



Réaumur  
Commune de

Pays de  
Pouzauges  
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES



MAISON PERROTTE



TOUR D'ARGENT  
PARIS



VENDÉE  
LE DÉPARTEMENT



2025  
ICI, CONCOURS  
DU MEILLEUR  
CUISINIER  
VENDÉEN

# DOSSIER DE PRESSE



26 - 27 AVRIL 2025

RÉAUMUR

FÊTE  
DU CHOCOLAT  
ET DE LA GASTRONOMIE



AFFICHE 2025

# 26-27 AVRIL 2025

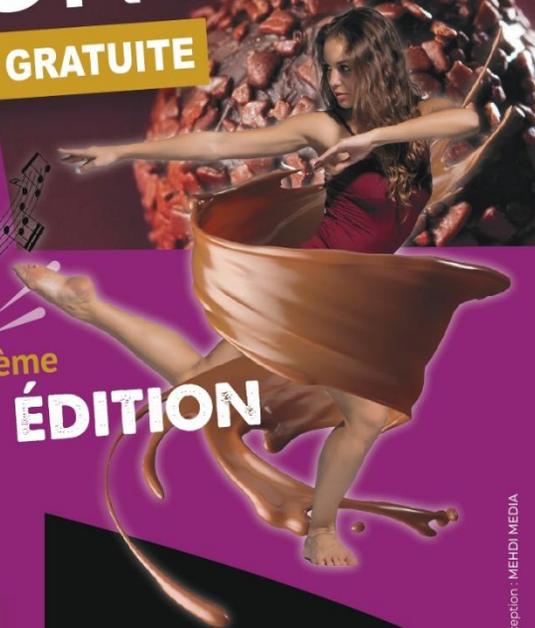
## RÉAUMUR

[www.feteduchocolat.fr](http://www.feteduchocolat.fr)

# FÊTE DU CHOCOLAT ET DE LA GASTRONOMIE

ENTREE GRATUITE

21<sup>ème</sup> ÉDITION



Conception : MEHDI MEDIA

- MARCHÉ GASTRONOMIQUE
- SOIRÉE AVEC " BLACK OUT "
- CONCOURS DU MEILLEUR CUISINIER VENDÉEN
- BAR A CHOCOLAT

DIMANCHE DÈS 14H



**BLACKOUT**  
EN LIVE  
LE SAMEDI 26 AVRIL DÈS 19 H



AVEC LA PRÉSENCE DE CLÉMENT LANOUE !

DIMANCHE APRÈS-MIDI



# Introduction

Nous tenons tout d'abord à vous souhaiter le meilleur à l'aube de cette nouvelle année 2025, qui va être riche en nouveautés !

Le CAREA, ou « Cercle des Amis de Réaumur », organise depuis 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 suivantes et nous retrouver sur [www.feteduchocolat.fr](http://www.feteduchocolat.fr) ainsi que les pages [FACEBOOK](#) ou [INSTAGRAM](#)

Pour ses **21 ans**, cet évènement souhaite élargir le spectre des possibilités et devient « **FETE du CHOCOLAT et de la GASTRONOMIE** » en intégrant cette année 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 !



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  
*Cercle des Amis de Réaumur*



# C'est quoi la fête du chocolat ?

Après une pause « pandémie » ... nous sommes enfin aux portes de la 21<sup>ème</sup> édition de la Fête du Chocolat, 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 avons 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 Vendéen « Le Ferchault d'Or »

*21<sup>ème</sup> Fête du Chocolat et de la Gastronomie*

**REAUMUR**



C'est avec beaucoup d'enthousiasme et d'émotion que nous avons le plaisir de lancer le concours du « **FERCHAULT D'OR** », concours du Meilleur Cuisinier Vendéen.

A l'occasion de la **21<sup>ème</sup> Fête du Chocolat et de la Gastronomie de Réaumur** (85700), le CAREA a décidé de se faire rencontrer les cuisiniers Vendéens autour d'une des spécialités Vendéennes : **Le Canard de Challans**

A cette occasion, la **Maison Burgaud** nous accompagnera en fournissant aux finalistes ses plus beaux spécimens de Canards au Sang. La **Tour d'Argent**, lieu emblématique de la gastronomie Française, et détenteur de la fameuse recette du Canard au Sang servie depuis bientôt 80ans sera représentée par **André Terrail**, parrain du concours, qui offrira au gagnant : **un stage de cuisine dans sa maison de renommée internationale !**

Ce concours est réservé aux **cuisiniers Vendéens 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 27 avril dès 14h00 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.



