

Communiqué de presse

Salon du Chocolat et des Epices, thé et café

Du 13 au 15 octobre 2012 - Château de Goulaine
Haute-Goulaine

Organisé par l'association *Les Amis de Goulaine*, en partenariat avec **Laurent Saudeau**, chef deux étoiles Michelin du Manoir de la Boulaie à Haute-Goulaine, la troisième édition du « Salon du chocolat et des épices » se tiendra au Château de Goulaine les samedi et dimanche 13, 14 de 10h à 19h et lundi 15 octobre de 10 h à 17 h.

Un voyage à travers les saveurs et les sens

Dix-huit chocolatiers de grand renom seront présents dont Vincent Guerlais, Carli, Thuriès bien connus des nantais, Dousset de la Baule, Artis'An Passionné d'Angers, Philippe Blaiteau de Haute-Goulaine pour ne citer qu'eux. Huit marchands d'épices et de café apporteront également leur savoir-faire. Pour compléter, la Cave de l'Inattendu de Vertou donnera ses conseils pour associer vins, liqueurs et chocolats, Moka tea présentera ses nombreuses gammes de thé et Bulle de Bien Etre fera apprécier ses soins du corps et du visage à base de chocolat !

Les mystères du Chocolat avec des grands chefs

Durant ces trois jours, les visiteurs pourront partir en voyage dans une ambiance feutrée à la découverte des mystères du chocolat. A 11h et 16h, le samedi et le dimanche, **Laurent Saudeau** fera une démonstration sur des préparations épicées suivie par **Vincent Guerlais** qui de son côté parlera de chocolat et de macarons. Cette année, *Les Amis de Goulaine* ont le plaisir d'accueillir le dimanche 14 les jeunes Apprentis d'Auteuil qui mettront en place des ateliers avec les enfants autour du chocolat. Ces ateliers seront sur réservation.

Un concours original

Nous organiserons un concours d'exposants, chaque chocolatier devant apporter une œuvre originale sur le thème « le pays du vignoble nantais ». Un jury notera les œuvres et le vainqueur se verra attribuer le prix « Marquis Robert de Goulaine ». Les résultats seront connus le dimanche après-midi vers 16 heures.

Histoire du Chocolat

Le cacaoyer pousse à l'état sauvage dans la région tropicale de l'Amérique du sud depuis plus de 6000 ans. Les Mayas furent les premiers à le cultiver et lui attribuèrent une vertu religieuse. Sa culture se répand ensuite chez les Toltèques. Les Aztèques, peuple guerrier et dominateur s'accaparèrent la fève de cacao et l'intégrèrent comme élément indispensable à de nombreuses cérémonies religieuses.

Au XVI^e siècle la fève de cacao est mélangé avec du piment, du gingembre, du miel, le tout bouilli et déposé sur du maïs cuit. Inutile de vous dire que les premiers conquistadors espagnols eurent quelques difficultés à s'approprier le breuvage.

Débarqué en 1519, Herman Cortés comprend l'intérêt de ces fèves en voyant les Aztèques boire le xocoatl pour supporter les pénibles travaux de récoltes ou marcher pendant des heures sur les routes escarpées des Andes. Privés de vin, les Espagnols apprennent à choisir et traiter les fruits et plantent des fèves de cacao en Haïti, à Trinidad. Ils remplacent alors le piment par du sucre avec de la cannelle et de l'arôme de vanille. Le chocolat perd alors son amertume et les premières «chocolaterias» font leurs apparitions dans le nouveau monde.

De retour en Espagne, Cortes rapporte la précieuse fève qu'il présentera alors comme un produit miracle capable de faire marcher un homme un jour entier sans manger. Au début réservé à l'aristocratie peu à peu, les espagnols se mettent à boire du chocolat chaud. Avec les flux migratoires début XVII^e, le chocolat va conquérir la France puis l'Angleterre puis toute l'Europe.

