

VOUS PENSIEZ TOUT SAVOIR SUR LE CHOCOLAT ?




**Choco
Story**
Paris

LE MUSÉE
DU CHOCOLAT

BROCHURE
2017

Suivez-nous sur les réseaux



Edito

Le chocolat est et restera à l'honneur tant qu'il y aura des amateurs !

Et nous avons préparé pour cette année de nouvelles animations pour satisfaire et re-satisfaire nos amoureux du chocolat...

L'arrivée des ateliers thématiques est une nouveauté d'importance, avec la possibilité de découvrir de nouvelles expériences et de fabriquer des chocolats au gré des saisons.

Nous avons également mis en place un audioguide gratuit accessible via une application smartphone qui permettra à nos visiteurs individuels de profiter d'une visite commentée en français (téléchargement par wifi gratuit) ; bien entendu, pour les groupes, nos conférenciers seront toujours disponibles pour vous faire partager notre passion et échanger avec nos visiteurs.

Et pour les enfants, nous avons réalisé un livret de visite, avec une chasse aux indices !

De nouvelles sculptures ont également fait leur entrée au musée et quelques surprises arriveront courant 2017.

Je vous souhaite à tous une année prospère et gourmande !

Fabrice Stijnen - Directeur



Sommaire

Le musée	P 4
Les animations enfants / familles	P 5
Les animations pour adultes	P 6
La démonstration	P 7
Les ateliers enfants / familles	P 8
Les ateliers adultes	P 9
Les ateliers sur mesure	P 10
Tarifs groupes	P 11
Modalités de réservation	P 12
Pré-vente / Billetterie	P 12
Nos partenaires - offres combinées	P 13
Informations pratiques	P 15





La découverte de l'histoire du chocolat

C'est une des douceurs les plus appréciées au monde, mais que savons-nous réellement du Chocolat ?

Le musée gourmand du Chocolat de Paris vous propose, sur 850m² d'exposition, de découvrir **plus de 1.000 pièces authentiques** retraçant les 4.000 ans d'histoire du cacao sous toutes ses formes.

La visite commencera par la découverte des Olmèques, Mayas et Aztèques, pour lesquels le cacao joua un rôle majeur, notamment dans leurs rituels mélangeant croyances mystiques et cacao.



Vous découvrirez ensuite comment au 16^{ème} siècle, l'empereur Moctezuma fit découvrir à Hernán Cortez **la boisson du Tchocoatl**, faite de cacao et d'épices relevées, avant que ce dernier la rapporte en Europe pour que ce Chocolat soit enfin diffusé dans les grandes cours royales.

Poursuivez la visite en découvrant l'évolution progressive des procédés de transformation du cacao qui nous permettront de le déguster sous forme de chocolat solide dès le 19^{ème} siècle.



Assistez ensuite à **une démonstration** animée par un de **nos chocolatiers**, qui partagera tous ses secrets pour obtenir de beaux chocolats bien brillants... que vous pourrez ensuite déguster !

Vous pourrez également **découvrir les grands crus de cacao**, allant de la puissance fondante et fruitée du Pérou à la douceur naturelle des arômes de cacao du Venezuela.



Achevez votre visite avec un délicieux **chocolat chaud fait-maison**, parmi nos 6 recettes, dont 2 historiques. Mais rassurez-vous, vous apprendrez aussi que le chocolat est bon pour votre santé !

Pour les plus jeunes (jusqu'à 12 ans), en visite individuelle, nous avons préparé un **livret pédagogique** et une **chasse au trésor**, qui permettra à tous les enfants de découvrir l'histoire du cacao tout en s'amusant !





Les animations pour les enfants et les familles

Visite pédagogique

Pour les plus jeunes, des visites pédagogiques sont animées par nos conférenciers. Vos enfants seront incollables sur le chocolat !

Pour les professeurs, un kit pédagogique

Nous mettons à disposition sur notre site internet un kit pédagogique (affiches + questionnaires) qui vous permettra de préparer votre visite mais également d'organiser l'animation pour les élèves grâce aux questionnaires adaptés à leur âge.



Visite avec livret pédagogique

Pour les groupes de jeunes enfants, nous mettons également à disposition des accompagnateurs, des livrets pédagogiques, qui leur permettront d'animer la visite pour les plus jeunes.

Les ateliers pour enfants ou en famille

Vos enfants ont envie de découvrir la matière chocolat ? Avec leurs amis ou leurs parents, ils réaliseront leurs propres chocolats... à dévorer dès que possible.

Informations détaillées P 9

Les animations pour les groupes adultes

Visite gourmande

Associée à tous les autres types de visite, vous avez la possibilité de choisir une formule avec dégustation de chocolat chaud, et/ou un sachet de 500g de grand cru de cacao à sélectionner en boutique...



