



Le château couleur cacao

FONTAINEBLEAU | 77

GOURMANDISES. Le salon du chocolat royal n'a pas lieu cette année au château de Vaux-le-Vicomte, mais dans l'écrin de celui de Fontainebleau. Impérial chocolat, c'est son nom, ravira les gourmets. À la tête de l'événement, toujours le même maître chocolatier, Frédéric Cassel, soucieux d'allier culture et gourmandise. Deux robes en chocolat et cinq sculptures orneront les pièces du château. La plus belle



salle sera dédiée aux 13 exposants. « L'idée est de faire découvrir un lieu culturel au public, en y associant des artisans chocolatiers, des jeunes et des meilleurs ouvriers de France comme Arnaud Lahrer. Chacun vient avec ses spécialités », souligne Frédéric Cassel, qui espère 10 000 visiteurs.

Le japonais Sadaharu Aoki allie chocolat et thé vert. Il fera goûter sa nouveauté, des mini-macarons glissés dans de petits blinis. La maison Bellanger viendra avec ses raisins enrobés, les Des Lis de Nemours apporteront leur touche de coquelicot, les Praslines Mazet

leurs amandes. Des élèves d'un lycée hôtelier proposeront des démonstrations de desserts et smoothies et serviront les clients d'un salon de thé éphémère. Un caviste vous initiera aux accords mets-vins et le chef d'orchestre de l'événement donnera des conférences sur le cacao de demain. **V.R.**

- ▣ **Quand :** jusqu'à dimanche de 9 h 30 à 17 h
- ▣ **Où :** château de Fontainebleau
- ▣ **Tarif :** accès avec le billet d'entrée au château 11 €, 9 € réduit. Gratuit pour les moins de 26 ans. Chateaudefontainebleau.fr