

RHÔNE

LE DÉPARTEMENT

Max Chaoul

COUTURE PARIS

NICOLAS FAFIOTTE

COUTURE



*Voisin*  
CHOCOLATIER  
TORRÉFACTEUR  
depuis 1897

*chocolatier*  *pâtisserie*  
BOUILLET



RICHART®  
PARIS

Service Communication / Aurélie GIRON / route de Sain Bel / 69280 Marcy  
l'étoile

Tél. 04 78 87 87 00 / Fax 04 78 44 29 28 / [aurelie.giron@rhone.fr](mailto:aurelie.giron@rhone.fr)

LACROIX-LAVAL

NATURE ET CULTURE



# « Lacroix-Laval tout chocolat »

## *A partir du 13 décembre 2005*

**Carnet gourmand C comme chocolat**  
13 décembre au 26 février 2006

**Exposition Noël en état de choc'**  
13 décembre au 15 janvier 2006

---

A l'occasion des fêtes de Noël, Lacroix-Laval organise du 13 décembre 2005 au 15 janvier 2006, un événement **Tout Chocolat**, décliné autour de deux espaces qui nourrissent l'esprit et les sens.

### **Sommaire**

Le carnet gourmand C comme Chocolat

L'exposition « Noël en état de choc' »

Les partenaires chocolatiers et stylistes

Les artistes : donomiq et Stéphane Braconnier deux talents fort en goût

Les évènements choc' autour de « Lacroix-Laval tout chocolat »

Informations pratiques et contact



# « Lacroix-Laval tout chocolat »

## A partir du 13 décembre 2005

**Carnet gourmand C comme chocolat**  
13 décembre au 26 février 2006

**Exposition Noël en état de choc'**  
13 décembre au 15 janvier 2006

---

## Le carnet gourmand C comme Chocolat

Un carnet gourmand « C comme Chocolat » pour découvrir une plante de notre alimentation quotidienne avec le regard du botaniste, de l'historien, du voyageur et bien sûr du gourmet ! « *Nourriture des dieux, monnaie d'échanges, médicament au XVIIIème siècle, le chocolat est aujourd'hui un produit à la fois commun et sophistiqué, familier et exotique, porteur de mystères et de traditions. Son étonnant chemin à travers les continents, les cultures et les siècles, en fait un élément de notre art de vivre et de notre patrimoine historique, culturel, scientifique, artistique et gastronomique* ». *Vous pourrez découvrir en avant-première une recette de Nicolas le Bec.*

## L'exposition « Noël en état de choc' »

Une exposition « **Noël en état de choc'** » pour laquelle Lacroix-Laval associe chocolatiers et créateurs de mode pour la conception de tables de fêtes.

Seront à l'honneur les chocolatiers Sébastien Bouillet, Pignol, Michel Richart, Richard Sève, Voisin. Et rendez vous avec les créateurs Aurèle, Max Chaoul, Nicolas Fafiotte et l'artiste peintre Donomiq qui nous feront vivre des instants magiques ....

Favori des tables de Noël, le chocolat sera présenté, détourné, fondu, moulé au gré de leur imagination. De la fève au beurre de cacao, de la poudre à la tablette, de la mousse à la bûche, en passant par la papillote et la truffe, le chocolat se métamorphose. Qu'il soit noir, lacté ou blanc, amer, intense ou fruité, croquant, sec ou onctueux, le chocolat séduit tous les palais.

Laissez-vous guider par vos sens jusqu'à votre chocolat préféré, aux odeurs riches de souvenirs, aux arômes mémoire de fêtes !

## Les partenaires chocolatiers et stylistes

Un chocolat **RICHART**, c'est la promesse d'un voyage de l'âme et du palais vers mille délices, inouis ou oubliés.

Fragile bijou, qui tient au creux de la main, il commence par séduire le regard. Les yeux s'attardent sur le graphisme, à la fois reflet et ultime écrin de la saveur à venir. Enfin, survient l'instant où les papilles défont, tant de surprise que de plaisir. Parce que, pour Michel RICHART, le bon chocolat est celui qui nous touche au cœur. [www.chocolats-richart.com](http://www.chocolats-richart.com)

**Richard SEVE** maître chocolatier, les halles de Lyon – champagne au mont d'or. La belle et la bête : une table de fêtes, fastueuse, étrange, contraste entre le raffinement et le côté envoûtant du « chocolat ». [www.chocolat-seve.com](http://www.chocolat-seve.com)

Artisan pâtissier-chocolat et Meilleur Ouvrier de France, **Jean-Paul PIGNOL** est heureux de s'associer à ce bel événement dont le thème participe toujours à la magie de Noël .

