DOSSIER DE PRESSE

Introduction

Nous tenons tout d'abord à vous souhaiter le meilleur à l'aube de cette nouvelle année 2026, qui va être riche en nouveautés !

- Le CAREA, ou « Cercle des Amis de Réaumur », organise depuis plus de 20ans la **FETE DU CHOCOLAT**. Evènement printanier devenu incontournable dans le Haut Bocage Vendéen, ce marché **gastronomique de producteurs** s'est peu à peu orienté vers un rassemblement culturel ouvert au plus grand nombre, puisque la fête reste toujours en accès **GRATUIT** pour les visiteurs.

- Tous les ans un nouveau thème, une nouvelle idée, de nouvelles troupes viennent nous faire l'honneur de leur présence. Vous pourrez lire un bout d'histoire dans les pages suivante et nous retrouver sur www.feteduchocolat.fr ainsi que les pages FACEBOOK ou INSTAGRAM

- **En 2025**, cet évènement avait souhaité élargir le spectre des possibilités en devenant « **FETE du CHOCOLAT et de la GASTRONOMIE** » et en intégrant cette année-là le concours du meilleur cuisinier Vendéen : Le **FERCHAULT d'OR** qui sera épaulé par plusieurs célébrités … que nous vous laissons découvrir dans les pages suivantes !

- Pour 2026, les habitués ne seront pas en reste avec un marché gastronomique qui va compter cette année encore plus de chocolatiers qui effectueront des démonstrations et même des Masterclass (cours de cuisine) proposés par un des exposants le dimanche ainsi que la traditionnelle « soirée festive » du samedi soir

Nous vous laissons découvrir à travers ces quelques pages, un peu d'histoire et ce qui nous attend tout au long du week-end.

Bonne lecture !

Philippe REVEAU,
Président du CAREA
***C**ercle des **A**mis de **Réa**umur*

C’est quoi la fête du chocolat ?

Nous sommes enfin aux portes de la 22ème édition de la Fête du Chocolat et de la Gastronomie, évènement devenu désormais incontournable du Haut Bocage Vendéen.

Cette manifestation **gratuite** est tout d’abord le rassemblement d’un public de passionnés gourmands, amoureux de traditions !
Ces dernières années ont confirmé cet incroyable succès avec quelques 15 000 visiteurs, peut-être beaucoup plus :
Le record d’affluence augmente d’année en année !
Plus de monde partout, à l’inauguration, dans les stands, aux animations, à la buvette et à l’incontournable « **bar à chocolat** ».
Cette année encore c’est un public curieux et à la recherche de qualité qui a fait le succès de cette fête et ce depuis plus de 20 ans :

☞ **Un cadre hors du commun :** Nous avions le plaisir d’inviter les visiteurs dans le parc du Manoir des Sciences, c’est désormais sur le parking sécurisé, face au parc du Manoir, que nous accueillerons un public averti pour ce week-end culturel placé sous le signe de la gourmandise.

☞ **La présence de nombreux chocolatiers français** : De Brest aux Pyrénées, en passant par St Etienne, de nombreux artisans chocolatiers, ont manifesté leur intérêt pour la fête du chocolat. La majorité des artisans ne s’y trompent pas et suivent cet évènement depuis le début, tout en parvenant à accueillir de nouveaux producteurs à chaque nouvelle édition.

☞ **Démonstrations et savoir faire**. Organisé depuis plusieurs années, le Pigeonnier du site du Manoir des Sciences a accueilli par le passé stagiaires et jeunes diplômés qui nous ont démontré leurs talents autour de sculptures en chocolat à couper le souffle. Cette année des démonstrations de cuisine au chocolat et même une **Masterclass** seront orchestrées par plusieurs exposants.

☞ **Une quarantaine d’exposants.** artisans d’art et producteurs du terroir seront encore nombreux à accueillir, divertir et attirer les visiteurs de la fête : notre volonté est d’assurer le meilleur pour nos visiteurs, cela passe par une sélection exigeante.

☞ **Les enfants** ne sont pas oubliés avec maquillages, ballons sculptés et autres surprises.