En 1802, une technique permet de solidifier le chocolat pour fabriquer des tablettes. Les Turinois en disputent la paternité à un de leurs apprentis, le suisse François-Louis Cailler, reparti au pays pour fonder la première chocolaterie suisse, en 1819, à Vevey. Toujours en Suisse Amédée Kohler, invente le chocolat aux noisettes, en 1828. Avec l'invention du chocolat au lait en 1875 la Suisse devient le Pays du chocolat. L'industrialisation, l'augmentation des rendements, la baisse du coût de revient vont faire le succès de l'incontournable et délicieux produit que l'on connaît aujourd'hui partout dans le monde.

Les Exposants

Les Chocolatiers

- **Vincent Guerlais**, artisan chocolatier « Agitateur de Papille » - Nantes - www.vincentguerlais.com
- **Philippe Blaitreau**, artisan chocolatier - Haute Goulaine : « Les Gourmandises du Vignoble »
- **Raphaëlle Noël**, maître chocolatier et créateur de saveurs- «Carli » - Nantes - www.carlinantes.com
- **Véronique Bonneau** - Nantes - « Thuriès »
- **Chocolaterie Dousset**, artisan chocolatier - Guérande - www.chocolateriedousset.com
- **Pierrick Briand**, artisan chocolatier « Coutant » - Nantes
- **Bernard Jossic**, artisan chocolatier - Vannes/Renne/Vitré
- **Luc et Aurélien**, « Artis'an Passionné » - Angers - www.artisanpassionne.com
- **Les Chocolats Du Bellay**, artisans chocolatiers - Les Trois Moutiers - Vienne : www.chocolats-dubellay.com
- **Emmanuel Manceau**, Maître Artisan Pâtissier - Chocolatier - Le Fournil de Batz
- « **Comptoir du Cacao** », chocolats - Paris/Bazoches sur le Betz - www.comptoircacao.fr
- **Mathias Guerry**, artisan chocolatier - Mil Caprices - Vallet - www.milcaprices.com
- **Tony Suaud**, artisan chocolatier, « L'Ambassade du Cacao » - Niort
- **Catherine Mutin**, artisan chocolatier « Je suis à croquer » - Bouaye
- **Stéphane Pasco**, artisan pâtissier chocolatier - Vertou - www.stephanepasco.fr
- **Roland Charles**, artisan chocolatier, « Chocolartisan » Chazelles/Lyon - www.pateatartiner.fr
- **Teddy Beauvié**, artisan chocolatier, « Rody Chocolaterie » - Castillonnes - www.rody-chocolaterie.com
- « **Vino Cacao** », vins et chocolats - Paris - www.vinocacao.com

Les Exposants (suite)

Les épices

- **Laurent Saudeau**, « Le Manoir de la Boulaie », chef cuisinier 2 étoiles Michelin - Haute-Goulaine - www.manoir-de-la-boulaie.fr
- **Boutique DV**, « Une Histoire de Goût », épicerie fine - Vertou
- **Sylvie Jobbin**, « Des épices à ma guise », explorateur de saveur - Ancenis
- **Olivier Hodebert**, « Cave de l'inattendu », caviste - Vertou
- **Patrick Manzon**, « Cuisine Emois », épicerie fine - Quincy Voisins-
www.cuisine-emois.fr
- **Vincent et Sylvie Paciello**, « Le Plein d'Epices », épicerie fine - Vertou -
www.epicerie-fine-lepleindepices.com
- **Berthe et Perrin**, « **Berthe et Perrin Confiseurs** », épicerie fine- Beaufort en Vallée - www.bpconfiseurs.com
- **Annie Germain-Chan**, « MA Vanille de Madagascar », Vanille – Yvrac

Soin du corps au chocolat

- **Marie Taupin**, « Bulle de Bien-être », soin du corps - Petit Mars

Café et Thé

- **Nathalie Prisé**, « NOAM&CO », thé - Petit Mars
- **Maryline Coat**, « Voyages du Thé », thé - Nantes - www.voyagesduthé.com
- **P. Albera**, « Mokatea », thé - Talensac, Nantes

Le Château de Goulaine

- Un joyau du Patrimoine -

Au XIIe siècle, lorsque le Duché de Bretagne devint indépendant, le premier Goulaine, Jean de Goulaine, alors seigneur de la ville de Nantes, a fortifié la propriété, qui est encore de nos jours entourée de marécages, pour se protéger des attaques des Normands.