Depuis 50 ans, notre lièvre coiffé de sa toque symbolise notre Maison. C'est encore lui, en chocolat, cette fois, qui portera nos couleurs au milieu d'une forêt de Bûches prêtes à être dégustées le soir du Réveillon. Dans cette ambiance chaleureuse, nous présenterons également notre nouvelle gamme de ballotins 2005/2006. [www.pignol.fr](http://www.pignol.fr)

L'arbre gourmand par **Sébastien BOUILLET**

Un arbre sculpté en chocolat aux racines faites de cabosses et de macarons rebondis, auquel est suspendue une farandole de macarons éblouissants de lumière et de couleurs, centre d'une table élégante et raffinée.

**VOISIN** Une table au chocolat vert et noir, composée du célèbre « coussin de Lyon » classé au patrimoine national de la confiserie. C'est une mousse au chocolat délicatement parfumée au curaçao sertie dans une pâte d'amande pailleté de candi.

Le « napolitain » un carré de chocolat noir à 70% de cacao, à l'arôme extrême des grands cacaos des Tropiques.

[www.chocolat-voisin.com](http://www.chocolat-voisin.com)



Gourmand de la Vie.

"C'est avec un désir festif que j'ai créé cette robe "Objet de Convoitise", pour le plaisir des yeux, le plaisir d'admirer : Effet Surprise !

Le Chocolat : complice de tous mes instants gourmands.

Signé **Max Chaoul**" [www.maxchaoulcouture.com](http://www.maxchaoulcouture.com)

La robe *Tout chocolat*, selon **Nicolas FAFIOTTE**

« Le chocolat représente avant tout une couleur, celle qui me ressemble et qui est si présente dans mon univers de création. C'est pourquoi je l'ai naturellement choisie pour symboliser mon interprétation du thème **Tout chocolat**. Pour créer cette robe, je me suis inspiré de la forte symbolique du brun : c'est une couleur proche de la terre, des racines et des éléments naturels. C'est également une nuance forte et réceptive, calme et puissante, qui varie selon la lumière. Les qualités de la couleur sont aussi celles du chocolat : doux et amer, fort et rassurant. Une robe **Tout chocolat** est une déclinaison de volumes de tulle, qui comme des feuilles de chocolat finement coupées s'agitent en transparence. Les broderies qui ornent la robe rappellent le chocolat fondu dessinant ainsi, motifs et autres arabesques. La robe **Tout chocolat** est un paradoxe entre la force et la faiblesse, entre l'abstrait et le concret. »

« Noël évoque pour l'alsacienne d'origine que je suis, des tables généreuses et chatoyantes ainsi que la neige et le givre des hivers rigoureux de l'est de la France. Parmi les mille gourmandises de Noël le chocolat est roi. Alors pour illustrer ce thème j'ai choisi une poupée russe des neiges aux formes gourmandes et scintillantes. » **Aurèle**

## Les artistes : donomiq et Braconnier

### **Dominique GREGOIRE alias DONOMIQ**

**L'artiste -peintre DONOMIQ le CHOCOHOLIC " le mordru de chocolat" qui expose 12 toiles inédites de "la fève du samedi soir" à "choco pépites"...**

Je travaille depuis le début de l'année 2005 sur le thème des traces : une exploration graphique sur le jeu des lignes verticales et horizontales, sur les épaisseurs et les finesses, sur les matières lisses ou en relief, les contrastes du mat et du brillant, sur l'étroit et le large, dans une palette de couleurs très large.

Une expression moderne et très gaie (j'ai réalisé plusieurs toiles dont le sujet et les titres ont un rapport avec le chocolat).

J'ai une attirance très forte et addictive (cacaotisme mais non nuisible pour la santé) pour le chocolat. D'ailleurs, ce que j'aime le plus dans le chocolat... c'est le chocolat !

J'aime cet instant de plaisir intense lorsque installé dans l'atelier, je décroche mon tablier. La toile est posée sur les tréteaux, les couleurs vont bientôt s'y répandre ; ma palette est toute proche et ma tablette est là, elle m'attend les bras... mon palais est prêt, c'est royal. L'attente du plaisir, le plaisir de l'attente, une sensation délicieuse. Avec 76% de cacao, j'ai 100% de chance de me régaler, je teste une nouvelle marque... c'est du noir fondant, ça tombe bien, celui que je préfère. Je craque... 2 carrés plutôt rectangulaires fins et assez grands... c'est bon... ma langue vient de recevoir l'OFNI (objet fondant noir identifié)... et là c'est génial. La mise en bouche est envahissante et mes sens sont en effervescence... Je peux laisser libre cours à mon imagination... je me régale de vivre cet instant intense, un instance... JE CROC ET JE PEINS, C'EST LE SHOWCOLAT...

