

**MAINCY**

## Quand Vaux le Vicomte se transforme en palais du chocolat

**D**es rochers, des macarons au champagne, du citron vert de Madagascar enrobé de chocolat, des pralines, des ganaches... De quoi affoler vos papilles ce week-end si vous vous rendez au château de Vaux le Vicomte, à Maincy près de Melun. Le site organise samedi et dimanche la cinquième édition de son Palais du chocolat. Un rendez-vous attendu. Plus de 6 000 personnes s'y pressent chaque année. Sur place, dans le grand salon et la grande orangerie, seize artisans chocolatiers parmi lesquels Aoki (Paris), Frédéric Cassel (Fontainebleau), Des Lis Chocolat (Nemours), Pascal Pineau (Melun), Denis Douceau (Nangis), Jérôme Lepinay (Lagny), **Mazet** (Montargis), Jacques Bellanger (Le Mans), Franck Daubos (Versailles), mais aussi Plaisir en cascade, Comptoir du cacao, etc.

L'occasion d'assister au travail de ces artisans passionnés. Chef du restaurant l'Ecureuil, à Vaux, Laurent Asset vous proposera des cours de vingt minutes dans les dépendances. A l'orangerie, les enfants pourront découvrir la peinture sur tablettes en chocolat. Une conférence consacrée à l'alliance vin et chocolat est proposée samedi et dimanche à 14 h 30. Ce week-end vous permettra aussi de redécouvrir la toiture du château entièrement refaite. Le sculpteur Philippe Moser réalisera la pièce maîtresse du toit, le lantermon, dans un bloc de 300 kg de chocolat sur 1,70 m de haut. Nouveauté : un caviste sera présent cette année (les Caves de la Côte-d'Or, de Melun). Un rendez-vous à ne pas manquer !

■ Samedi et dimanche de 10 heures à 18 heures. Tarif (visites incluses) : 16 € ou 13 € (enfants de 6 à 16 ans, étudiants, plus de 60 ans, handicapés). Tarif famille : 52 € (deux adultes et deux enfants). Gratuit pour les moins de 6 ans.



Seize artisans vont vous régaler. (DR.)

**SOPHIE BORDIER**