

CHATEAU DE LA TOURLANDRY

# CHOCO • TEAM BUILDING • LOGIE

DÉCOUVERTE ET  
ANIMATION EN  
ÉQUIPE

CHOCOLAT GRAND CRU  
DU MONDE AVEC SES  
ARÔMES SES COULEURS ET  
SON HISTOIRE



## La Chocologie,

créée en 2006 par Victoire Finaz la CHOCOLOGIE® Inspiré de l'œnologie, la science qui a pour objet l'étude et la connaissance du vin, la « Chocologie » désigne la connaissance du chocolat et l'art de maîtriser sa dégustation. Ses domaines d'applications vont de la culture du cacao à l'élaboration du chocolat et son conditionnement ainsi que par extension à tous les domaines touchant de près ou de loin à la culture du cacao et du chocolat.

**Le cacao** pourrait faire partie des meilleurs stimulants du cerveau, selon Scientific American. En effet, un composé naturel présent dans les fèves de cacao, le Flavanol, provoquerait de meilleures performances cognitives.

**Le cacao** dispose de propriétés minérales et vitaminiques : magnésium, potassium et phosphore qui évitent les crampes et la spasmophilie. Aliment de réconfort, il détresse et nous procure de la bonne humeur... Tout cela parce qu'il contient du magnésium qui est une substance relaxante et, également, des molécules proches des endorphines "euphorisantes" (phényléthylamine et tryptophane). Il a donc un rôle d'antidépresseur



## Le Bar Jules Verne

Flamboyant  
Second Empire  
et son histoire du

## Le 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.

Il fallu attendre la révolution industrielle (second empire) pour que le chocolat devienne économiquement accessible à tous et commercialisé pour ses propriétés gustatives et médicales. Pour s'en convaincre, il suffit de se souvenir que les civilisations précolombiennes utilisaient déjà le cacao dans leur pharmacopée et que les premiers chocolatiers, Meunier 1816 et Nestlé 1866 en tête, étaient des pharmaciens



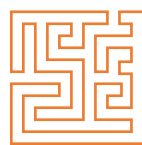
# TEAM BUILDING



La coopération, la motivation, la bienveillance, l'écoute et la compréhension au sein d'une **équipe** en font un groupe plus soudé et ainsi plus efficace.



Découvrir chacun et par équipe des saveurs des arômes **s'écouter, décider** ensemble pour trouver le plus sur chemin vers la bonne réponse.



Parcourir le labyrinthe des sensations du noir 75 % à la douceur fondante d'un ivoire blanc . **Quel chemin** pour optimiser la navigation dans cette exploration des saveurs?



La **récompense** est au bout du Chemin ....



Par ce que le  
chocolat stimule la  
pensée.....

- Inventez
- Imaginez
- Rêvez demain  
avec du chocolat