

Saveur | Bordeaux fête le chocolat au Jardin botanique



Jusqu'au 17 février, Bordeaux célèbre le chocolat au Jardin botanique de Bordeaux Bastide. Un concours de sculptures en chocolat avec pour thème les légumes du potager, des démonstrations et des ateliers pour enfants et adultes y sont organisés en collaboration avec la Fédération Autonome des Métiers Gourmands (FAMG).

Les bienfaits du chocolat soulignés par différentes études ne sont plus à démontrer. Le Jardin botanique de la Bastide vous invite à les tester jusqu'au 17 février.

Les pièces présentées aux visiteurs dans les salles d'exposition du Jardin botanique, enrichies par une documentation sur le parcours du cacaoyer au cacao sont réalisées par des artisans professionnels et des jeunes venus des centres de formation de la Nouvelle-Aquitaine.

Le concours de sculptures de chocolat créé en 1948 sous une autre appellation se passe au Jardin botanique de la Bastide depuis 2014. Le jury composé de professionnels et de proviseurs des centres de formation de la Nouvelle-Aquitaine s'est réuni jeudi 7 février sous la présidence de Thierry Lalet, maître chocolatier des établissements Saunion. La remise des prix aura lieu dimanche 17 février à partir de 16h sous un chapiteau dressé dans le Jardin botanique. Une coupe et un stage dans un établissement d'un des partenaires de la manifestation (Cacao Barry) sont offerts à l'heureux gagnant. Les 2^e et 3^e prix se verront attribuer une coupe et différents lots. Les autres participants de ce concours repartiront tous avec des lots d'encouragement.

Caroline, 18 ans qui a réalisé une brouette garnie de légumes au beurre de cacao coloré attend avec impatience les résultats. Elle prépare une mention complémentaire chocolatier-glacier-confiseur-pâtissier après un bac professionnel de boulangerie-pâtisserie. « Je me suis présentée à ce concours pour évaluer mon niveau. J'espère intégrer un CAP de chocolatier. Je recherche actuellement un patron qui me prendrait en alternance ».

Les stands de démonstration chocolâtée et de vente de deux chocolatiers professionnels (pâtisserie artisanale Alain de Bourg-sur-Gironde et les chocolats Landry de Villenave-d'Ornon) inspirés par la Saint-Valentin attendent les visiteurs. A un autre stand, ceux-ci pourront également réaliser un cœur en chocolat en échange d'une participation financière libre, don qui sera reversé à l'association des Restaurants du cœur.

Des ateliers pour enfants et adultes désireux de s'initier à la fabrication de douceurs en chocolat sont également au programme. La participation financière requise à l'inscription contribue au financement des lots offerts aux participants du concours de

sculptures.

Les ateliers

Ateliers pour enfants (4 euros à partir de 5 ans) : dimanche 10, mercredi 13, samedi 16 de 14h à 18h. Ateliers dans le cadre scolaire (gratuit) lundi 11, mardi 12, jeudi 14 et vendredi 15 de 14h à 16h. Ateliers pour adultes (15 euros) : lundi 11, jeudi 14 et vendredi 15 de 18h à 20h.

Réservation : 05 56 52 18 77, Jardin botanique Esplanade Linné ,Tram A arrêt Jardin Botanique

Elisabeth Guignaud-Le Berre

Elisabeth Guignaud-Le Berre

Crédit Photo : Elisabeth Guignaud Le Berre

Publié sur aqui.fr le 09/02/2019

[Url de cet article](#)