Visite guidée

Pour les groupes, des conférenciers du musée sont disponibles afin de vous faire découvrir les secrets de l'histoire du chocolat, voire même quelques anecdotes de notre collectionneur sur certaines pièces qu'il a rapportées.

Atelier de confection - Adultes

Envie de participer à un atelier ludique et convivial ou apprendre les techniques professionnelles de travail du chocolat ?

1h ou plus avec un chocolatier professionnel pour faire vos propres réalisations... que vous emporterez chez vous !

Découvrez nos ateliers en P 10



Privatisation des espaces

Que vous accueilliez vos invités dans le cadre d'un cocktail dînatoire, pour un arbre de Noël, un lancement presse, une soirée fidélisation client ou un team building, nous pouvons vous proposer de nombreuses animations clés en main ou vous assister pour mettre en place votre soirée sur mesure.

Demandez notre brochure Privatisation



La démonstration



La visite du musée comprend également un passage dans nos ateliers où nos chocolatiers présentent à nos visiteurs la technique de moulage des bonbons de chocolat et ses différentes étapes avec les astuces qui permettent de réaliser des chocolats brillants, craquants et surtout... fondants en bouche !

La démonstration, c'est également la partie la plus interactive durant laquelle vous aurez l'occasion :

- de découvrir les véritables techniques des artisans chocolatiers français
- d'échanger avec un professionnel qui répondra à toutes vos questions autour du chocolat
- de déguster 4 variétés de grands crus de cacao ; les papilles les plus entraînées pourront percevoir la richesse des arômes de ces chocolats d'élite !



Ces démonstrations ont lieu tous les jours, toute l'année, toutes les 20 minutes.

Les ateliers enfants / familles

Des ateliers sont organisés pour les enfants de 6 à 15 ans. Pendant une heure ils peuvent apprendre à dessiner avec du chocolat et réaliser leurs propres chocolats (mendiants et/ou sucettes).

Le contenu des ateliers est ajusté en fonction de l'âge moyen du groupe.

Les enfants repartent avec tous les chocolats qu'ils ont fabriqués, pour les déguster seuls ou en famille dès leur retour à la maison !

Ateliers thématiques

Toute l'année, nous proposons également des ateliers thématiques en fonction des saisons : Calendrier de l'Avent, Halloween, Père Noël, Bonhomme de neige, Lapin de Pâques...



Ateliers familles

Un tarif unique pour les enfants et leurs parents, sans limite d'âge.

L'atelier est conçu autour d'un atelier enfants ou thématique, mais avec le plaisir de le partager en famille !



Conditions spécifiques :

Minimum 12 et maximum 25 personnes dans l'atelier (possibilité de 2 groupes de 25 personnes, un groupe participe à l'atelier pendant que l'autre fait la visite du musée)

Tous les ateliers sont organisés sur réservation pour les groupes, et à dates fixes pour les individuels. Informations, dates et programme des ateliers sur demande.



Les ateliers de confection adultes

Ateliers ludiques

(à partir de 14 ans)

Envie de travailler la matière chocolat ? Envie de vous amuser et de faire différents chocolats ? Les ateliers ludiques sont spécialement conçus pour vous !

- **Atelier Fun 1h**

Mise au point du chocolat, fabrications enrobées (orangettes, marshmallows, boules pralinées), et réalisation de mendiants.

- **Atelier Fun 1h30**

Mise au point du chocolat, fabrications enrobées (orangettes, marshmallows, boules pralinées), et réalisation d'une tablette de chocolat (150g) et d'un pot de pâte à tartiner (200g).

Ateliers techniques

(à partir de 14 ans)

Avec notre chocolatier du musée, venez apprendre les techniques professionnelles de travail du chocolat : la mise au point du chocolat, la technique du moulage, la préparation du praliné ou de la ganache, le fourrage de la praline et la fermeture du bonbon.



- **Technique 1h**

Mise au point du chocolat et production de bonbons au chocolat pralinés (7 chocolats par personne)

- **Technique 1h30**

Mise au point du chocolat et production de bonbons au chocolat pralinés et ganaches (14 chocolats par personne)

Les participants repartent avec les chocolats qu'ils ont produits !

Les ateliers sur mesure adultes

Atelier sur mesure

Vous recherchez une prestation unique ?

