

LE CASTELLET : Sur la route du Chocolat Durable, on a planté des cacaoyers...

LE CASTELLET : Le dimanche 26 juin, à l'Espace méditerranéen des Saveurs, la ville du Castellet a fêté un point étape des Routes du Chocolat Durable avec la plantation de cacaoyers, de tomates « chocolat » et de jubarbe.



L'histoire de la route du chocolat







En septembre 2014, l'association The Chocolate Way présente sa candidature pour être reconnue Itinéraire Culturel de l'Europe

auprès du programme de tourisme culturel européen Cultural Routes of the Council of Europe, créé en 1987 et géré par l'agence exécutive du Conseil de l'Europe : Institut Européen des Itinéraires Culturels. L'institut œuvre à la protection, la valorisation et la transmission du patrimoine culturel européen ainsi qu'à la diversité culturelle de l'Europe.

De cette initiative naît le projet CHIELI » Chocolate Heritage in European Life and Identity « , (L'héritage du Chocolat dans la vie et l'identité européenne), qui est présenté à la Commission Européenne sur la base d'un partenariat construit par l'association et 10 de ses membres. Le 7 septembre 2015, le projet est lancé lors du Kick Off Meeting à Rome. Il réunit 11 partenaires issus de 6 pays différents (Belgique, Italie, Espagne, France, Allemagne, Angleterre) pour un budget total 400 000 €.



Le projet vise à créer, développer et promouvoir un nouvel itinéraire européen, reliant les industries du tourisme et le haut de gamme des producteurs d'excellente chocolat dans les 6

États membres et montrant les étapes clés du produit de chaîne de valeur dans les pays européens: la Voie Européenne du chocolat.

Dans le Var, le Ville Le Castellet et le musée Les senteurs du chocolat de Roquebrune sur Argens sont partenaires du projet CHIELI.



Un protocole d'accord pour la promotion de l'itinéraire européen du chocolat a été signé en préambule à cette journée afin de rendre pérenne ce nouveau produit touristique européen dans un nouveau contexte politique. La journée s'est déroulée sous le parrainage de Christophe BACQUIE, Chef de cuisine, 2 étoiles Michelin – Hôtel & Spa du Castellet*****, relais & Châteaux. Avec la participation des membres du projet CHIELI, de Paul BRAY, Laurent LOUME du Saint- Eloi, du Show-room choco, de São Tomé, de Christiane BACCI-MILLET – Atelier Choco Sophro, de Hélène BOTTASSO – La Compagnie des Loups, de M. VINAY, de Ghislaine ORRU – Nuit des Contes en partenariat avec le Domaine de l'Estagnol et des cafés Malongo. Le jeune Chef, Maxence BARUFFALDI, élève de Simon ISNARD, (PASSEDAT, BOCUSE,

FRECHON) en est le gestionnaire gastronomique événementiel 2017.



Bruno FOURNIER, Président de l'Association Internationale de Tomatophilie, va gérer ce jardin éphémère : » *Avec la passion de l'obtention de tomates, je gère une banque de 1 500 variétés de graines alors que 39 000 sont disponibles à travers le monde. Cette année 700 variétés ont été plantées sur 3 sites. Plusieurs ont le nom chocolat et 15 variétés de tomates ont la couleur chocolat. En dessert la tomate peut être sublimée par des glaces ou des sorbets au chocolat* « . *Nicole Boizis, maire du Castellet et Dominique Blanc, déléguée aux Affaires Européennes en charge du projet CHIELI* » *remercie les services techniques, comptabilité et finances pour leur engagement tout au long de cette opération ainsi que leur stagiaire Noémie Bertomeu. Merci également au Cirad pour avoir offert les cacaoyers français de Guyanne et au Toulon Concert Band qui par sa prestation a assuré l'animation musicale de l'évènement* « .



En présence de...

Philippe VITEL, Député et Vice-Président du Conseil Régional PACA

Nicole BOIZIS, maire du Castellet,

Jean-Pierre BENZAÏD, Consul honoraire de São Tomé et Príncipe à Marseille,

Dominique BLANC, élue au Castellet en charge des Affaires Européennes,

Sylvie SERGE, élue au Patrimoine et Handicap, en charge du Musée du chocolat de Roquebrune-sur-Argens,

André GOFFIN (PRESSE AGENCE et LA GAZETTE DU VAR)