**TOUR D'ARGENT**  
PARIS



**MAISON PERROTTE**

# Concours culinaire : FERCHAULT d'OR



*Confrérie du Canard*  
Pays de Challans



## Le Canard de Challans

*à l'occasion de la 21<sup>ème</sup> Fête du Chocolat et de la Gastronomie*

Pour marquer le lancement du concours du **FERCHAULT d'OR**, il était important de trouver un sujet de choix pour nos finalistes. Notre réflexion s'est 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 4<sup>ème</sup> 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 sera au centre du plat de nos finalistes. Les sœurs Burgaud seront présentes durant tout le week-end et les visiteurs pourront acheter ce met d'une rare qualité.

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



## 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 !*



STEPHAN PERROTTE

Pour la 4<sup>ème</sup> édition consécutive, nous aurons l'immense honneur d'accueillir celui que l'on pourrait présenter comme le fils spirituel de Francis Miot :

### **Stéphane Perrotte.**

Ancien pâtissier, et amoureux des produits de qualité, Stéphane 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 pâtisseries de renom. Stéphane vous fera (re)découvrir avec amour des saveurs complexes conçues à base de produits simples issus de l'agriculture raisonnée.



# Des invités exceptionnels

Nous évoquions des plus prestigieux palaces avec Stéphan Perrotte, alors comment ne pas citer la **TOUR d'ARGENT** qui a su, depuis des décennies, sublimer le **Canard au Sang de la maison Burgaud**, au point d'en faire un plat emblématique mondialement connu et reconnu. Ambassadeur de la Gastronomie et du bon goût à la Française, **André Terrail**, propriétaire de ce lieu d'exception, voisin de Notre Dame de Paris, va parrainer le **concours du Ferchault d'Or**. Il a souhaité offrir au gagnant du concours un stage de cuisine au sein de la brigade du réputé chef **Yannick Franques**



## TOUR d'ARGENT

P A R I S



**André Terrail** prend la direction de La Tour d'Argent en 2006, troisième génération de sa famille à la tête de l'établissement. Diplômé d'un Bachelor of Science in Business Administration de Babson College et d'un Master of Business Administration de l'INSEAD, il veille sur l'héritage de l'adresse qui l'a vu grandir, tout en cherchant à l'inscrire dans son époque. Sous sa gouverne, La Tour d'Argent étend son savoir-faire au-delà de son restaurant gastronomique avec la rénovation en 2016 de la Rôtisserie d'Argent, l'ouverture de la Boulangerie de la Tour et de la Petite Épicerie de La Tour en 2020. Il veille dans le même temps au rayonnement international du Groupe initié par son père Claude Terrail qui ouvrit La Tour d'Argent à Tokyo en 1984. Soucieux des grands enjeux de sa génération, il s'engage auprès de ses producteurs en favorisant des produits locaux et de qualité mais aussi en faveur de l'environnement en mettant en place des actions concrètes visant à réduire l'impact environnemental du Groupe. En 2022, il décide de la fermeture du 15 quai de la Tournelle pour des travaux historiques.

L'objectif d'André Terrail est clair :

*Faire entrer La Tour d'Argent dans le XXIème siècle.*

ANDRÉ TERRAIL

## 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 27 avril !**

# MASTER CLASS

## Fleury Michon

Maison Familiale & Vendéenne depuis 1905

Vous aider à  
Manger  
mieux  
CHAQUE JOUR

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

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** :

« **ATELIER CHOCOLAT** »

le dimanche 27 avril à l'occasion Fête du Chocolat et de la Gastronomie.

Vous aimer la cuisine et souhaitez y participer ?

7 créneaux sont à votre disposition :

10h / 10h45 - 11h / 11h45

12h / 12h45 - 14h / 14h45

15h / 15h45 - 16h / 16h45

17h / 17h45

Attention : Limite de 14 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**

Fête du chocolat

FÊTE DU CHOCOLAT & LA GASTRONOMIE

vous proposent

### Atelier Chocolat

**DIMANCHE 27 AVRIL**

“ Venez participer à un atelier chocolat en famille ou entre amis. ”

**SUR RÉSERVATION**

02 51 00 03 26

7 créneaux de 10h jusqu'à 17h45

FACE AU MANOIR DES SCIENCES DE RÉAUMUR

# ... 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](http://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 15<sup>ème</sup> anniversaire, nous avons 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 soutien indéfectible est juste vital pour la pérennité de cet évènement



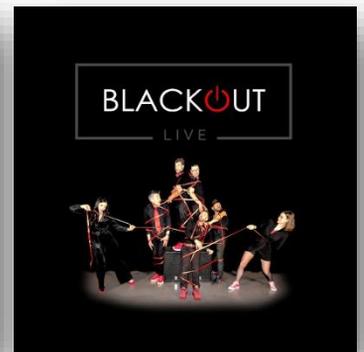
# 2025 ... Le chocolat fait son SHOW

Le CAREA concocte une 21<sup>ème</sup> édition très spéciale avec une soirée du samedi orchestrée par le groupe **BLACKOUT**,

