



## Dossier de Presse

**CHÂTEAU DE GOULAINE**  
Haute-Goulaine

salon du  
**chocolat**  
et des  
**épices**

16 & 17  
octobre  
2010  
10h-19h

**Démonstrations**  
Laurent SAUDEAU  
Chef 2 étoiles Michelin  
du Manoir de la Boulaie  
avec la participation de Vincent GUERLAIS

<http://chateau.goulaine.online.fr>

**CONCOURS EXPOSANTS**  
sculptures originales  
Thème "PAPILLON"

Adultes 3€  
Gratuit pour les moins de 12 ans

Photo: Jean-Louis BOUTIER - Agence de Photographie - Goulaine.com

Manoir de la Boulaie RESTAURANT LAURENT SAUDEAU

"LES AMIS DE GOULAINE"

CHATEAU DE GOULAINE  
La tradition du futur !

Contact : François Gorin, Président des Amis de Goulaine  
Tél. : 02 40 34 05 74 Email : [amisdegoulaine@orange.fr](mailto:amisdegoulaine@orange.fr)



## Communiqué de presse

### Salon du Chocolat et des Epices 16 et 17 octobre 2010 - Château de Goulaine Haute-Goulaine

Organisé par l'association Les Amis de Goulaine, en partenariat avec **Laurent Saudeau** chef deux étoiles Michelin du Manoir de la Boulaie à Haute-Goulaine, le premier salon du chocolat et des épices se tiendra dans les Salons du Château de Goulaine, les 16 et 17 octobre prochains de 10 h à 17 h.

#### Un voyage à travers les saveurs et les sens



Seize chocolatiers de grand renom seront présents dont Vincent Guerlais, Carli, Thuriès bien connus des nantais, Roussel et Dousset de la Baule, Godineau de Saumur, Artis'An Passionné d'Angers, Philippe Blaiteau de Haute Goulaine pour ne citer qu'eux. Cinq marchands d'épices apporteront également leur savoir faire.

Pour compléter, la Cave de l'Inattendu de Vertou donnera ses conseils pour associer vins, liqueurs et chocolats, Bazar Avenue présentera de nombreux ustensiles concernant la cuisine et le Spa Keshoo fera apprécier ses soins et massages du corps et du visage à base de chocolat !

#### Les mystères du Chocolat avec des grands chefs



Durant les deux journées, les visiteurs pourront partir en voyage dans une ambiance feutrée à la découverte des mystères du chocolat.

A 11h et 16h, le samedi et le dimanche, **Laurent Saudeau** présentera une démonstration sur des préparations épicées suivie par **Vincent Guerlais** qui de son côté parlera de chocolat et de macarons.

#### Un concours original



Nous organiserons un concours d'exposants, chaque chocolatier devant apporter une sculpture originale d'un papillon, l'emblème du Château de Goulaine. C'est le public qui notera les œuvres. Les résultats seront connus le dimanche soir vers 18 heures.

Entrée : 3 € - / gratuit pour les moins de 12 ans.

Contact : François Gorin, Président des Amis de Goulaine  
Tél. : 02 40 34 05 74 Email : [amisdegoulaine@orange.fr](mailto:amisdegoulaine@orange.fr)



## Histoire du Chocolat

Le cacaoyer pousse à l'état sauvage dans la région tropicale de l'Amérique du sud depuis plus de 6000 ans. Les Mayas furent les premiers à le cultiver et lui attribuèrent une vertu religieuse. Sa culture se répand ensuite chez les Toltèques. Les Aztèques, peuple guerrier et dominateur s'accaparèrent la fève de cacao et l'intégrèrent comme élément indispensable à de nombreuses cérémonies religieuses.

Au XVI<sup>e</sup> siècle la fève de cacao est mélangé avec du piment, du gingembre, du miel, le tout bouilli et déposé sur du maïs cuit. Inutile de vous dire que les premiers conquistadors espagnols eurent quelques difficultés à s'approprier le breuvage.

