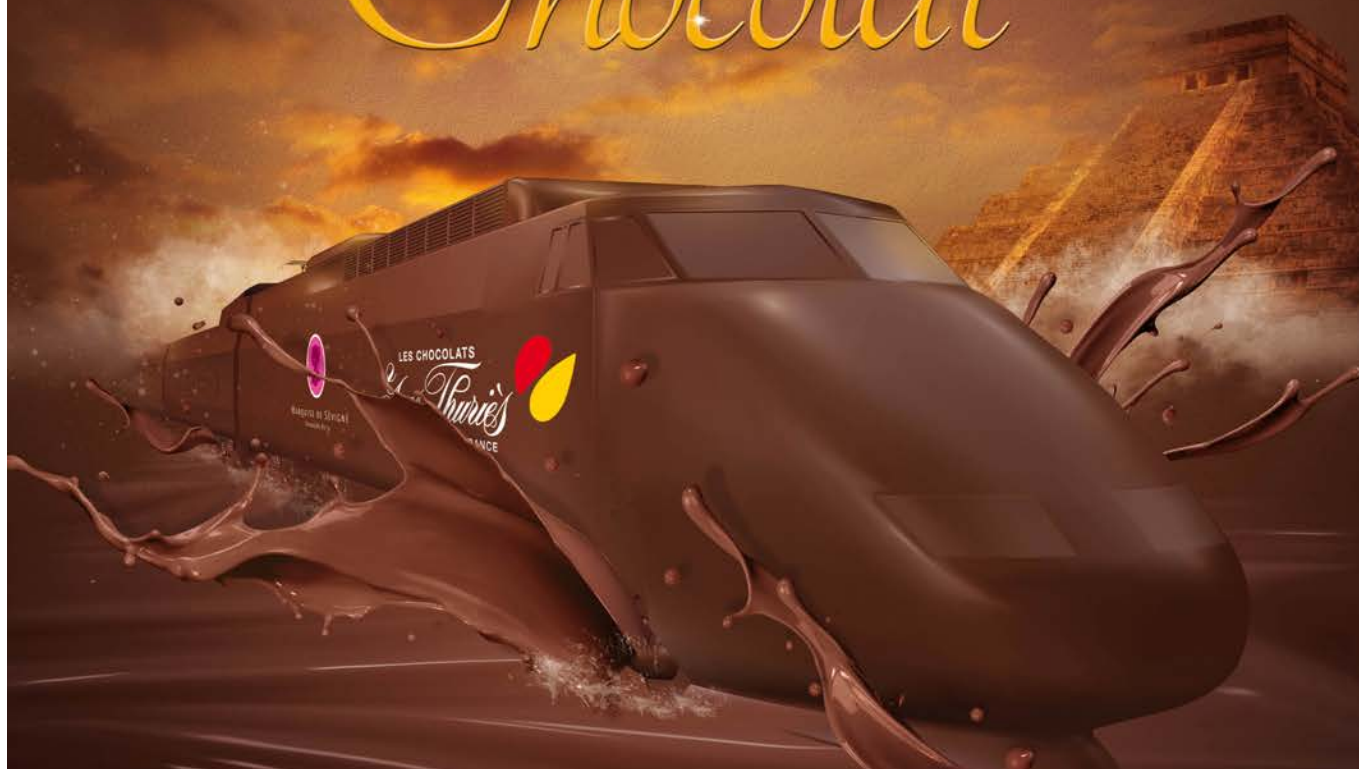


LE MUSÉE LES SECRETS DU CHOCOLAT DE STRASBOURG PRÉSENTE

TGV-EXPO

LES SECRETS du Chocolat

www.musee-du-chocolat.com



Les gares parisiennes font leur "Show-Colat"

