



9H00 - 17H00
Création artistique de la fresque en chocolat
 «les 7 jours de mars»

Performance collective

Lieu : Salle Marie Laurent à Tulle

Objectif : réaliser un grand tableau alimentaire (7 x 2 m) à partir de couleurs en chocolat.

Méthode : travail collectif et artistique réalisé en centre-ville pour y associer la population, les apprentis chocolatiers, la maison des métiers d'arts de Tulle, la cité des métiers d'arts de Limoges... Avec la participation d'un atelier d'écriture, d'un spécialiste des vitraux, d'un sculpteur, d'un graveur...

Prix : entrée libre

18H00
Découverte de la Fresque en chocolat « les 7 jours de mars »

Point PRESSE

Lieu : Salle Marie Laurent à Tulle

Intervenant : Personnalités, médias, apprentis, artisans et artistes

Public : ouvert à tous

Prix : entrée libre

20H30
conférence débat
Les vertus thérapeutiques du chocolat

Entrée LIBRE

Lieu : Salle Marie Laurent à Tulle

Intervenant : Docteur Hervé Robert

Thème : les vertus thérapeutiques du chocolat

Public : médecins, personnel médical et toute personne intéressée

Prix : entrée libre



9H00 - 16H00
Atelier de découverte du chocolat

Spécial ADULTES

Lieu : CFA les 13 Vents à Tulle

Objectif : Atelier de découverte du travail du chocolat pour adultes amateurs. A l'occasion des portes ouverts du CFA, ouverture du laboratoire chocolaterie du CFA au public. Démonstrations, dégustations non stop. Atelier de sculptures et peintures en chocolat avec les métiers d'arts de Tulle et les apprentis chocolatiers.

Prix : 55 €, sur inscription. Nombre de place limité. Les stagiaires emportent leurs productions, repas du midi.



9H00 - 12H00
Atelier de découverte du chocolat

Spécial ENFANTS

Lieu : CFA les 13 Vents à Tulle

Objectif : Atelier de découverte du travail du chocolat pour enfants à partir de 8 ans.

Prix : 10 €, sur inscription. Nombre de place limité.

Les enfants peuvent être accompagnés de leurs parents et emportent leurs productions.

CONTACTS :

Organisation :
 Jean Louis BOUTOUYRIE
 06 11 27 12 06
 jeanlouisboutouyrie@gmail.com

Presse :
 Christophe RIGOT
 05 55 29 95 91
 communication@cma-correze.fr

CFA les 13 Vents
 51 Bd de la Lunade
 19000 Tulle
 05 55 20 75 20

Salle Marie Laurent
 19 av. Alsace-Lorraine à Tulle
 (à proximité du Centre Culturel)
 05 55 26 88 01

POUR TOUS

LA SEMAINE DU
CHOCOLAT

du 1er au 6 mars 2010
 à Tulle (19)



120% Chocolat

NOS INVITÉS

Madeleine LOMBARD

Madeleine LOMBARD est une femme exceptionnelle qui, tout au long de sa vie professionnelle, n'a cessé de porter les valeurs du métier de confiseur chocolatier au sommet. Présidente nationale des chocolatiers de France, elle s'est constamment engagée pour défendre la dimension artisanale de notre profession. Occupant d'importantes responsabilités tant à la CCI de Paris qu'à la CGAD. C'est par son obstination et son travail incessant qu'elle a réussi à imposer le CAP confiseur chocolatier ainsi que le BTM, le BM et le MOF dans cette profession. C'est pour cette raison que nous l'avons choisie pour parrainer la promotion 2010 des apprentis Confiseurs chocolatiers du CFA des 13 Vents. Son parrainage est un honneur pour nous.

Jean Pierre RICHARD

Meilleur ouvrier de France confiseur chocolatier, Jean Pierre RICHARD est un génial inventeur au service de la technologie du métier de chocolatier. Grâce à son brillant esprit, la profession a énormément évolué ces dernières années. Ses conseils en tant que consultant international en font l'une des grandes références du métier. Il a créé un logiciel de mise au point des recettes de chocolaterie unique dans la profession. Il sera là début mars pour animer un stage de trois jours au CFA. Malgré son immense culture, Jean-Pierre a su rester simple et à l'écoute de ses collègues. Il est le président respecté des Meilleurs ouvriers de France confiseurs chocolatiers.

