

VOUS PENSIEZ TOUT SAVOIR SUR LE CHOCOLAT ?




**Choco
Story**
Paris
LE MUSÉE
DU CHOCOLAT

**BROCHURE
2019**

Suivez-nous sur les réseaux



Edito

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

En 2017, nous avons intégré de nouvelles animations dans notre parcours :

- pour les enfants, un nouveau livret de visite pour décupler l'expérience familiale
- 5 nouveaux postes de dégustation dans le parcours, avec notamment du chocolat typé aztèque ou espagnol; les postes sont en accès libre et nos visiteurs peuvent manger à volonté... un vrai succès !
- l'arrivée de notre Wall of Fame, avec des stars qui sont venues laisser leur empreinte dans le chocolat !

En 2018, nous avons étoffé nos ateliers avec des versions thématiques pour les différentes saisons.

Et après des essais très concluants cet été, nous mettons en place des ateliers accessibles aux individuels ou petits groupes, avec jusqu'à 6 sessions par jour (sous réserve de disponibilité de la salle d'atelier en fonction des réservations de groupes).

Mais quelles aventures chaque année, toujours un succès grâce à votre soutien continu !

Fabrice Stijnen - Directeur



Sommaire

Le musée	P 4
Les animations enfants / familles	P 6
Les animations pour groupes d'adultes	P 7
La démonstration	P 8
Les ateliers pour groupes d'enfants	P 9
Les ateliers tout chocolat !	P 10
Les ateliers sur mesure	P 11
Tarifs groupes	P 12
Modalités de réservation	P 13
Pré-vente / Billetterie	P 13
Nos partenaires - offres combinées	P 14
Informations pratiques	P 16





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** de notre gamme.

Plusieurs points de dégustation sont répartis dans le musée pour des dégustations... **à volonté !**



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 !

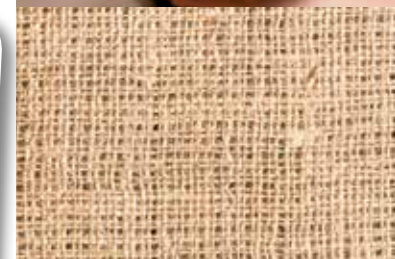
Découvrez nos ateliers en P 10



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 la journée.

Les ateliers groupes d'enfants

Des ateliers sont organisés pour les enfants de 6 à 12 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 !

Des ateliers pour les enfants ?

Les techniques utilisées sont simples et ludiques afin de permettre à tous les enfants de profiter de cette expérience chocolatée.



Ateliers thématiques

Durant 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...



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 tout chocolat !

* pour les groupes d'adultes et pour les familles

Ateliers pour tous

Tous les jours et toute l'année, nous organisons des ateliers **tout chocolat** pour les familles avec enfants à partir de 6 ans.

Les ateliers ont lieu avec nos chocolatiers qui vous expliqueront les bases de la chocolaterie avant de vous laisser vous-même mettre les mains dans le chocolat !

Chacun fabrique alors ses propres sucettes ou mini-tablettes, puis enrobe et décore des orangettes, des marshmallows et des cubes pralinés.

Oui, **ça fait beaucoup de chocolat !**

De plus, chacun repart avec le moule à sucettes et bien entendu, avec ses créations chocolatées pour les déguster seul ou en famille dès le retour à la maison !

Ateliers thématiques

Selon les saisons et événements de l'année, nous proposons également des ateliers chocolat thématiques destinés aussi aux familles.

Réalisez vos farces chocolatées pour Halloween, votre Calendrier de l'Avent en novembre, une création spéciale pour Pâques... des nouveautés chaque année pour des ateliers plein de surprises... et de chocolat !

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 sur mesure adultes

Atelier sur mesure

Vous recherchez une activité sur mesure pour un groupe d'adultes, un team building, un EVJF ou tout autre événement exceptionnel ?

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

• Technique

Mise au point du chocolat et production de bonbons au chocolat pralinés (7 chocolats par personne)
45 à 60 minutes en fonction du nombre de participants

• Technique +

Mise au point du chocolat et production de bonbons au chocolat pralinés et ganaches (14 chocolats par personne)
75 à 90 minutes en fonction du nombre de participants

• Sur Mesure

A définir ensemble, un programme adapté à votre événement pour une expérience exceptionnelle !



Les tarifs groupes

Groupes :

A partir de 15 personnes

Adultes : 10,80 € / personne

Seniors / Etudiants : 9,00 € / personne

1 accompagnant gratuit / 25 personnes payantes

Groupes scolaires :

Enfants - 6 ans : 2,50 € / enfant

Enfants 6 - 12 ans : 7,65 € / 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 - 12 ans) : 25,00 € / enfant

Thématiques enfants (6 - 12 ans) : 31,50 € / enfant

Tout chocolat : 31,50 € / personne

Ateliers sur mesure : à partir de 40,00 € / personne

Option diplôme 1,50 € / personne

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



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