> DU 27/11
AU 08/12

TGV-EXPO // étapes

Gare de Lyon	•	mer 27 nov (10h/17h)
Gare d'Austerlitz	•	jeu 28 / ven 29 nov
Gare Saint Lazare	•	sam 30 nov / dim 1 ^{er} déc
Gare de l'Est	•	mer 4 déc
Gare Montparnasse	•	jeu 5 déc
Gare du Nord	•	sam 7 / dim 8 déc

ENTRÉE
GRATUITE
OUVERT AU PUBLIC
10H/19H

Trains expo SNCF

MARQUISE DE SÉVIGNÉ
Chocolats Paris

LES CHOCOLATS
Goswami
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

SNCF

“ Avec le concours de
ALIMENTATION - SANTÉ
FONDATION
D'ÉTUDES
PILLOLE ”

Gares &
ConneXions



Sommaire

Les gares parisiennes font leur « Show-Colat »!	p.2
Le Train des secrets du chocolat en bref	p.3
Un parcours pour tout savoir du chocolat	p.4
Le chocolat, un aliment bon pour la santé !	p.5
Les partenaires du Train	p.6
Informations pratiques	p.10

***“Prenez du chocolat afin que les plus méchantes
compagnies vous paraissent bonnes.”***

Madame de Sévigné



Les gares parisiennes font leur « Show-Colat »!

Croqueurs en herbe et gourmands curieux, connaissez-vous vraiment le chocolat, ce produit qui fut la nourriture des Dieux avant d'être celle des Hommes ?

Mettez vos sens en éveil, car à bord d'un TGV tout de chocolat vêtu, une exposition aussi incroyable qu'inattendue vous fera découvrir tous ses mystères et ses secrets

Petits et grands, vous saurez tout du parcours de ce noble produit, depuis les plantations jusqu'aux plaquettes de chocolat que vous dévorez avec gourmandise !

Je vous dévoilerai quelques uns des secrets de mon savoir-faire. Les plus curieux pourront assister à des conférences tandis que les plus gourmands dégusteront des bonbons de chocolat.

Venez apprendre à parler la langue du chocolat!

C'est une invitation à la découverte d'un produit exceptionnel que nous vous proposons, un voyage gourmand, unique en France.

Yves Thuriès
Doublement sacré "Meilleur Ouvrier de France"





Le Train des secrets du chocolat en bref

Pour sa seconde édition, le Train du Musée des secrets du chocolat, qui avait rassemblé plus de 23 000 visiteurs en 2012, attendra les fondus du cacao sur les quais des grandes gares parisiennes du 26 novembre au 7 décembre. Le rendez-vous à ne pas manquer pour les gourmands de tout âge qui pourront découvrir, à bord du TGV Expo tout de chocolat vêtu, et dans une scénographie renouvelée, une exposition qui leur révélera les mystères du chocolat.



OUVERT AU PUBLIC DE 10h à 19h

Gare de Lyon : Mar 26/11*
Gare de Lyon : Mer 27/11*
Gare d'Austerlitz : Jeu 28/11
Gare d'Austerlitz : Ven 29/11
Gare Saint Lazare : Sam 30/11
Gare Saint Lazare : Dim 01/12
Gare de l'Est : Mer 04/12
Gare du Montparnasse : Jeu 05/12
Gare de l'Est : Ven 06/12
Gare du Nord : Sam 07/12

* mar 26/11 (10h à 18h) - Mer 27/11 (10h à 17h)

UN PARCOURS GOURMAND POUR TOUT SAVOIR DU CHOCOLAT

Connaissez-vous vraiment le chocolat, ce produit qui fut la nourriture des Dieux avant d'être celle des Hommes ? A bord du Train, les croqueurs en herbe et les gourmands curieux pourront découvrir toute l'histoire du chocolat. Un vrai voyage dans le temps qui commence avec les dieux précolombiens et les conquistadors espagnols jusqu'à la fabrication industrielle du XIXème siècle.