☞ **Des bénévoles motivés** : Bien-sûr rien ne serait possible sans le travail acharné d’une centaine de bénévoles qui œuvrent tout au long du w-e mais également pour le montage et démontage de l’ensemble du matériel, ou encore l’hébergement des membres des groupes invités dans les familles ! Merci à eux !

Concours culinaire : FERCHAULT d'OR

Concours du meilleur cuisinier de vendée !

Concours du Meilleur Cuisinier Vendéen
« Le Ferchault d'Or »

22ème Fête du Chocolat et de la Gastronomie

REAUMUR

C'est avec beaucoup d'enthousiasme et d'émotion que nous avons le plaisir d'organiser la 2nde édition du concours du « **FERCHAULT D'OR** », concours du Meilleur Cuisinier de Vendée.
A l'occasion de la **22ème Fête du Chocolat et de la Gastronomie de Réaumur** (85700), le CAREA a décidé se faire se rencontrer les cuisiniers Vendéens autour d'une des spécialités Vendéennes : **La Pintade Label Rouge de Challans** avec un thème évocateur : **« L'aile et la Cuisse en 2 services »**
A cette occasion, le **Label** nous accompagnera en fournissant aux finalistes ses plus beaux spécimens de Pintade. Les finalistes se verront remettre de jolis lots et le public pourra suivre l'évolution des recettes en live avec Une retransmission sur écran géant pour permettre une visibilité pour tous ! Le gagnant se verra remettre le Trophées des mains d'un Chef étoilé au Michelin

Ce concours est réservé aux **cuisiniers professionnels**.
Alors que vous soyez chef ou commis, homme ou femme, que vous aimez votre métier et souhaitez échanger avec vos confrères ou encore le partager avec le public, nous vous retrouverons le dimanche 26 avril dès 13h00 pour la finale !

- Les candidats ont été sélectionnés sur dossier (lettre de motivation et fiche-technique)
- Chaque candidat devra se présenter, seul, sans assistance extérieure et en tenue de travail. Une cuisine professionnelle sera mise à leur disposition.

RETOUR SUR 2025

RETOUR SUR 2025

RETOUR SUR 2025

Concours culinaire : FERCHAULT d'OR

Le Canard de Challans

à l'occasion de la 21ème Fête du Chocolat et de la Gastronomie

Pour marquer le lancement du concours du **FERCHAULT d'OR**, l'année dernière, il était important de trouver un sujet de choix pour nos finalistes. Notre réflexion s'était alors vite orientée vers le **Canard de Challans**. Spécialité régionale s'il en est, Le canard challandais de la Maison Burgaud est élevé depuis 80 ans dans une entreprise familiale à Challans.

Ingrid et Clarisse, les deux sœurs, représentent la 4ème génération. Ce canard est vendu quasi en exclusivité aux restaurateurs et rayonne à l'international avec 20% de la production qui part vers le Japon.

Le **Canard au Sang de la Maison Burgaud** s'est donc vite imposé comme une évidence et a été au centre du plat de nos finalistes. Les sœurs Burgaud étaient présentes durant tout le week-end et les visiteurs ont pu acheter ce met d'une rare qualité.

La **confrérie du Canard de Challans** était également présente le dimanche et un de ses membres, ancien restaurateur, nous fera même l'honneur de faire partie du jury !

Concours culinaire : FERCHAULT d'OR

La Pintade Fermière LABEL ROUGE

à l'occasion de la 22ème Fête du Chocolat et de la Gastronomie

Dans la continuité, le concours du **FERCHAULT d'OR**, a souhaité encore cette année imposer un sujet de choix pour nos finalistes. Notre réflexion s'est alors orientée vers la Pintade Label Rouge et un titre évocateur :

« L'aile et la cuisse »

Avec une saveur unique un peu sauvage, la pintade développe toutes ses qualités gustatives et organoleptiques en dégustant en toute liberté une alimentation exclusivement végétale et naturelle.

Les finalistes 2026 devront présenter aux membres du jury la pintade fermière Label Rouge en 2 services, accompagnée de ses légumes marquant le passage de l'hiver à l'été !

