

# Loisirs

MANUFACTURE CLUIZEL.

## Visite gourmande au Chocolatrium

Pour fêter ses 70 ans, la manufacture Cluzel, aux portes de Damville, voit grand. L'unique lieu de production de cette marque mondialement connue vous accueille et propose aux visiteurs les plus gourmands de créer leur « grand carré de chocolat ».

Quoi de mieux qu'une visite culturelle et gustative pour s'occuper cet été. Le chocolat fait généralement l'unanimité chez les petits comme chez les plus grands... Et pour ceux qui n'aiment pas ça, la Manufacture Cluzel propose également une gamme extrêmement développée comprenant des dizaines d'autres bonbons et pralines. Autant dire qu'on a le choix.

Bien plus qu'un musée du chocolat, c'est l'intégralité des chocolats de l'enseigne qui sont produits dans l'usine de Damville. Quand on sait que la marque exporte ses gourmandises aux quatre coins du monde et même aux États-Unis où elle a plusieurs boutiques ainsi qu'un musée près de Philadelphie, on comprend que Michel Cluzel permet le rayonnement du savoir-faire français à l'international.

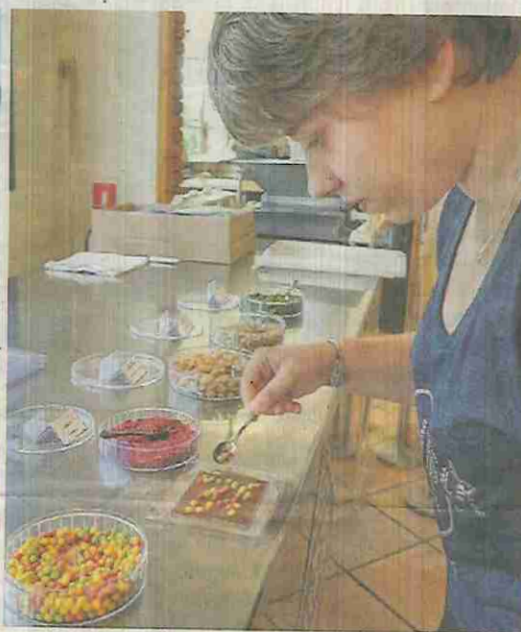
### 70 ans, ça se fête !

Cette année, la manufacture fête ses 70 ans et met les petits plats dans les grands pour célébrer l'histoire de ce savoir-faire qui n'a jamais quitté Damville. « Michel Cluzel a aujourd'hui 84 ans et il passe presque tous les jours à l'atelier, livre tel un secret Anthony Léger, conseiller vendeur et animateur touristique au Chocolatrium. Il aime venir les samedis et il explique aux visiteurs comment il se servait des machines présentes au musée. Il raconte son histoire. Dès fois, il retrouve des choses dans son grenier et nous les donne pour qu'on les expose. Le Chocolatrium, c'est la caverne d'Ali Baba de Michel Cluzel ». Aujourd'hui, trois des enfants de Michel Cluzel se partagent l'empire chocolatier. De nouveaux produits seront également mis en vente dès le mois de septembre.

Dès que les enfants voient le chocolat, ils ont des étoiles plein les yeux

Cet anniversaire est également marqué par une nouveauté proposée au sein du Chocolatrium : un atelier qui permet aux petits comme aux grands gourmands de créer leur « grand carré de chocolat ». « Dès que les enfants voient le chocolat, ils ont des étoiles plein les yeux » ajoute Anthony Léger. Un atelier ludique qui permet de laisser libre court à son imagination culinaire grâce aux différentes garnitures proposées.

Ainsi, un soin particulier est apporté à la sélection des matières premières et en particulier au chocolat. « On travaille en exclusivité avec cinq planteurs de fèves de cacao différents. C'est un lien exclusif, rappelle le jeune animateur touristique. Pour tous nos produits, comme pour la vanille par exemple qui arrive en gousse, nous recherchons la maîtrise



Une fois le chocolat appliqué dans le moule, c'est au visiteur de garnir son « grand carré » grâce aux différents croquants. Mélanger des billes multicolores chocolatées et des noisettes caramélisées, ajouter des cristaux goût framboise. Le but est de répartir ces ingrédients sur l'intégralité de la plaque de chocolat. Un délice.

totale de nos matières premières. De plus, pour aller dans le sens des valeurs éthiques de Michel Cluzel, nos produits proviennent du commerce équitable ».

Dans la seconde partie du Chocolatrium, on peut apercevoir, à travers une immense baie vitrée, l'atelier de fabrication de la manufacture. Quelques employés s'y appliquent pour créer à la perfection les délices chocolatés de la marque. Parmi eux, quelques anciens apprentis chocolatiers que l'entreprise a formés. « Dès septembre, on va attaquer les chocolats pour Noël, puis en janvier, ceux de Pâques. C'est comme ça que sont rythmées nos années » lance Anthony Léger avec un sourire.

### Bientôt un coup de jeune pour le Chocolatrium

En septembre, le Chocolatrium fermera ses portes pour se faire une remise en beauté. « La première partie, un peu vieillissante, va disparaître. On va recréer un espace muséifié en mettant l'accent sur notre cacao et nos plantations. On souhaite rendre la première partie du Chocolatrium un maximum ludique. C'est déjà que cas avec l'atelier « Grand carré de chocolat », mais d'ici à l'automne, tout sera refait à neuf ». Une nécessité pour le musée qui accueille 15.000 visiteurs tous les ans.

### INFOS PRATIQUES

Le Chocolatrium est ouvert du mardi au samedi de 10 h à 16 h 45.  
Le magasin est ouvert du lundi au samedi de 10 h à 18 h.  
Adresse : Route de Conches, 27 240 Damville.  
Tél. 02 32 35 20 75  
Site Internet : [http://www.cluzel.com/fr/le\\_musee\\_du\\_chocolat.html](http://www.cluzel.com/fr/le_musee_du_chocolat.html)  
Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans.  
Enfant et étudiant : 4 €  
Adulte : 5,50 €  
Pour participer à l'atelier « Grand carré de chocolat », il vous en coûtera un euro de plus.

Émeline Bertel