Mais avant d'arriver entre nos mains, en tablettes, en bonbons, ou en poudre, le chocolat fait un long voyage depuis les plantations de cacao jusqu'à sa transformation finale. Les visiteurs en découvriront toutes les étapes : dans quels pays est produit le cacao, quelles sont les différentes variétés qui y sont cultivées, quels sont les savoir faire, le matériel et les machines qui permettent de transformer les fèves en délicieuses douceurs. De A à Z, tous les secrets du chocolat seront révélés.

A bord du TGV Expo, le chocolat se découvrira aussi à travers les grands noms qui ont fait sa renommée, notamment la Marquise de Sévigné, la plus fameuse ambassadrice du chocolat. Les visiteurs pourront également aller à la rencontre d'Yves Thuriès, doublement Meilleur Ouvrier de France. Ce Maître chocolatier « qui parle la langue du chocolat », révélera quelques-uns de ses secrets de fabrication...



DES ANIMATIONS QUI TITILLEN LES PAPILLES

Au-delà de la gourmandise, le chocolat est un plaisir ludique. Pour aller au bout de l'expérience, les visiteurs pourront profiter de dégustation de chocolats mais aussi s'attarder pour échanger avec les chocolatiers, et mieux comprendre les différents cycles de fabrication du chocolat avec des mini machines (torréfacteur, moulin à cacao, conche...).

LE CHOCOLAT, C'EST AUSSI BON POUR LA SANTÉ !

Pour qu'Alimentation Santé rime avec plaisir et convivialité, la Fondation PiLeJe (œuvre d'intérêt général à but non lucratif créée par le laboratoire PiLeJe, fondateur de la Micronutrition, discipline médicale enseignée en faculté) est partenaire cette année du Train du chocolat. Elle proposera aux participants, des conférences animées par des médecins nutritionnistes sur l'alimentation santé et les bienfaits de la micronutrition : zoom sur les bénéfices santé indéniables du chocolat, cet aliment gourmand souvent considéré comme un « faux ami ». Entre idées reçues et vertus établies et à quelques semaines des fêtes de fin d'année, venez faire le point avec des médecins nutritionnistes !



Un parcours pour tout savoir du chocolat

Montez à bord du Train pour un voyage au cœur des « Secrets du Chocolat ».

Du Mexique à l'Afrique, le cacaoyer : un secret de nature

De la récolte des cabosses jusqu'à l'expédition des fèves de cacao, en Amérique Centrale et en Côte d'Ivoire, premier producteur mondial de cacao, vous saurez tout: pollinisation des fleurs du cacaoyer par l'homme ou la Nature, la récolte des cabosses, l'écabossage, la fermentation, le séchage et brassage des fèves, le transport et collecte des sacs de cacao.



Des temples aztèques aux couvents espagnols, du sacré au sucré : le secret des Dieux

Pourquoi le cacao était-il le breuvage des Dieux précolombiens ? Vous découvrirez la cérémonie de fertilité de la plantation de Belcolade et la préparation traditionnelle de la boisson cacaotée au Mexique.

La fabrication du chocolat du XIX^{ème} siècle à aujourd'hui: le secret des hommes

De l'officine au chocolat pour tous, de l'artisanat à l'industrialisation, quels sont les savoir-faire, les innovations qui ont permis la mécanisation ? Et comment la publicité a fait entrer le chocolat dans tous les foyers. Pourquoi les vertus du chocolat en font-elles un produit incontournable ?



Frisson chocolat : les secrets de la Marquise

De la Marquise de Sévigné aux créations originales créées par Clémentine et Auguste Rouzaud, comment le chocolat est devenu un produit de luxe, souvent messager de l'amour ? Le rôle de la Marquise de Sévigné dans la diffusion du chocolat au XVII^{ème} siècle a été décisif dans l'adoption de cette graine exotique. Depuis, le chocolat n'a eu de cesse d'être offert dans de jolies boîtes pour fêter des occasions exceptionnelles. Qu'a-t-il donc de si particulier ? Aphrodisiaque, vraiment ?