### **Stéphane BRACONNIER**

Né en 1958 à Lyon, travaille à Lyon.  
DNSEP de l'Ecole des Beaux arts de Lyon.

[www.stephanebraconnier.com](http://www.stephanebraconnier.com)

La performance de l'artiste consiste en la réalisation, devant le public, d'un tableau en chocolat, qui sera ensuite exposé dans le hall du musée pour toute la durée de la manifestation.

# Les événements choc' autour de « Lacroix-Laval tout chocolat »

Pour accompagner ces agapes, des « événements choc' » rythmeront ce mois de fêtes :

- **le mercredi 14 décembre « atelier dégustation » dirigé par Michel Richart des chocolats Richart, à 14h30.**  
Sur réservation pour les 7/12 ans
- **Marchés chocolatés les 17, 18, 21 et 24 décembre 2005 : de 14h à 17h vente et dégustation de chocolats par des artisans-chocolatiers, sur l'esplanade du château.**
- **Cinéma « Charlie et la chocolaterie » réalisé par Tim Burton vendredi 23 décembre à 14h et 16h30 entrée payante , en partenariat avec le cinéma l'Alpha de charbonnières les bains.**
- **Conversation autour du chocolat avec Nicolas le bec (chef du restaurant Nicolas le Bec), Stéphane Crozat (ethnobotaniste) et Michel Richart (maître chocolatier) Vendredi 16 décembre de 16h 30 à 18h suivie d'une dégustation des chocolats Richart. sur réservation, entrée 3 €**
- **Performance de l'artiste Stéphane Braconnier Samedi 17 décembre à partir de 16h30 dans le hall du musée, réalisation d'un tableau en chocolat ..... pour le plaisir**
- **Election de la plus belle table par le public.**
- **Animations-ateliers pour les enfants :**  
1.50€, sur réservation, 16 enfants maximum

*Du 13 décembre au 11 février 2006*

*Pendant les vacances scolaires (17 au 31/12)*

1. du mardi au dimanche à 14h30

Pour les 7/12 ans : « **les saveurs du chocolat** »

Dégustation et analyse sensorielle, en partenariat avec les *chocolats VOISIN et Valrhôna*.

**le mercredi 14 décembre atelier dégustation dirigé par Mr Richart des chocolats Richart.** (voir plus haut)

2. du mardi au dimanche à 16h

Pour les 4/6 ans : « **choco-contes** »

Des histoires à croquer.

**Hors vacances scolaires**

3. Mercredi et samedi à 14h30

Pour les 7/12 ans : « **les saveurs du chocolat** »

Dégustation et analyse sensorielle, en partenariat avec les chocolats VOISIN et Valrhôna.

4. Mercredi et samedi à 16h  
Pour les 4/6 ans : « **choco-contes** »  
Des histoires à croquer.



Remerciements à Amarylice, Les fleuristes 20 quai Gailleton Lyon 2  
Bernardaud, Madame Christine Fortier Beaulieu 15 rue des archers Lyon 2  
Henri Germain, décoration intérieure 11 rue Auguste Comte Lyon 2  
Samani, 7 rue Auguste Comte Lyon 2

## Informations pratiques et contact

Le parc est ouvert 7 jours sur 7 de 7h à 20h. *Accès libre*  
Le musée est ouvert du mardi au dimanche de 10h à 17h  
Fermeture exceptionnelle les dimanches 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier.

### Modalités de réservation des ateliers d'enfants

du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

### tarifs :

1.50 € : visite enfants et adultes ; atelier enfants.

3.80 € : entrée musée

gratuit pour les – de 18 ans

gratuit pour tous le JEUDI

**Domaine de Lacroix-Laval**  
**Route de Sain bel**  
**69280 Marcy l'Etoile**

tél. : 04 78 87 87 00

fax : 04 78 44 29 28

**[www.lacroix-laval.com](http://www.lacroix-laval.com)**

**[www.rhone.fr](http://www.rhone.fr)**

**[lacroixlaval@rhone.fr](mailto:lacroixlaval@rhone.fr)**

### Accès

En transport en commun : bus n° 98 arrêt parc de Lacroix-Laval à Marcy l'Etoile.

En train : départ St Paul ou Gorge de loup, arrêt Charbonnières les Bains.

En voiture : par le périphérique nord (sortie Tassin le bourg), suivre la direction de Charbonnières les Bains, Parc de Lacroix-Laval.