Débarqué en 1519, Herman Cortés comprend l'intérêt de ces fèves en voyant les Aztèques boire le xocoatl pour supporter les pénibles travaux de récoltes ou marcher pendant des heures sur les routes escarpées des Andes. Privés de vin, les Espagnols apprennent à choisir et traiter les fruits et plantent des fèves de cacao en Haïti, à Trinidad. Ils remplacent alors le piment par du sucre avec de la cannelle et de l'arôme de vanille. Le chocolat perd alors son amertume et les premières «chocolaterias» font leurs apparitions dans le nouveau monde.

De retour en Espagne, Cortes rapporte la précieuse fève qu'il présentera alors comme un produit miracle capable de faire marcher un homme un jour entier sans manger. Au début réservé à l'aristocratie peu à peu, les espagnols se mettent à boire du chocolat chaud. Avec les flux migratoires début XVII<sup>e</sup>, le chocolat va conquérir la France puis l'Angleterre puis toute l'europe.

En 1802, une technique permet de solidifier le chocolat pour fabriquer des tablettes. Les Turinois en disputent la paternité à un de leurs apprentis, le suisse François-Louis Cailler, reparti au pays pour fonder la première chocolaterie suisse, en 1819, à Vevey. Toujours en Suisse Amédée Kohler, invente le chocolat aux noisettes, en 1828. Avec l'invention du chocolat au lait en 1875 la Suisse devient le Pays du chocolat. L'industrialisation, l'augmentation des rendements, la baisse du coût de revient vont faire le succès de l'incontournable et délicieux produit que l'on connaît aujourd'hui partout dans le monde.



## Les Exposants

### Les Chocolatiers

- **Vincent Guerlais**, artisan chocolatier - Nantes « Agitateur de Papille » : <http://www.vincentguerlais.com/>
- **Philippe Blaiteau**, artisan chocolatier - Haute Goulaine : « Les Gourmandises du Vignoble » : <http://www.marchegourmanddejacquot.fr/douceur/blaiteau.html>
- **Jacques Chauvelon**, maître chocolatier et créateur de saveurs - Nantes - « Carli » : <http://www.carlinantes.com/>
- **Véronique Bonneau**, artisan chocolatier - Nantes - « Thuriès »
- **Chocolaterie Dousset**, artisan chocolatier - Guérande : <http://www.chocolaterie-dousset.com>
- **Bernard Jossic**, artisan chocolatier - Vannes/Renne/Vitré
- **Catherine Mutin**, artisan et artiste chocolatier, créatrice de bijoux en chocolas - Bouaye
- **Christophe Roussel**, chocolatier créateur de gourmandises - Paris/ La Baule/ Guérande : <http://www.roussel-chocolatier.com/>
- **Luc Aurélien**, « Artis'an Passionné » - Angers : <http://artisanpassionne.com/>
- **Marie-Josée Auvinet**, chocolatier « La Feuilletine » - Avrillé
- **Olivier Sécher**, artisan chocolatier - Blain
- **Christian Godineau**, Maître chocolatier - La Duchesse Anne - Saumur : <http://www.laduchesseanne.fr/>
- **Pierrick Briand**, artisan chocolatier - Nantes
- **Les chocolats Du Bellay**, artisans chocolatiers - Les Trois Moutiers - Vienne : <http://www.chocolats-dubellay.com/>
- **Emmanuel Manceau**, Maître Artisan Pâtissier - Chocolatier - Le Fournil de Batz
- **Mathias Guerry**, artisan chocolatier - Mil Caprices - Vallet : <http://www.milcaprices.com>



## Les Exposants (suite)

### Les épices

- **Boutique DV**, épicerie fine, « Une Histoire de Goût » - Vertou
- **Sylvie Jobbin**, explorateur de saveur, « Des épices à ma guise » - Ancenis
- **Nathalie Prisé**, « NOAM&CO » - Petit Mars
- **Patrick Manzon**, « Sélection Gourmande »
- « **Terre exotique** », civilisation et gastronomie, spécialiste du poivre - Rochecorbon
- **Olivier Hodebert**, caviste, « Cave de l'inattendu » - Vertou

### Art de la Table

- **Bazar Avenue**, « Tout pour cuisiner, Tout pour recevoir » - Nantes

### Soins

- **Spa Keshoo**, « Une ode à l'éveil de nos cinq sens » - Nantes

*Liste non exhaustive*



## Le Château de Goulaine Un joyau du Patrimoine



Au XIIe siècle, lorsque le Duché de Bretagne devint indépendant, le premier Goulaine, Jean de Goulaine, alors seigneur de la ville de Nantes, a fortifié la propriété, qui est encore de nos jours entourée de marécages, pour se protéger des attaques des Normands.

