'empereur aztèque Moctezuma buvait jusqu'à cinquante tasses de cacao épicé par jour, et en tout cas avant de se rendre à son harem ?
- ... que Casanova recourait lui-aussi au chocolat et au champagne ?
- ... que le chocolat ne provoque pas de crises de foie et qu'un chocolat de bonne qualité se digère en une demi-heure, pour autant qu'il ne soit pas servi à la fin d'un repas important ?

Le chocolat dans tous ses états...

L'Exposition des Artisans chocolatiers

Les Mayas conféraient au cacao des attributs magiques. Capricieuse et délicate, cette matière magique se travaille et se façonne au gré de l'expertise des maîtres chocolatiers.

Arabesques, volutes et couleurs, découvrez une quinzaine de sculptures des chocolatiers des Bouches-du-Rhône : un véritable régal pour les yeux.

Le marché du chocolat est un marché porteur : les français l'apprécient de plus en plus puisqu'ils en consomment 6,5kg par personne et par an.



Affiche du Festival de Cannes – Chocolaterie Puyricard

La consommation de chocolat varie dans l'année avec deux pics de vente : à Noël et à Pâques.

Afin de palier la saisonnalité traditionnelle du chocolat, les chocolatiers rivalisent d'imagination pour décliner des chocolats sur d'autres périodes festives de l'année :

- La Saint valentin
- Halloween...

Les chocolatiers provençaux, particulièrement innovants ont créé une collection touristique avec des boules de pétanque en chocolat et des savons en chocolat.



Partie de Pétanque – Chocolaterie Hubert

Inspiration Chocolat

Cet amour inconditionnel pour le chocolat, les artisans d'art des Bouches-du-Rhône l'ont décliné au travers d'œuvres exceptionnelles. Objets de décoration, trompe-l'œil, robes ou produits cosmétiques, le chocolat a inspiré les créateurs pour le plaisir des sens du visiteur.

À consommer des yeux sans modération !



Pochette inspiration chocolat – Didier Leclercq – Maroquinier



Cabosse en céramique – Véronique Derré

Ils ont réalisé des œuvres « d'inspiration chocolat » tout spécialement pour cette exposition :

- ACOURT, Patrice, Chocolaterie Hubert, Confiseur, Marseille
- ARBUE, Véronique, Les filles d'Hortensia, Brodeur, Marseille
<http://perso.orange.fr/lesfillesdhortensia>
- BRUNA, Serge, La Licorne, Savonnier, Marseille
www.savon-de-marseille-licorne.com
- CAYET, Marèse, artiste textile-quilteuse, Marseille
www.m.cayetmaglione.free.fr
- CROUILLEBOIS, Corinne, Créateur de lingerie, Septèmes les vallons
www.dorinngruner.com
& BRITO, Philippe, Pâtissier-Chocolatier, Cannes
- DEGUIGNE, Murielle, Cookies Girl, Créatrice de bijoux, Châteauneuf les Martigues
www.cookiesgirl.net
- DERRE, Véronique, Céramiste, Cadolive
www.veronique-ceramique.sitew.fr
- D'ORTOLI, Catherine, Artiste peintre, Marseille
- GORLIER, Hélène et Danielle, Victoria Chapeau, Modistes, Marseille
- GRALL, Mireille, Artiste textile-quilteuse, Allauch
- GUIOMAR, Liliane, Artiste-peintre, Sculpteur, Santonnière M.O.F., Château-Arnoux
www.lilianequiomar.com
- HAWECKER, Frédéric, Pâtisserie Hawecker, Pâtissier Chocolatier, Chateaubert
www.hawecker.com
- I.I.C.C. Mode, l'Ecole de la création, Marseille
- JUNGERS, Franck, Patiss'délices, Pâtissier, Carnoux en Provence
www.patissdelices.free.fr
- KRAJNER Claude & DIADEME Audrey, Le temps d'un chocolat, Chocolatier, Marseille
www.letempsdunchocolat.com
- LE GARREC, Jacques, Créations Jacques Le Garrec, Couturier, Marseille
www.jacques-legarrec.com
- LE RAY, Marine, La chocolatière du Panier, Chocolatier, Marseille
<http://lachocolatieredupanier.skyrock.com/>
- LECLERCQ, Didier, Arcadie, Maroquinier, Auriol
- LEONARD, Claude, Chocolaterie des Chartreux, Chocolatier, Marseille
- MARCHESCHI, Laure, Tapissier d'ameublement, Roquevaire
www.marcheschi-fils.com
- NAYRAC, Denis, Ferronnier, Lançon de Provence
www.denisnayrac.com