Guy URBAIN

C'est l'historien de notre métier. Nous le considérons comme un « incontournable » de la profession tant son savoir est immense. Créateur du salon international de la confiserie chocolaterie « INTERSUC », du magazine international « Chocolat & confiserie magazine » dont il est toujours le rédacteur en chef, initiateur dans tous les domaines de la communication, des voyages professionnels, du recensement des spécialités françaises. Il a également été président national des chocolatiers de France et à ce titre s'est battu contre une injustice, le taux de TVA frappant injustement certains chocolats et certaines confiseries. Il nous fait l'honneur de venir donner une conférence au CFA. Guy URBAIN est un « passionné passionnant ».

Hervé ROBERT

Il y a plus de 20 ans que le docteur Hervé ROBERT dresse l'inventaire des idées reçues sur un produit qu'on a traditionnellement laissé accuser de tous les maux. Preuves à l'appui, le chocolat sort « blanchi » et « amer » de tous les faux procès qu'on lui fit trop souvent. Ce scientifique de renom, médecin nutritionniste, enseignant à la faculté de médecine de Paris, continue son incessant travail de réhabilitation du chocolat authentique. Son dernier ouvrage « Tout sur le chocolat » paru en octobre 2009 retrace le périple d'un carreau de chocolat. Malgré de nombreuses autres sollicitations, le Dr Hervé ROBERT sera à Tulle le jeudi 4 mars pour donner une importante conférence sur les vertus thérapeutiques du chocolat.

Régis MARCON

Régis Marcon dirige le restaurant Le Clos des Cimes (3 étoiles au Guide Michelin depuis 2005) à Saint-Bonnet-le-Froid en Haute-Loire. Il gagne plusieurs concours : Prix Taittinger en 1989, Prix Brillat Savarin en 1992, Bocusse d'or en 1995. Sa cuisine est une cuisine régionale privilégiant les mets de la région : les champignons (l'emblème du restaurant), les châtaignes, les lentilles du Puy, le boeuf « fin gras » du Mézenc...



14H00 Stage haut niveau Technologie du chocolat filière cacao

Dates : du lundi 1er mars 14h au mercredi 3 mars 12h30

Lieu : CFA les 13 Vents à Tulle

Intervenant Jean-Pierre RICHARD, MOF chocolatier

Thème : la technologie moderne du métier de chocolatier (calcul d'équilibre des recettes, interactions des matières premières, HRE, travail sur logiciel pro choc, améliorations des durées de vie des productions, mise en pratique, mise au point d'une spécialité.) Recrutement inter régional.

Prix : stage pris en charge par le FAF (formateur, repas, hébergements, déplacements).

18H00 conférence débat sur la filière cacao dans le monde

Lieu : CFA les 13 Vents à Tulle, restaurant d'application

Intervenant : Par GUY URBAIN, rédacteur en chef de « Chocolat & confiserie magazine »

Thème : la filière cacao dans le monde

Public : professionnels et toute personne intéressée

Prix : entrée libre

spécial
PROS

tous
PUBLICS



12H00 parrainage & lancement officiel de la semaine du chocolat

Lieu : CFA les
13 Vents à Tulle

Point
PRESSE

Intervenant : Madeleine LOMBARD

Thème : Madeleine LOMBARD et les personnalités invitées lancent officiellement la Semaine du chocolat. Mme LOMBARD donnera son nom à la promotion des apprentis chocolatiers du CFA les 13 Vents.

Prix : entrée libre



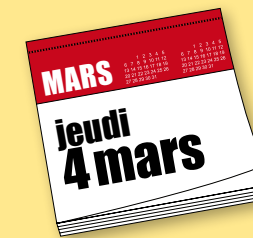
15H00 - 17H30 Travail collectif et artistique sur une fresque en chocolat

Lieu : CFA les 13 Vents à Tulle

Thème : préparation d'une fresque en chocolat.

Déroulement : définition du projet, dessins d'intention, maquette, préparation du matériel nécessaire, chargement, suivant possibilités salle installation.

Accès : privé, sur invitation



9H00 - 12H00 Régis MARCON, un étoilé Michelin *** au CFA

Lieu : CFA les
13 Vents à Tulle

Point
PRESSE

Thème : « de la ruralité à l'internationalité »

Déroulement : Régis Marcon participe aux travaux pratiques des apprentis cuisiniers du CFA et collabore avec leurs enseignants.

Accès : privé, sur invitation