

LES GRANDES HEURES DE SCEAUX « CAFÉ ET CHOCOLAT »

Week-end exceptionnel du 7 au 9 octobre 2022 au musée du Domaine départemental de Sceaux

Le Département des Hauts-de-Seine propose au public de tous les âges de venir découvrir au Domaine départemental de Sceaux, le temps d'un week-end, l'histoire du café et du chocolat à travers une conférence, des dégustations ou encore de nombreux ateliers autour de cet univers gourmand.

Pour cette cinquième édition des Grandes Heures de Sceaux, le musée du Domaine départemental de Sceaux dévoile sa nouvelle programmation culturelle consacrée au café et au chocolat.

À partir du XVII^e siècle, le café et le chocolat, alors encore considérés comme des boissons exotiques rares, furent introduits en France. Le café, originaire d'Éthiopie, et le cacao, importé par les conquistadors espagnols qui eux-mêmes l'empruntèrent aux Aztèques, commencent à apparaître dans le quotidien des petits déjeuners de l'époque. Peu à peu, les Français et plus largement les Européens, s'accommodent de ces nouveaux breuvages – qui à l'origine étaient considérés comme sacrés – par l'ajout de sucre et de lait.

Pendant trois jours, les Grandes Heures de Sceaux proposent au public de découvrir et de savourer cette histoire passionnante en rencontrant des artisans du territoire, qu'ils soient fabricants de café ou de chocolat, et d'historiens, ou d'écouter les pièces musicales de Bach et de Bernier, eux-mêmes influencés par l'engouement parfois euphorique des élites pour le café.

En parallèle, dans le cadre de sa politique de coopération internationale, le Département des Hauts-de-Seine, engagé en faveur de la solidarité internationale, cible son action sur l'accompagnement des productions agricoles, la redistribution des richesses et le renforcement de l'autonomie des acteurs locaux, dont le cacao d'Haïti.

Depuis le mois d'octobre 2021, le musée du Domaine départemental de Sceaux renouvelle sa programmation culturelle et artistique en proposant à tous les publics, « Les Grandes Heures de Sceaux » : quatre week-ends par an au fil des saisons, chacun étant consacré à une thématique liée à l'époque de l'un des propriétaires du domaine.

La programmation complète du week-end

Vendredi 7 octobre - soirée complète

Conférence et table ronde avec dégustation : De l'éthique et du goût

> Conférence : Histoire des saveurs du chocolat

Par Katherine Khodorowsky, présidente de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie.

De l'épice aztèque à la tablette fière de son origine, les saveurs du cacao et du chocolat régaleront aujourd'hui les gourmands et les gourmets. Dégustation du chocolat chaud aux épices préparé selon la recette de Madame de Sévigné, tel qu'on le dégustait sous le règne de Louis XIV.

De 18h30 à 20h - Rendez-vous dans l'Orangerie



> **Table ronde : De l'éthique et du goût. Le cacao : la renaissance d'un produit historique et d'exception dans l'île d'Haïti**

Présentation de la filière du cacao en Haïti soutenue par le programme de coopération internationale du Département des Hauts-de-Seine et dégustation de chocolat. Seront abordés les grands enjeux de la production de cacao : de la réappropriation paysanne de la culture du cacao au rôle du commerce équitable dans la revalorisation de la filière en Haïti.

De 20h à 22h30 – Rendez-vous dans l'Orangerie

Pour la soirée complète - Sur réservation - Plein tarif : 6 € / Tarif réduit : 4 €



Samedi 8 octobre

> **Dégustation et vente de chocolat et de café**

Par les artisans du territoire. Plusieurs artisans chocolatiers seront présents pour vous faire découvrir leur passion, déguster leurs chocolats et vendre leur production.

De 10h à 18h30 - Tarif : compris dans le droit d'entrée du billet du musée - Rendez-vous au Château

> **Atelier dégustation : de la fève à la tablette**

Venez découvrir les étapes de création d'une tablette de chocolat à partir de fèves de cacao. La chocolaterie « À la Reine Astrid » présentera les équipements utilisés, les produits obtenus à chaque étape du processus ainsi que la typicité du cacao haïtien lors d'une dégustation finale.