Yves Thuriès fait son one-man-chocolat : les secrets de l'homme du sud qui a donné un accent au chocolat

Cuisinier, pâtissier, chocolatier, deux fois Meilleur Ouvrier de France, quels sont les secrets de fabrication d'Yves Thuriès ? Ce sculpteur chocolatier nous emmènera sur les itinéraires du sucré pour découvrir son univers enchocolaté.





Le chocolat, un aliment bon pour la santé !

Noir, au lait, ou encore blanc; en tablettes ou en ballotins, en carré avec le café, en coulis sur des fruits ou encore tout seul, pour le bonheur de la dégustation... Le chocolat est l'aliment plaisir par excellence. Et 98% des Français disent l'aimer!

Le chocolat, c'est bon pour le moral !

Il est riche en :

- **substances toniques** : caféine, théobromine, théophylline qui "boostent".
- **phényléthylamine** : véritable **amphétamine**, "**hormone de l'amour**" qui augmente quand on est amoureux et qui rend euphorique.
- **Tryptophane** : précurseur de la **sérotonine**, **hormone de la sérénité**.
- **Magnésium** : régulateur de l'humeur

Aliment plaisir par excellence, **il fait sécréter des endorphines** qui procurent bien-être et sérénité.

Le chocolat, c'est bon pour la santé et c'est prouvé !

Le cacao est une source importante de polyphénols (catéchines et épicatechines), véritables « molécules du futur », aux **propriétés antioxydantes**.

La capacité antioxydante serait :

- **4 à 5 fois plus élevée que celle du thé noir**
- **2 à 3 fois plus élevée que celle du thé vert**
- **2 fois plus élevée que celle du vin**

Différentes études ont démontré l'effet protecteur du chocolat sur...

La maladie d'Alzheimer : le cacao du chocolat contient des antioxydants, les flavanols, aux multiples effets bénéfiques déjà démontrés pour la santé et, en particulier, pour le système cardio-cérébro-circulatoire. Une étude de la Harvard Medical School d'août 2013, suggère qu'un autre composé du cacao, encore non identifié, pourrait freiner la démence, dont la maladie d'Alzheimer, chez des personnes âgées atteintes de troubles de la circulation sanguine cérébrale.

L'obésité : le cacao, un agent naturel dans la lutte contre l'obésité et ses comorbidités ? Quelques tasses de chocolat, contre toute attente, pourraient contribuer en effet à réduire l'inflammation liée à l'obésité et facteur des maladies liées, comme le diabète, suggère une étude de Penn State publiée dans l'édition du 12 juin 2013 de l'European Journal of Nutrition.

Les maladies cardio-vasculaires : une méta-analyse, publiée le 29 août 2011 dans le British Medical Journal, confirme sur plus de 100.000 participants, les conclusions de nombreuses études : une consommation régulière de chocolat peut être associée à une réduction d'un tiers du risque de maladie cardiaque. Cette confirmation d'un des effets bénéfiques du chocolat a été également présentée le même jour, lors du congrès de l'European Society of Cardiology de Paris.

Une autre étude, publiée dans Circulation, la revue de l'American Heart Association en août 2010, portant sur plus de 30.000 femmes sur une durée de 9 années, conclut aux vertus du chocolat, consommé en quantités modérées, sur la santé cardiovasculaire. Une consommation modérée est en effet liée à un risque diminué de 32% d'insuffisance cardiaque chez les femmes d'âge moyen et plus âgées.



Les partenaires du Train



www.yvesthuries.com

Maître Chocolatier reconnu et inspiré depuis de nombreuses années, Yves Thuriès consacre sa vie au chocolat, qu'il façonne aux accents et couleurs de l'Occitanie qui l'a vu naître.