- NEHARI, Nouria, Nn sone Confection, Maroquinier, Marseille
www.nehari-creation.com
- NOT, Emmanuelle, Céramiste-plasticienne, Saint-Zacharie
www.emmanuelnotenot.com
- PAILLARD RAMPAL , Dominique, Tarente, Céramiste, Marseille
www.tarente-paillard-rampal.book.fr/
- POITEVIN, Jean-Bernard, Aux Perles de l'Etang, Pâtissier Confiseur, Martigues
- RAPHAEL, Claire, Les filles d'Hortensia, Brodeur, Marseille
<http://perso.orange.fr/lesfillesdhortensia>
- RAPHAEL, Patrick, Artiste Peintre,
- REYNAUD, Michel, Dragées Reynaud, Marseille
www.dragees-reynaud.com
- ROELANDTS, Tanguy, Chocolats Puyricard, Chocolatier, Aix en Provence
www.puyricard.fr
- SARPI, Patrice, Ebéniste, Marseille
<http://ebenisteriearondedesbois.blog4ever.com/blog/index-479563.html>
- SCOTTO DI PERROTOLO, Daniel, Charpentier de Marine, Marseille
- SCHOOB, André, Photographe, Marseille
- SILBERSTEIN, Sarah, Styliste-Modéliste, Marseille
www.sarahsilberstein.com
- VERHILLE, Germain, Photographe, Marseille
www.germainverhille-photographe.com
- VILLEDIEU, Claude, Pâtissier Confiseur, Marseille
www.villedieu-traiteur.com

Ils ont prêté leurs produits liés au chocolat pour cette exposition :

- AU VERT GALANT, Antiquaire, Marseille
- CICOT, Fabrice, L'eau de Cassis, Parfumeur, Marseille et Cassis
www.leaudecassis.com
- DE MASCARENHAS, Philippe, L'ours orange, Torréfacteur, Fuveau
www.loursorange.fr/
- ÉVANS, Bernard, Collectionneur, Marseille
- EYNARD, Daniel, Le Moulin du cacao, Chocolatier Confiseur, Venelles
www.chocolateynard.com/
- FABRE, Christine & CRES Christian, Relieurs, Marseille
- FIGUERES, Eric, Céramiste, Marseille
www.faiencerie-figueres.com
- MOLINS-MARTIN, Philippe, Collectionneur, Marseille
- THOMAS, Bruno, Pâtisserie Casabielle, Patissier Chocolatier, Marseille
www.casabielle.com

La Maison de l'Artisanat et des Métiers d'Art remercie :

La Chambre de métiers et de l'artisanat des Bouches-du-Rhône

et

« le Temps d'un Chocolat »

ainsi que

le Syndicat des Patrons Pâtisseries, Confiseurs, Chocolatiers, Glaciers & Boulangers-Pâtisseries des B.D.R.

Jean-Pierre BENSÂÏD- Consulat du Sao Tomé à Marseille

La Chambre de Commerce et d'Industrie Marseille-Provence

Jean-Pierre BORRELLY – Chocolaterie de Provence

Serge COUZIGOU - Musée du Chocolat – Biarritz

Audrey DIADEME – boutique « le Temps d'un Chocolat »

Bernard ÉVANS

Claude LÉONARD

VALHRONA

et

Les écoles de formation :

Formation Jacques Le Garrec

I.I.C.C.mode

Lycée professionnel La Calade

Lycée Professionnel Saint Vincent de Paul

Lycée et C.F.A. Hôteliers de Marseille, Agnès VAFFIER

sans oublier :

Pour le visuel de l'affiche « Chocolat Delespaul-Havez » :

Bernard EVANS, Collectionneur, Marseille, avec l'aimable autorisation de VERQUIN Confiseur, Tourcoing

La Chocolaterie-confiserie DROMEL AINÉ, Marseille

José ORSONI, les Navettes des Accoules, Marseille

Guillaume MANFREDI, NSBP, Marseille

La Chocolaterie de Provence, Marseille

Pour le dossier de presse et les panneaux didactiques : Florence FOURNIER et Magalie FERRERO Service promotion de l'artisanat et des métiers d'art de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat 13

Les Services de la Ville de Marseille :

D.G.V.E – Service des Régies

D.C.R.P – Pôle Images – Pôle Edition

D.G.E.C.S – Direction Vie scolaire Crèches Jeunesse

D.G.V.D.E – S.E.V.N – Pôle Productions végétales

D.G.M.G.R – Direction Logistique – Services Parc Automobile et Courrier Central

Elle remercie très chaleureusement tous les artistes, les artisans chocolatiers et les artisans d'art qui ont réalisé tout spécialement et avec enthousiasme, une ou plusieurs œuvres pour cette exposition.