De 10h à 17h - Tarif : compris dans le droit d'entrée du billet du musée - Rendez-vous dans le vestibule de l'Orangerie

> **Concert : Café Libertà**

Par Les Paladins, sous la direction de Jérôme Correas



Serré ou allongé, au lait ou sans sucre, le café fait partie de notre quotidien depuis le début du XVIII^e siècle. Boisson à la mode dans toute l'Europe, d'abord associé au voyage et à l'exotisme, le café devient vite symbole de liberté et d'émancipation des femmes, par le plaisir qu'il procure et la faculté qu'il donne de résister au sommeil.

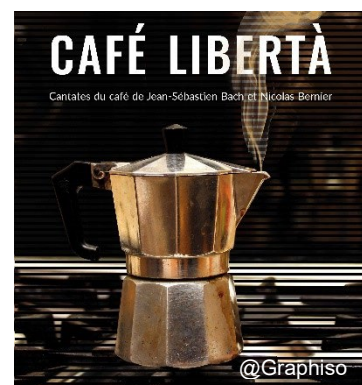
Rares sont les compositeurs tentés d'illustrer en musique le voyage sensoriel que procure le café, car le sujet semble bien frivole.

Jean-Sébastien Bach, peu réputé pour son humour, fait pourtant du café le personnage principal d'une cantate comique dans laquelle la jeune Lisette résiste au pouvoir paternel et trouve le courage, grâce à sa boisson favorite, dont elle est totalement dépendante, de trouver sa liberté, comme si la condition des femmes était liée à cette boisson magique qui rend libre...

De son côté, le Français Nicolas Bernier décrit l'inspiration poétique et la liberté virtuelle que procure la café, passeport vers les mondes parallèles de la création artistique, boisson supérieure encore au vin !

Jérôme Correas et Les Paladins font revivre ces œuvres en les illustrant avec l'humour et l'ironie qui les caractérisent. L'arôme du café réunira de ses volutes sensuelles la musique et les voix.

De 20h30 à 21h45 – Gratuit - Rendez-vous à l'Orangerie – Sur réservation



Dimanche 9 octobre

> Dégustation et vente de chocolat et de café

Par les artisans du territoire. Plusieurs artisans chocolatiers seront présents pour vous faire découvrir leur passion, déguster leurs chocolats et vendre leur production.

De 10h à 18h30 - Tarif : compris dans le droit d'entrée du billet du musée - Rendez-vous au Château

> Atelier fabrication de mendiants

Avec cet atelier proposé par la Chocolaterie « À La Reine Astrid », apprenez à faire vos propres mendiants à base du cacao haïtien.

À 10h45, 12h15, 15h et 17h - Tarif : compris dans le droit d'entrée du billet du musée - Rendez-vous dans l'Orangerie

> Atelier dégustation : de la fève à la tablette

Venez découvrir les étapes de création d'une tablette de chocolat à partir de fèves de cacao. La chocolaterie « À la Reine Astrid » présentera les équipements utilisés, les produits obtenus à chaque étape du processus ainsi que la typicité du cacao haïtien lors d'une dégustation finale.

À 10h, 11h, 14h30 et 16h30 – Durée : 20 minutes - Tarif : compris dans le droit d'entrée du billet du musée - Rendez-vous dans l'Orangerie



> Animation « Aminata au pays du chocolat »

Par AVSF, projection d'un petit film et manipulations.

AVSF propose deux ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable, ludiques et concrets, à travers l'histoire d'une petite fille, Aminata, dont les parents cultivent le cacao en Côte d'Ivoire. On peut y découvrir les étapes de la fabrication du chocolat et ce qu'est l'agriculture familiale et paysanne tout en étant invité à appréhender les questions de production durable et de consommation responsable via le commerce équitable notamment.

À 10h, 11h30, 14h et 16h – Durée : 40 minutes - Tarif : compris dans le droit d'entrée du billet du musée - Rendez-vous dans l'Orangerie

Pour tous les ateliers : inscription sur place 30 minutes avant, dans la limite des places disponibles.

Contact presse

Hanna BARBET-CYMBLER

01 47 29 40 37 / hbarbet-cymbler@hauts-de-seine.fr



www.hauts-de-seine.fr