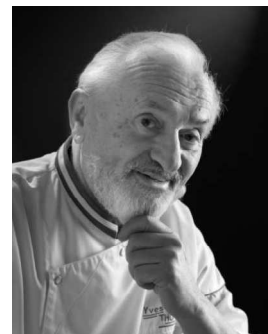
C'est en 1938, dans la petite boulangerie familiale de Lempaut dans le Tarn qu'Yves Thuriès voit le jour. A l'âge de 14 ans, il quitte son village du Tarn pour apprendre le métier (pâtisserie, chocolaterie, cuisine). Pendant près de quinze ans, en compagnon, il fait son Tour de France. Très vite il s'impose dans le domaine du dessert et des chocolats, obtenant de nombreux premiers prix dans des concours nationaux et internationaux. Il ouvre sa première pâtisserie à Gaillac, dans le Sud-Ouest de la France

en 1968. Puis les titres s'enchaînent : **Compagnon du Tour de France, Membre de l'Académie Française du Chocolat, Membre de l'Académie Culinaire de France**. A la recherche perpétuelle de l'excellence, Yves Thuriès sera **sacré en 1976 deux fois "Meilleur Ouvrier de France"** en tant que pâtissier, chocolatier et glacier traiteur. Un cas unique dans l'histoire de cette récompense.

En 1977 paraît son premier ouvrage sur la pâtisserie française, suivi d'un deuxième volume sur les chocolats et la confiserie, puis d'un troisième sur la nouvelle pâtisserie. Ces ouvrages, aujourd'hui au nombre de 12, deviennent très vite les livres de chevet de toute une génération de professionnels de la pâtisserie et chocolaterie.

En 1979, Yves THURIÈS s'installe définitivement dans le village médiéval de Cordes sur Ciel. Il y reprend « Le Grand Ecuyer » et fait de cet établissement une des tables les plus réputées de la région qui sera **étoilée au guide Michelin pendant plus de 25 ans**. En 1989, il crée le "**Musée de l'Art du Sucre et du Chocolat**" : une centaine de pièces artistiques font de cette exposition un espace ludique unique au monde. En 1988 il crée **Thuriès Magazine**, un mensuel de luxe qui traite de l'art culinaire : ce sont 200 000 lecteurs qui s'inspirent de ses recettes en France, et dans plus de 100 pays.

En 1991, il crée et lance sa ligne de chocolats puis lance son propre réseau de boutiques. Yves Thuriès, entouré d'une équipe fidèle d'artisans passionnés, élabore des chocolats à son image, aux arômes authentiques qui marquent le palais, alliant les saveurs brutes de couvertures pur cacao à celles, plus subtiles, de ganaches aussi fondantes que parfumées, susceptibles d'influencer la saveur du chocolat sans jamais s'y substituer.



Marquise de Sévigné : Une histoire de passion depuis 1892

À l'origine de cette histoire, Clémentine et Auguste Rouzaud, respectivement fille de chocolatiers et contrôleur des Mines, décident de reprendre une petite chocolaterie dans la station thermale de Royat, en Auvergne. Auguste se passionne pour le chocolat et fait naître des techniques innovantes et des saveurs inédites. Clémentine, de son côté, s'attache à la vente de ces nouvelles. Elle choisit d'envoyer un coffret de ses chocolats les plus fins à Edmond Rostand, alors en représentation au casino de Vichy, qui est descendu "Au pavillon Sévigné"...

C'est ainsi que naît l'idée de la marque "À la Marquise de Sévigné"

Au cours des années, les créations originales se multiplient, le catalogue Marquise de Sévigné s'étoffe. À Paris, le magasin de la Madeleine est devenu le lieu de rendez-vous de toute la bonne société des années folles.

En 1973, la famille Burrus, qui œuvre depuis 1911 dans le monde du chocolat, reprend la marque, ses valeurs et son savoir-faire.