Composez vous-même le détail de votre expérience, en sélectionnant les modules de chocolaterie et les options pour une animation jusqu'à 3h :

- **la durée totale** : minimum 1h jusqu'à maximum 3h
- **les modules de chocolaterie** (exemples, liste non exhaustive)
 1. Techniques avancées de mise au point du chocolat (30 minutes)
 2. Fabrications enrobées (30 minutes)
 3. Moulage bonbon praliné (45 minutes)
 4. Moulage de bonbon ganache (60 minutes)
 5. Fabrication de macarons - ganache de saison (90 minutes)
 6. Tablette Labyrinthe (recette MOF Stéphane Leroux) (90 minutes)

Demandez la liste complète de tous les modules disponibles auprès de votre interlocuteur commercial

- **les options**

1. Associations grands crus / vin pétillant fraise (20 min)
2. Coupe de mousseux (au cours de l'atelier)
3. Coupe de champagne (au cours de l'atelier)
4. Cadeau personnalisé



Les tarifs groupes

Groupes :	A partir de 15 personnes
Adultes :	9,90 € / personne
Seniors / Etudiants :	9,00 € / personne
1 accompagnant gratuit / 25 personnes payantes	

Groupes scolaires :	
Enfants - 6 ans :	2,50 € / enfant
Enfants 6 - 12 ans :	7,20 € / enfant
Etudiants (à partir de 13 ans)	9,00 € / personne
1 accompagnant gratuit / 10 enfants payants	

Options gourmandes :	
Chocolat chaud :	2,70 € / personne
Sachet de chocolat (500g) :	8,00 € / personne

Options de visite (réservation obligatoire) :	
Visite guidée enfants (35') :	90 € / groupe jusqu'à 25 enfants
Visite avec conférencier (1h15') :	150 € / groupe jusqu'à 25 personnes

Ateliers de confection (réservation obligatoire) :	
inclut le droit d'entrée au musée	A partir de 15 personnes
Enfants (6 - 15 ans) :	22,50 € / enfant
Familles (min. 50% d'enfants) :	24,75 € / personne
Thématique (min. 50% d'enfants) :	31,50 € / personne
Ludique ou Technique 1h :	36,00 € / personne
Ludique ou Technique 1h30 :	54,00 € / personne
Option diplôme	1,50 € / personne
Atelier sur mesure	Devis sur demande

Le contenu des prestations et les tarifs sont modifiables sans préavis.

Modalités de réservations

Afin d'assurer un service efficace, toutes les réservations se font via notre formulaire en ligne :

www.museeduchocolat.fr

La réservation est obligatoire pour tous les groupes.

Vous recevrez dans les 3 jours ouvrés le devis correspondant à votre demande.

Si votre date souhaitée n'est pas disponible, nous vous contacterons pour trouver un autre horaire possible pour vous.

Pour toutes vos questions, vous pouvez contacter nos équipes :

Email : info@museeduchocolat.fr

Téléphone : +33 (0)1.42.29.68.60

Pré-vente / billetterie

Nous avons mis en place un système de billetterie vous permettant de proposer nos activités accessibles en visite individuelle :

- Visite libre
- Visite avec option chocolat chaud
- Visite avec option sachet de chocolat (500g)
- Ateliers familles ou ateliers adultes (coupon avec code à utiliser lors de la réservation sur notre site internet)

Commande à partir de 20 billets - validité 3 ans.

Nous mettons à votre disposition affiches et dépliants pour animer votre point de vente. N'hésitez pas à nous appeler.

Pour toute demande, contactez :

Alice SAGOT :

alice@museeduchocolat.fr

Téléphone : +33 (0)9.52.95.07.07

OFFRES combinées

Nos partenaires

Vous prévoyez une sortie d'une journée sur Paris ?
Nous vous proposons des visites combinées avec nos partenaires.

Vos avantages :

- vous bénéficiez d'un tarif plus attractif avec le combiné
- nous restons votre seul interlocuteur et effectuons pour vous les démarches de réservation chez nos partenaires

Contactez-nous pour connaître les offres combinées :

Alice SAGOT :

alice@museeduchocolat.fr

Téléphone : +33 (0)9.52.95.07.07

Les Noces de Jeannette
Le Restaurant de vos Fêtes



ET VOUS, QUELLE SERA VOTRE EXPERIENCE CHOCOLAT ?



INFORMATIONS



HORAIRES

Ouvert tous les jours de 10h à 18h
(dernières entrées à 17h)
Durée de visite 1h30
Fermeture annuelle : 1^{er} Janvier et
25 Décembre



ACCES

et parking

Métros :

- Bonne Nouvelle : Lignes 8 et 9
- Strasbourg-Saint Denis : Ligne 4

Parkings :

- SNC Bonne Nouvelle :
2 rue d'Hauteville
- Rex Atrium :
5 rue du Faubourg Poissonnière
- Zen Park : 41 rue du Sentier

E-SHOP



28 bd de Bonne Nouvelle - 75010 Paris
+ 33 (0)1 42 29 68 60 - info@museeduchocolat.fr
Metro ⑧ ou ⑨ - Bonne Nouvelle (sortie rue d'Hauteville)

www.museeduchocolat.fr



GRANDS BOULEVARDS