Des invités exceptionnels

Les plus fidèles d'entre vous se souviennent forcément de Francis Miot, membre de l'ordre culinaire international et triple médaillé d'or au championnat du monde de la confiture !
Notre champion nous a malheureusement quitté il y a quelques années déjà, emporté par la maladie, et son nom restera ancré dans nos cœurs.
Merci encore Francis pour ta disponibilité, ton enthousiasme et ta joie de vivre !

Pour la 5ème édition consécutive, nous aurons l'immense honneur d'accueillir celui que l'on pourrait présenter comme le fils spirituel de Francis Miot :
Stéphan Perrotte.
Ancien pâtissier, et amoureux des produits de qualité, Stéphan ne cesse de mettre à l'honneur les producteurs du terroir. C'est d'ailleurs un producteur de fraises qui lui a donné un déclic le menant à se consacrer à la confiture.

Aujourd'hui double champion du monde avec des confitures présentes dans les plus grands palaces et autres pâtissiers de renom. Stéphan vous fera (re)découvrir avec amour des saveurs complexes conçues à base de produits simples issus de l'agriculture raisonnée.

STEPHAN PERROTTE

Des invités exceptionnels

CLEMENT LANOUE

Son bac ES en poche, **Clément Lanoue** entre au Studec, à Issy-les-Moulineaux, où il enseignera ensuite pendant cinq ans. En 2003, il décroche un stage dans la libre antenne de Barth, sur Europe 2. En parallèle à son activité radio, Clément Lanoue pilote son entreprise, 10H10 Productions. Il a créé le personnage de Clément l'incruste, produit du documentaire ou le concept "Non Merci Michel" pour lutter contre les harcèlements dans les entreprises. Né le 27 décembre 1983, Clément Lanoue est un animateur, chroniqueur, comédien et producteur aussi connu sous le nom de **Clément l'incruste.**

Clément Lanoue se fait connaître en 2013, lorsqu'il crée son personnage de Clément l'incruste dans **l'émission *Touche pas à mon poste***. Il campe un stagiaire qui s'immisce régulièrement en arrière-plan du plateau. Le comédien met ensuite au point des pastilles humoristiques pour **Camille Combal** sur Virgin Radio, station pour laquelle il travaille durant 8 saisons.

En 2021, il rejoint **Manu Payet** sur la matinale d'Europe 2. À partir de septembre 2022, il anime *l'After Work* du lundi au vendredi de 16h à 20h avec Sandra Cohen. En parallèle, Clément Lanoue tient une chronique dans l'émission *Bienfait pour vous* sur Europe 1. Il réalise plusieurs one-man-show, dont *''J'hésite''* et *''Clément Lanoue n'a rien écrit''* !

Natif de Vendée et enfant du pays, **Clément Lanoue** a grandi à Pouzauges, "*à dix minutes de Réaumur ».*

Mais malgré la proximité d'Alouette, c'est Europe 2 qui devient sa radio de cœur. "*Je suis un gros fan d'Europe 2 ! J'écoutais Arthur en allant au collège puis Cauet à l'époque du lycée. Mais Alouette, je les connais bien : Bertrand de Villiers et moi sommes fans du FC Nantes.*

« On se croise à la Beaujoire ! »

*Il a rejoint **FUN RADIO** depuis le 26 août 2024 où il a en charge le créneau de l'après-midi.*

Il sera notre animateur du concours du Ferchault d'Or le dimanche 26 avril !

MASTER CLASS

Fleury Michon
Maison Familiale & Vendéenne depuis 1905

*Fondée sur une longue tradition culinaire, l'entreprise locale **Fleury Michon** est partenaire de la Fête du Chocolat depuis la première heure !*

Vous aider à manger mieux chaque jour

Fleury Michon est une ETI vendéenne, familiale et indépendante depuis 1905. Présente dans 8 foyers sur 10, la marque est disponible en GMS (charcuterie libre-service, plats cuisinés frais et surimi). Elle distribue également des plateaux-repas dans les établissements de Santé et les avions.