Après avoir écumé les groupes basques, créoles, espagnols, irlandais... nous accueillons le 6 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 BLACKOUT**



# 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 26 et 27 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.

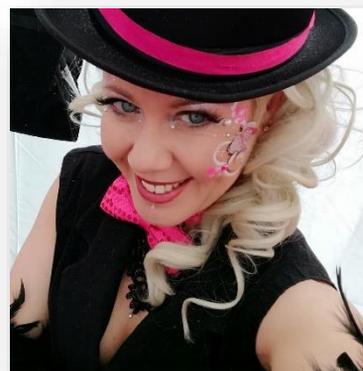
☞ **Animations pour enfants, mais pas que...**

**Miss'is Sophie** proposera un stand maquillage, des déambulations sur échasses et même un « Spectacle de feu » à la tombée de la nuit ☺

☞ **BLACKOUT : Grand show** le samedi soir avec Une première partie dès 19h00 puis le Show avec Musiciens et danseuses à partir de 20h

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

☞ **Terminus Brass Band** : 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



## 21ème 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 XVIII<sup>e</sup> 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

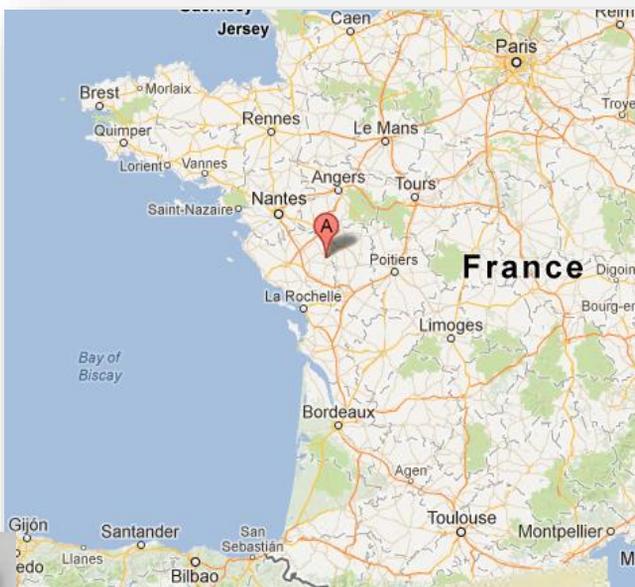
## Lieu de la fête :

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](mailto:preveau@orange.fr)

[www.feteduchocolat.fr](http://www.feteduchocolat.fr)



**Entrée au Manoir des Sciences à tarif réduit le 27 avril !**

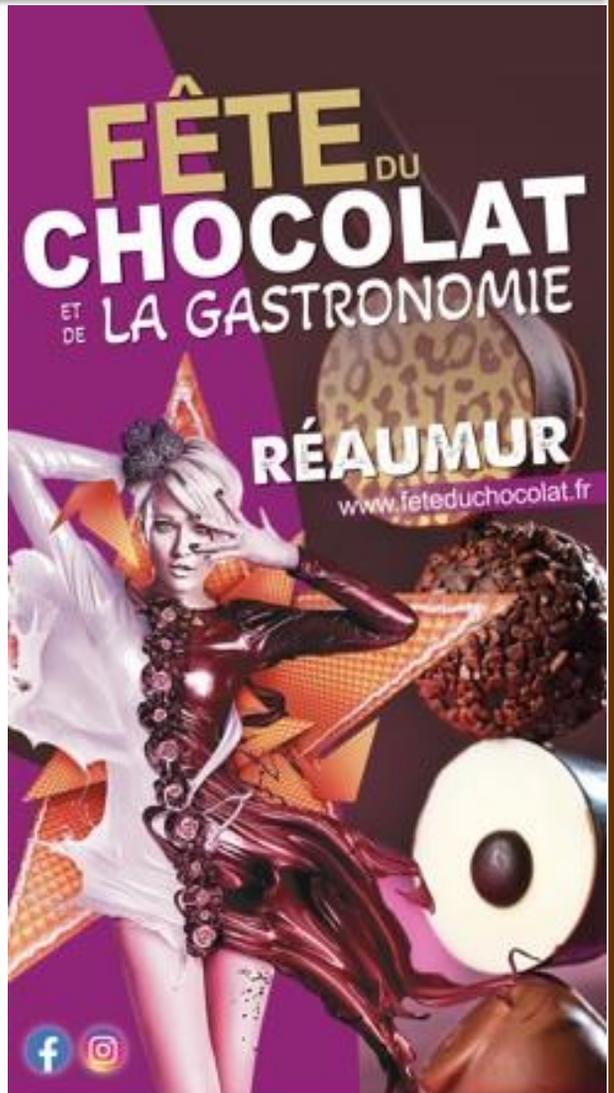
Fête du chocolat

# 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



**Fleury Michon**

Maison Familiale & Vendéenne depuis 1905