



Avec nous à Vascoeuil
“Fou de Chocolat...” (5^o édition)
Samedi 24 & Dimanche 25 Mars 2012

Dans les années 1970, Salvador DALI, dont les œuvres furent à plusieurs reprises exposées à Vascoeuil, déclarait dans une publicité devenue célèbre :

“Je suis FOU du chocolat...”

d'où l'idée de rassembler des passionnés du chocolat -professionnels ou non- exposant leurs produits - avec démonstrations et animations - et bien sûr des dégustations pour satisfaire les gourmands -petits et grands.

Cette manifestation après le succès des précédentes éditions (+/- 1700p) est reconduite cette année pour satisfaire toutes les curiosités et gourmandises et faciliter les achats pour le week-end Pascal.

“Theobroma”, le nom latin du chocolat signifie *“nourriture des dieux”*. Sauvage pendant des siècles, le cacao fut découvert par les Mayas et les Aztèques d'Amérique du Sud qui l'utilisaient comme une sucrerie, une monnaie d'échange et un breuvage, appréciant déjà les qualités du beurre de cacao -substance issue du pressage des fèves de cacao.

En 1492, Christophe Colomb découvrit les fèves de cacao qu'Hernando Cortez rapporta en Espagne pour la 1^{ère} fois en 1528. La France connut ce produit grâce au mariage d'Anne d'Autriche, fille de Philippe III d'Espagne avec Louis XIII en 1615. Très rapidement, la nouvelle reine de France fit partager à toute la Cour son goût pour le chocolat qui devient une boisson chic, exotique... et aphrodisiaque.

Au 19^{ème} siècle, les nouvelles techniques de fabrication vont améliorer la qualité du chocolat. De nos jours, les spécialistes rivalisent pour offrir aux consommateurs des produits toujours meilleurs et diversifiés.

Succombez vous aussi à la **chocolamania** le week-end des **24 et 25 Mars** en venant à la rencontre des exposants qui vous attendent à Vascoeuil avec **démonstrations et dégustations** pour présenter les **spécialités tout chocolat** des chocolatiers confirmés ou artisanaux régionaux mais aussi des **produits divers au chocolat** (thé, macarons, nougat, pain d'épices, café, etc...), **des recettes pâtisseries à base de chocolat**, et également la promotion des **produits biologiques et du commerce équitable**.

Au château, en permanence
une vidéo **CACAO BARRY "La Route du cacao : de la fève au chocolat"**
Samedi (16h) Conférence de **Philippe du Chouchet "Histoire de la chocolatière"**
et Dimanche (16h) une conférence-débat du **Docteur Hervé Robert**
" Le Chocolat et Santé : Halte aux idées reçues "

Chaque après-midi, démonstrations et dégustations
Ateliers - enfants (inscription sur place) "**Moulages de Pâques**"
avec **La Pâtisserie Jullien** de Rouen
et chaque jour une pièce en chocolat sera réalisée
par les élèves de l'Institut National de la **Boulangerie et Pâtisserie** de Rouen
sous la direction de leur formateur, **Xavier Coupel**

À la galerie, panneaux informatifs **sur l'histoire du chocolat**,
et également **sur les bienfaits du cacao et du chocolat pour la santé**
Stand librairie proposant des livres sur le chocolat et ses recettes culinaires.

Concours des chocolatiers exposants sur le thème pascal
avec vote des visiteurs pour la plus belle pièce.
Prix du " Plus beau stand " du Salon, décerné par les visiteurs.

Pour céder aux tentations et craquer pour le chocolat
sous toutes ses formes et pour ses bienfaits
anti-stress, antidépresseur, anti-oxydant...
Effet bonne humeur garanti.

Dimanche, au déjeuner, la Cascade proposera
un menu chocolat
-19,50€ boissons et café inclus (réservation conseillée)-
et sera ouverte en Salon de Thé-Crêperie les après-midi.

" Un week-end de véritable chocolathérapie "



l'impartial

Exposition-Vente
Tarif Unique : 5,50€ (gratuit – 8 ans)
Samedi 24 Mars : 14h30-18h00
Dimanche 25 Mars : 10h30-18h30
Tél : 0235-236-235



A 20 Km de Rouen ou de Gournay sur la N 31
A 10 Km de Fleury sur Andelle ou de Lyons la Forêt - A 25 Km des Andelys