

CHOCOLATS

Inspirations Chocolat chaud

- **L'île Mystérieuse** - Jules Verne (1875)
Chocolat onctueux aux **Spéculoos** : spéculoos, un fond de Celaya, une douceur de lait froid, un soupçon d'expresso
- **De la Terre à la Lune** - Jules Verne (1865)
Chocolat onctueux au **Capuccino** : un fond de Celaya et deux cafés serrés
- **20 Mille Lieues sous les mers** - Jules Verne (1869)
Chocolat onctueux à la **fleur de thé bleu** : un fond de Celaya et une pincée de thé Earl Grey et de fleurs bleues
- **Voyage au centre de la terre** - Jules Verne (1864)
Chocolat onctueux **nature** 17,5% : consistance unique, épaisse et onctueuse avec son goût très chocolaté pur.

La fève de cacao, fruit provenant du cacaoyer, est à la base du chocolat. À sa découverte, le cacaoyer poussait à l'état sauvage dans les régions tropicales d'Amérique du Sud. Vers 1400 avant Jésus-Christ, un peuple précolombien de la Mésoamérique (les Olmèques) dégusta pour la première fois le cacao, sous forme de boisson. C'est Hernán Cortés, qui en 1519, se vit offrir une boisson à base de cacao par l'empereur aztèque Moctezuma et qui en rentrant en Europe en 1528, ramena avec lui cette fameuse boisson. Mais produit très cher, il fallu attendre la révolution industrielle (second empire) pour que le chocolat devienne accessible à tous et devienne un objet de commerce.

A déguster en supplément

Mélange douceur (chocolats noirs, lait, blancs)	Rêve nocturne (chocolats noirs grands crus)
Itakuja 55% - pur Brésil - Fruit de la passion & force cacaotée	Tulakalum 75% - pur Bêlize - Acide, amer & fruits mûrs
Kidavoa 50% - pur Madagascar - Banane et malté	Manjari 64% - pur Madagascar - Acidulé & fruits rouges
Andoa lactée 68% - pur Pérou - Lacté intense & cacaotée	Nyangbo 68% - pur Ghana - Chocolaté & grillé
Blond Dulcey 32% - Onctueux & biscuité	Guanaja 70% - mariage de grands crus - Amer & élégant
Caramélia 36% - Tendre & notes de beurre salé	Tainori 64% - pur République Dominicaine - fruits jaunes
Ivoire 35% - Onctueux & vanillé	Itakuja 55% - pur Brésil - Fruit de la passion & force cacaotée



Du Mardi au Vendredi
de 14h à 18h30
Mode coworking

Les week-end après-midi
De 14h30 à 19h
Visite guidée 15h

Bar Jules Verne et les voyages extraordinaires

Château de la Tourlandry LE SALON DE L'EMPEREUR
Allée de Maillé - 49120 Chemillé / La Tourlandry
Tél : 06.49.56.80.13 - reception@chateaudelatourlandry.fr
<http://www.chateaudelatourlandry.fr>



Agenda
en ligne



Voyage
d'ici et d'ailleurs
Salon de
l'Empereur
Bar Jules Verne
sensoriel





Le Bar Jules Verne et les Voyages extraordinaires

La carte du Salon de l'Empereur

« Napoléon III et le Second Empire »



INFUSIONS

Les premières traces écrites des plantes médicinales ont été trouvées en Mésopotamie et en Égypte. A la période antique, certaines plantes comme la menthe, le fenouil et la cardamome étaient utilisées pour se soigner. Mais ce n'est qu'au Moyen-âge que les plantes sont reconnues et employées pour leurs effets bénéfiques sur la santé. Chemillé est la ville européenne de la culture de la camomille depuis 1868.



Les mariages

- **Ada Lovelace** - Pionnière de la science informatique (1843)
Reine des prés, chiendent et chicorée racine, frêne, thé noir, queue de cerise, ortie blanche, pissenlit « EIMINATION »
- **Madeleine Brès** - 1^{ère} femme docteur en médecine (1868)
Thym feuille, romarin feuille, bouleau feuille « DETOX spéciale Automne-hivers »
- **Marie Curie** - 1^{ère} femme prix Nobel (physique - 1903 ; chimie - 1911)
Maté, cynorrhodon, éléuthérocoque, gingembre, sarriette, hibiscus « ENERGIE »
- **Julie Victoire Daubié** - 1^{ère} femme diplômée du baccalauréat (1861)
Verveine, menthe poivrée, mélisse, réglisse «RELAXANTE »
- **Emma Chenu** - 1^{ère} femme diplômée de l'université (1868)
Cannelle, orange douce et amère, badiane, hibiscus, cardamome « Spéciale NOËL »