Sa mission :

***Vous aider à manger mieux chaque jour**, accompagne la transition alimentaire en proposant des protéines et recettes de qualité, accessibles et respectueuses de l'environnement.*

LES ATELIERS DU GOUT

Les **Ateliers du Goût** vous accueilleront sur leur stand tout le long du week-end.
Au programme du samedi après-midi : des **démonstrations de cuisine au chocolat.**
Romy vous propose également de participer à des **cours de cuisine** :
MASTERCLASS « ATELIER CHOCOLAT »
le dimanche 26 avril à l'occasion de la Fête du Chocolat et de la Gastronomie.
Vous aimez la cuisine et souhaitez y participer ?
3 créneaux sont à votre disposition :
11h-11h45
15h-15h45
16h-16h45
<<<<<< **INSCRIPTION EN LIGNE ICI** <<<<<
Limite de 15 personnes par atelier
Il est donc important de s'inscrire !

Pour toute demande d'informations ou s'inscrire à un atelier, un seul numéro : **02 51 00 03 26**

… Quand les Vendéens accueillent leurs voisins …

☞ **Un plan média massif :** pour attirer de plus en plus de visiteurs, l'association fait de nombreuses insertions publicitaires dans la presse locale et régionale, de l'affichage, de la distribution de tracts et une campagne de relations presse écrite, radiophonique et télévisuelle. Le numérique n'est pas laissé de côté avec les informations sur www.feteduchocolat.fr ainsi que les pages FACEBOOK ou INSTAGRAM

☞ **Des animations de grande qualité :** Depuis plusieurs années, la fête du chocolat est l'occasion de joindre le culinaire au Culturel en se renouvelant tous les ans. Les Joyeux Vendéens du Boupère, groupe folklorique internationalement reconnu et « régional de l'étape » a toujours répondu présent lors des dernières éditions. Ils se sont déjà confrontés à leurs homologues Basques, Bretons, Marins ou Espagnols.
A l'occasion du 15ème anniversaire, nous avions accueilli le Bagad de Lorient et le groupe TRIYANN. Cette édition 2017 restera longtemps gravée dans nos mémoires …

☞ **Des stands renouvelés :** pour assurer le confort et la sécurité des visiteurs et des exposants, nos stands sont constamment améliorés et entretenus **tous les ans.**

☞ **Des élus qui nous soutiennent** : parce qu'il est important de motiver les troupes et se sentir soutenu, la fête du chocolat ne pourrait exister sans le concours de la commune de Réaumur, la communauté de communes du Pays de Pouzauges et le conseil départemental de la Vendée.
Un grand merci à eux ! Ils ont cru en nous et leur soutient indéfectible est juste vital pour la pérennité de cet évènement

Réaumur Commune de — Pays de Pouzauges Communauté de communes — Vendée Le Département

La culture de la gourmandise …

La culture de la gourmandise …

2026 … Le chocolat fait son SHOW

Le CAREA concocte une 22ème édition très spéciale avec une soirée du samedi orchestrée par le groupe **PLEIN FEU**,

Après avoir écumé les groupes basques, créoles, espagnols, irlandais… nous accueillons le 25 avril cet orchestre exceptionnel pour une soirée d'anthologie.

Petit aperçu de ce qui nous attend cette année :

- Concours du « **Ferchault d'Or** » qui désignera le prix du meilleur cuisinier Vendéen
  Le concours se disputera dans un **nouveau chapiteau** « haut de gamme » sur parquet et avec **écran géant**
- **Marché gastronomique de producteurs**
- **Stéphan Perrotte,** confiturier champion du monde
- Démonstrations de cuisine, pâtisserie, confitures et chocolats
- **MASTERCLASS** le dimanche (sur inscription)
- **Miss is Sophie**, sera présente pour le bonheur de vos enfants
- Buvette à thème (**bières artisanales, avec et sans alcool**, …)
- Restauration rapide (**Burgers, sandwichs, frites,** …)
- Bar à chocolat (**chocolat chaud, crêpes**, …)
- **Soirée festive le samedi dès 19h00 avec le groupe PLEIN FEU**

Encore plus d'animations autour du chocolat, tout le week-end !

De plus en plus de chocolat, de plus en plus de chocolatiers nous honorent de leur présence :

☞ **La Vendée à l'honneur** : Soucieux de trouver un nouveau thème chaque année, nous accueillerons groupes folkloriques, et artisans locaux.