Aujourd'hui, l'élégance et le raffinement des créations Marquise de Sévigné, sont connus dans le monde entier. Une remarquable capacité créative, la sélection de matières premières de qualité exceptionnelle, confèrent, aujourd'hui encore, aux chocolats Marquise de Sévigné leur saveur incomparable.





www.fondation-pileje.com

La Fondation PiLeJe est une œuvre d'intérêt général à but non lucratif créée au printemps 2005 par PiLeJe, fondateur de la Micronutrition, discipline médicale enseignée en faculté. Cette initiative est un engagement fort en faveur de l'éducation du grand public aux bonnes pratiques alimentaires.

Depuis 7 ans, la Fondation PiLeJe a organisé plus de 500 événements dans toute la France et réuni plus de 45 500 participants.

Elle est pilotée par un conseil d'administration, présidé par le Dr Jean Michel Lecerf (Institut Pasteur de Lille) et composé de personnalités de tous horizons (médecins, chercheurs, cuisiniers...)

La Fondation PiLeJe fonctionne de manière autonome : elle est contrôlée par la préfecture de Paris, et pilotée par un Conseil d'Administration qui décide des actions et de leur financement.



www.trains-expo.fr

Trains Expo SNCF est la filiale événementielle de la SNCF. Depuis 40 ans, l'entreprise ne cesse de se développer pour proposer des événements uniques : à l'origine proposés sur des rames Mistral, les Rails Shows peuvent désormais équiper une rame TGV.

Véritables ambassades roulantes, les Rails-Shows sillonnent la France et l'Europe pour le compte de grands groupes industriels, de sociétés de services, d'institutions nationales, d'associations privées, d'organisations professionnelles ou des pouvoirs publics depuis près de 40 ans.

Trains Exposition SNCF conçoit également des Trains à thème.

Expositions itinérantes au cœur des villes de France, les Rails-Shows permettent à leurs clients d'aller à la rencontre de ses publics : l'originalité et l'interactivité du concept développent une forte communication de proximité.

Trains Expo SNCF compte à ce jour 273 Trains. Initiateur mondial du concept, cette filiale de la SNCF reste aujourd'hui la seule entreprise sur ce marché en Europe. Car au-delà de ses tours de France, ses compétences uniques lui permettent de conquérir des marchés internationaux.

La société Trains Expo SNCF, s'appuie sur une équipe d'une vingtaine de personnes (permanentes ou détachées aux opérations) aux compétences variées, mais ciblées : architectes décorateurs, scénographes, régisseurs, commissaires de bord... L'appui d'un ensemble de prestataires spécialisés (relations presse, communication, traiteurs, hôtesses, sécurité, sonorisation, etc.) permet de répondre aux attentes les plus diverses des entreprises et de faire de leur train une réussite sur tous les plans.

Défendre une cause ou un intérêt général, promouvoir des produits ou des services, développer un réseau ou une image, Trains Expo SNCF s'attache à aider l'entreprise à définir une stratégie et réaliser ses projets.



Informations pratiques

Conditions d'accès

Entrée libre

Horaires d'ouverture de 10h à 19h – sauf exceptions *

Gare de Lyon :

Mardi 26 novembre - *10h à 18h

Gare de Lyon :

Mercredi 27 novembre - *10h à 17h

Gare d'Austerlitz :

Jeudi 28 novembre

Gare d'Austerlitz :

Vendredi 28 novembre

Gare Saint Lazare :

Samedi 30 novembre

Gare Saint Lazare :

Dimanche 1er décembre

Gare de l'Est :

Mercredi 4 décembre

Gare Montparnasse :

Jeudi 5 décembre

Gare de l'Est :

Vendredi 6 décembre

Gare du Nord :

Samedi 7 décembre

Contacts

Relations presse

Langage et Projets Conseils

Élodie Vasseur

T : 01 53 26 42 10 / 06 33 43 05 59

M : elodie@lp-conseils.com

Fondation PiLeJe

Caroline Lamberti

T : 01 45 51 69 60

M : c.lamberti@pileje.com

Communication

Trains Expo SNCF

Julie Jaunet

T : 01 53 25 16 44

M : jjaunet@trains-expo.fr