Les pures

- **Eunice-Newton Foote** - 1^{ère} chimiste à identifier l'effet de serre (1856)
Camomille matricaire BIO : excellent anti-inflammatoire
- **Sophie Germain** - Grand prix des sciences mathématiques (1815)
Verveine Citronnée BIO : antispasmodique, légèrement sédative et répulsive contre les moustiques
- **Georges Sand** - 1^{ère} femme à vivre de sa plume (1832)
Valériane BIO : lutte contre agitation nerveuse, anxiété et troubles du sommeil
- **Ellen Swallow Richards** - 1^{ère} femme admise au MIT (1871)
Tilleul BIO : antispasmodique, calmant et sédatif
- **Jeanne Villepreux-Power** - Biologiste à l'origine de l'aquarium (1832)
Menthe BIO : tonique pour la digestion
- **Rosa Bonheur** - Le labourage nivernais (1849)
Mélisse BIO : lutte contre spasmes intestinaux, troubles nerveux



THÉ

Selon la légende chinoise, l'histoire du thé débute en 2737 avant notre ère : l'empereur Shen Nung, se reposant à l'abri d'un arbre, fit bouillir de l'eau pour se désaltérer. Une légère brise agita alors les branches de l'arbre, quelques feuilles tombèrent dans l'eau et lui donnèrent une couleur ambrée et un parfum délicat. La première importation de thé se fait par la Compagnie des Indes Orientales en 1610.



Thé noir et or

- **César Louis Oudinot** - Créateur de la crinoline (1856)
Thé noir, arôme bergamote « EARL GREY »
- **Georges Bizet** - Carmen (1875)
Thé noir (77,5%), thé wu-long (5%), giroflier clou, baie rose, cannelle, cardamome, gingembre, ginseng, arômes « CHAI »
- **Johann Strauss** - Le beau Danube bleu (1866)
Thé noir (92,5%), arômes (orange, cardamome, vanille), orange douce écorce, giroflier clou, cardamome, vanille gousse « NOËL »
- **Edouard Manet** - Olympia (1863)
Thé noir, arôme, pétale de roses (3%), raisin de Corinthe, arômes, abricot, mangue, pétale de bleuet
- **Franz Xaver Winterhalter** - L'impératrice Eugénie entourée de ses dames d'honneur (1855)
force et parfum des **thés noirs de Chine**, puissance miellée et maltée de l'Assam, parfum de muscat du Darjeeling et présence aromatique du Ceylan « ENGLISH TEA »



Thé vert et blanc

- **Edgar Degas** - Les danseuses (1876)
Thé vert Sencha (70%), raisin de Corinthe, pétale de rose, arômes, papaye, ananas, fraise, framboise
- **Claude Monet** - La femme à la robe Verte (1866)
Thé vert (98,5%), jasmin (1,5%)
- **Jacques Offenbach** - Les Bouffes Parisiennes (1855)
Thé blanc spécial du Château, bergamote et lavande
- **J.B Carpeaux** - Fontaine des Quatre-Parties-du-Monde (1867-1874)
Thé vert fleuri et doux, doté d'une fine astringence, délicieux thé du matin, parfum miellé, réveille sans exciter
- **Gustave Flaubert** - Madame Bovary (1856)
Thé vert gunpower Bio de prédilection du rituel marocain
- **Alphonse Daudet** - Les lettres de Mont Moulin (1866)
Thé blanc légèrement oxydé, environ 12%, selon la méthode traditionnelle

CAFÉS

- **Francis Garnier** - Explorateur du Mékong (1868 - 19871)
Arabica de Colombie Bio Dans la région d'Aguadas, dans la cordillère des Andes les caféiculteurs développent une technique audacieuse en laissant murir plus longtemps qu'à l'accoutumée les cerises de café, et en les cueillant au stade idéal et ultime de maturation. Un procédé qui confère à cet Arabica une délicieuse sensation fruitée et acidulée.

- **Henri Duveyrier** - Géographe explorateur Sahara (1860)
Arabica du Mexique Bio Cultivé dans la région du Chiapas entre 1 100 et 1 700m d'altitude, ce café est récolté à la main. Subtil, il offre une attaque franche qui s'arrondit en fin de bouche, avec des arômes boisés et caramélisés

- **Victor de Compiègne** - Explorateur en Amérique du sud et Afrique centrale (1872-1874)
Arabica du Pérou Bio Ce café est cultivé à plus de 1 300 m d'altitude dans la forêt tropicale de la Selva Alta au Pérou. On aime sa rondeur, son bel équilibre entre corps et acidité... et ses jolies notes chocolatées.

- **Jules Crevaux** - Explorateur de la Guyane (1876-1878)
Arabica du Honduras Bio Un café délicat et acidulé, cultivé au sud-ouest du Honduras dans les régions caféières de Copan, Santa Barbara, et Intibuca.

La légende raconte qu'au 8ème siècle, un berger d'Abyssinie (actuelle Ethiopie) aurait été intrigué par le comportement inhabituel de ses chèvres. Ces dernières se seraient laissées tenter par de petites baies rouges et après les avoir ingurgitées, auraient sauté et gambadé toute la nuit, fortes d'une énergie nouvelle. Il faut attendre les marchands vénitiens, entre 1600 et 1615, pour voir le café torréfié arriver en France. En 1806, Napoléon se voit contraint d'instituer un blocus continental pour des raisons politiques. Un substitut au café et alors imposé : la chicorée. Il faudra attendre les trente glorieuses pour que la consommation du café se démocratise complètement.

