

La Barre-en-Ouche

Portes ouvertes chez Cacao Story, les 21 et 22 mars

Un nouveau chocolat à déguster !

Un appel aux gourmands est lancé par le maître chocolatier Michaël Huret à l'occasion des journées portes ouvertes de son atelier de La Barre-en-Ouche, samedi 21 et dimanche 22 mars. Il vous invite à célébrer l'inauguration d'un nouveau chocolat aux épices.

Il y a des journées portes ouvertes plus alléchantes que d'autres. Celles qui vont avoir lieu ce week-end à l'atelier de chocolaterie de La Barre-en-Ouche, l'antre de fabrication de la boutique bernayenne Cacao Story où sont vendues toutes les productions en chocolat, en sont le parfait exemple. Oui, Michaël Huret, le maître chocolatier, vous fait l'honneur et le plaisir de vous ouvrir ses portes. Vous avez donc une opportunité unique d'entrer dans sa chocolaterie artisanale deux jours durant.

Cette manifestation à destination des gourmands de tous âges est une occasion de plonger dans les secrets de fabrication de chocolats raffinés. Le maître chocolatier exécutera une démonstration en direct pour mieux éveiller vos sens et attiser votre curiosité en matière de cacao. Et à trois semaines du week-end de



Le maître chocolatier ici dans son atelier avec des enfants du centre de loisirs cantonal de La Barre-en-Ouche.

Pâques, l'artisan en profitera pour présenter sa collection dédiée à cette fête connue pour être forte en chocolat !

Plus fort (en chocolat toujours), Michaël Huret prévoit de « célébrer l'inauguration du Cacao Story », la dernière des créations du maître chocolatier.

Fort en chocolat... et en épices

Prenez du cacao de qualité et mélangez-y une pincée d'épices Mayas et vous obtiendrez le nouveau chocolat du maître qu'il a tout

simplement dénommé Cacao Story, en référence à son enseigne. Michaël Huret y a mis tout son art pour vous surprendre. S'il n'est pas rare de voir à la vente des chocolats au piment d'Espelette du pays Basque, lui vous invite à voyager encore plus loin, jusqu'en Amérique latine d'où proviennent ces épices plus communément appelées « courou ».

Plus surprenant encore, l'artisan explique que les Normands connaissent bien le « courou » : « On en consomme dans les fromages le livarot et le pont-l'évêque. Le courou sert comme

colorant alimentaire et donne la couleur à la pâte ».

Enfin, second voyage d'une autre nature : le chocolat étant considéré par certains comme un aphrodisiaque, imaginez donc avec les épices Mayas en plus !

Infos pratiques : Atelier de chocolaterie à La Barre-en-Ouche au 38, rue Grande ; boutique Cacao Story à Bernay au 3, rue A. Parissot (02.32.45.35.96). Portes ouvertes le samedi 21 et le dimanche 22 mars à l'atelier de chocolaterie à La Barre-en-Ouche entre 10 h et 18 h et sur les deux jours.

B. Négrier