En 1149, Jean de Goulaine est Capitaine de la ville de Nantes. Son fils Mathieu fut le médiateur entre les rois de France et d'Angleterre. Les deux souverains octroyèrent à sa famille l'insigne faveur d'unir sur leur blason les Léopards et les Fleurs de Lys, avec pour devise, la suivante, symbolisée par 3 "A" et deux Couronnes : "**A Cestuy-ci, A Cestuy-là, j'Accorde les Couronnes**". Les Goulaine étaient une famille noble ancienne, citée lors de la VIIIe croisade (1248). Depuis le XIe siècle et probablement encore plus tôt, la famille de Goulaine s'est installée à l'endroit où le château est construit. Goulaine a été reconstruit au XVe siècle sur les vestiges d'une forteresse du Haut Moyen-âge. Deux ailes, d'inégale longueur, encadrant le Corps du Logis, furent ajoutées au début du XVIIe siècle.

La famille de Goulaine resta propriétaire du domaine sans interruption jusqu'en 1788, date à laquelle il fut vendu à un banquier néerlandais. Cela les aida à empêcher la destruction du château lors de la Révolution française. En 1858, un membre de la famille Goulaine racheta le domaine, qui appartient encore toujours à cette famille Goulaine. Le Château à l'extrémité occidentale du fleuve royale, est le dernier des grands "châteaux de la Loire".



Le Château de Goulaine, ce sont mille années d'Histoire, d'Architecture et de Vignobles... Des centaines de papillons tropicaux volant en liberté parmi les visiteurs dans la serre tropicale, la Collection permanente LU : patrimoine artistique de la célèbre biscuiterie, un ensemble de salles aménagées pour expositions, séminaires et réceptions.

En savoir plus sur : <http://www.chateaugoulaine.fr/>



## Qui sont les Amis de Goulaine ?

L'association des Amis de Goulaine a été fondée en 2003, elle a été déclarée d'intérêt général en novembre 2004.



Elle a pour objectif d'apporter son appui moral et matériel au château, de promouvoir toutes les activités et animations permettant le rayonnement culturel et le développement du site de Goulaine.



Les diverses actions littéraires et musicales réalisées ainsi que la cotisation de nos 150 adhérents ont permis depuis 2003 de mener à bien plusieurs travaux, comme la réfection des piliers de la grille côté jardin, la réfection des entourages des fenêtres donnant sur la cour d'honneur et la réhabilitation du fameux salon rouge muré depuis plus de cinquante ans.



Le statut d'intérêt général permet aux particuliers, sociétés, associations de déduire 66 % de leur cotisation, sur l'imposition fiscale. En devenant Amis de Goulaine vous faites une œuvre de **mécénat** auprès du château, et cela vous permet d'avoir un accès gratuit au monument, des tarifs réduits sur les événements culturels organisés par l'association et une réduction de 10 % sur le montant ht de la location de salles.

**Contact** : François Gorin, Président des Amis de Goulaine  
Tél. : 02 40 34 05 74 Email : [amisdegoulaine@orange.fr](mailto:amisdegoulaine@orange.fr)



## Infos pratiques

**Tarifs :** Entrée : 3 € - / gratuit pour les moins de 12 ans.

### Accès :

Allée du château  
Haute Goulaine - 44115

- Suivre Bourg de Haute - Goulaine
- Autoroute : N249 Sortie 1.2 / 2 km
- Gare SNCF : Nantes 15 km
- Aéroport : Nantes 15 km

### Plan :



**Contact :** François Gorin, Président des Amis de Goulaine  
Tél. : 02 40 34 05 74 Email : [amisdegoulaine@orange.fr](mailto:amisdegoulaine@orange.fr)  
**Contact : Château de Goulaine :** 02 40 54 91 42