☞ **Espace démonstration** : Vous êtes intéressé pour exercer un métier dans la restauration ? Cuisinier, chocolatier, confiturier ou pâtissier sont des mots qui vous parlent ? Ou vous êtes simplement gourmand ? Venez voir les professionnels en action les 25 et 26 avril à Réaumur. Venez découvrir les talents de demain, et peut-être découvrir votre futur métier ou simplement des trucs et astuces pour tous les jours …

☞ Le **« bar à chocolat »** pour régaler petits et grands de chocolat chaud, crêpes et autres recettes traditionnelles ou originales.

☞ **Animations pour enfants, mais pas que…**
Miss'is Sophie proposera un stand maquillage, des déambulations sur échasses et même un « Spectacle de feu » à la tombée de la nuit ☺

☞ **PLEIN FEU : Grand show** le samedi soir avec
Une première partie musette dès 19h00 puis le Show
Avec Musiciens et section cuivres à partir de 20h

☞ **Course de vélos** le samedi après-midi

☞ **EASYKOS et FANFRALE** : à découvrir le dimanche

A NOTER

- Ouverture au public :

le samedi de 14 h à 00 h

le dimanche de 9h30 à 19 h

- **Entrée gratuite**
- Marché de producteurs
- Maquillages pour enfants
- Soirée festive le samedi
- Démonstrations de chocolatiers
- Cours de cuisine sur inscription
- Brass Band le dimanche
- Concours du Ferchault d'Or

22ème Fête du Chocolat : plus de 15 000 visiteurs

Un événement populaire incontournable !

Sur une idée originale de l'association du Cercle des Amis de Réaumur, la fête du Chocolat a pour ambition de mettre en valeur le site touristique du Manoir des Sciences autour du thème du chocolat, dont la vogue en France remonte au XVIIIè siècle, époque où vécut René Antoine Ferchault de Réaumur. Concrètement, sur le modèle des marchés de Noël, est venue l'idée d'un marché de Pâques, avec des exposants de produits du terroir et d'artisanat d'art, ainsi que des animations diverses pour les enfants notamment, le tout dans le cadre enchanteur du parc paysagé du Manoir de Réaumur, site touristique du Pays de Pouzauges.

Dépassant largement nos prévisions et avec des moyens très limités puisque la fête est organisée par un petit groupe de bénévoles et qu'elle s'autofinance, la fréquentation est passée de 1 600 visiteurs au début à plus de 15 000 en 2017. Notre objectif est de capitaliser sur ce succès pour développer ce rendez-vous des gourmands !

Fête du chocolat

PLAN D'ACCES - CONTACT

Lieu de la fête :
Face au
Manoir des Sciences de Réaumur
Rue du Stade
85700 REAUMUR

Contact :
Philippe REVEAU
tél. 06.89.33.94.20
Mail preveau@orange.fr

www.feteduchocolat.fr

Le Manoir DES SCIENCES DE RÉAUMUR
PAYS DE POUZAUGES

Entrée au Manoir des Sciences à tarif réduit le 26 avril !

DEVENIR PARTENAIRE

Merci aux institutions ainsi qu'à nos partenaires privés sans lesquels nous ne serions pas là !

- Vous souhaitez vous aussi associer votre nom à cette **belle réussite du territoire Vendéen** ?
- Vous souhaitez pouvoir profiter de cet évènement **pour inviter collaborateurs, clients ou fournisseurs** ?
- Vous souhaitez vous lancer, avec nous, dans cette nouvelle aventure du concours du meilleur cuisinier Vendéen : « **Le Ferchault d'Or** » ?
- Vous souhaitez simplement encourager ces bénévoles dans leur volonté de partager la culture et le savoir-faire du terroir au plus grand nombre ?
- **MECENAT** : Vous souhaitez aider les bénévoles du CAREA dans cette entreprise, tout en bénéficiant d'une **déduction fiscale** de votre don ?

Vous souhaitez devenir partenaire ? Cliquez sur ce QR-CODE

Réaumur · Pays de Pouzauges · Vendée Le Département · Crédit Mutuel · Tapasti · Blanchabri · MECA · GOPLAST · Trivalis · Super U · Le Rétro · Ubureau · Optimobi · Mehdi Media · Fleury Michon – Maison Familiale & Vendéenne depuis 1905