En 1149, Jean de Goulaine est Capitaine de la ville de Nantes. Son fils Mathieu fut le médiateur entre les rois de France et d'Angleterre. Les deux souverains octroyèrent à sa famille l'insigne faveur d'unir sur leur blason les Léopards et les Fleurs de Lys, avec pour devise, la suivante, symbolisée par 3 "A" et deux Couronnes : "A Cestuy-ci, A Cestuy-là, j'Accorde les Couronnes". Les Goulaine étaient une famille noble ancienne, citée lors de la VIIe croisade (1248). Depuis le XIe siècle et probablement encore plus tôt, la famille de Goulaine s'est installée à l'endroit où le château est construit. Goulaine a été reconstruit au XVe siècle sur les vestiges d'une forteresse du Haut Moyen-âge. Deux ailes, d'inégale longueur, encadrant le Corps du Logis, furent ajoutées au début du XVIIe siècle.

La famille de Goulaine resta propriétaire du domaine sans interruption jusqu'en 1788, date à laquelle il fut vendu à un banquier néerlandais. Cela les aida à empêcher la destruction du château lors de la Révolution française. En 1858, un membre de la famille Goulaine racheta le domaine, qui appartient encore toujours à cette famille Goulaine. Le Château à l'extrémité occidentale du fleuve royale, est le dernier des grands "châteaux de la Loire".

Le Château de Goulaine, ce sont mille années d'Histoire, d'Architecture et de Vignobles, des centaines de papillons tropicaux volant en liberté parmi les visiteurs dans la serre tropicale, la Collection permanente LU : patrimoine artistique de la célèbre biscuiterie, un ensemble de salles aménagées pour expositions, séminaires et réceptions.

En savoir plus sur : www.chateaugoulaine.fr

Contact : François Gorin, Président des Amis de Goulaine Tél. : 02 40 34 05 74
Email : amisdegoulaine@orange.fr

Qui sont les Amis de Goulaine ?

L'association des Amis de Goulaine a été fondée en 2003, elle a été déclarée d'intérêt général en novembre 2004.

Elle a pour objectif d'apporter son appui moral et matériel au château, de promouvoir toutes les activités et animations permettant le rayonnement culturel et le développement du site de Goulaine.

Les diverses actions littéraires et musicales réalisées ainsi que la cotisation de nos 150 adhérents ont permis depuis 2003 de mener à bien plusieurs travaux, comme la réfection des piliers de la grille côté jardin, la réfection des entourages des fenêtres donnant sur la cour d'honneur et la réhabilitation du fameux salon rouge muré depuis plus de cinquante ans.

Le statut d'intérêt général permet aux particuliers, sociétés, associations de déduire 66 % de leur cotisation, sur l'imposition fiscale. En devenant Amis de Goulaine vous faites une œuvre de **mécénat** auprès du château, et cela vous permet d'avoir un accès gratuit au monument, des tarifs réduits sur les événements culturels organisés par l'association et une réduction de 10 % sur le montant HT de la location de salles.



Château de Goulaine - 44115 – HAUTE-GOULAINE – FRANCE

Tél. : 02 40 34 05 74 E mail : amisdegoulaine@orange.fr

Association d'intérêt général déclarée placée sous le régime de la loi du 1^{er} juillet 1901 et déclarée d'intérêt général

En savoir plus sur : lesamisdegoulaine.eclublog.fr

Contact : François Gorin, Président des Amis de Goulaine Tél. : 02 40 34 05 74
Email : amisdegoulaine@orange.fr

Infos pratiques

➤ **Tarifs :**

Entrée : 4 € / gratuit pour les moins de 12 ans.

➤ **Accès :**

Allée du château
Haute Goulaine – 44115

- Suivre Bourg de Haute - Goulaine
- Autoroute : N249 Sortie 1.2 / 2 km
 - Gare SNCF : Nantes 15 km
 - Aéroport : Nantes 15 km

➤ **Contact :**

→ François Gorin, Président des Amis de Goulaine :
Tél. : 02 40 34 05 74 Email : amisdegoulaine@orange.fr

→ Château de Goulaine :
Tel : 02 40 54 91 42 Email : contact@chateaudegoulaine.fr