



Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

Le Réseau ÉCONOMUSÉE accueille un nouveau membre :

L'ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie **ChocoMotive**

– Situé dans l'ancienne gare de Montebello, Outaouais (Québec) –

Montebello (7 décembre 2010) – La Société du réseau ÉCONOMUSÉE® et le président du conseil d'administration, M. Cyril Simard Ph. D., sont particulièrement fiers d'accueillir aujourd'hui au sein du Réseau, l'ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie.

Le mot « chocolat » évoque à lui seul des sensations liées au plaisir de sa dégustation. Cette impression fait partie intégrante de l'expérience offerte à la chocolaterie ChocoMotive, ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie.

Les artisans Luc Gielen et Gaëtan Tessier, chocolatiers mais aussi chefs cuisiniers et enseignants, prennent plaisir à créer un effet de dépendance chez leur clientèle par la qualité de leurs produits. Ceux-ci, en plus d'être certifiés biologiques et équitables, ne contiennent aucune lécithine de soja, ce qui les rend plus onctueux.

L'enrobage dans lequel se trouve la chocolaterie artisanale ChocoMotive, soit l'ancienne gare de Montebello construite avec les billots de bois de cèdre rouge du même type que ceux du Château Montebello, invite à l'exploration. Une aire de dégustation, l'atelier et des modules d'interprétation bilingues viennent maximiser l'expérience de visite.

Dès la porte franchie, le regard est attiré par une collection de cabosses artistiques suspendues au plafond. Puis, l'odeur du chocolat mène inévitablement vers l'atelier où les artisans préparent avec minutie pralines, moulages et chocolats à partir d'ingrédients de producteurs québécois. La proximité entre l'artisan et les visiteurs facilite les échanges. Une occasion privilégiée de rencontrer *des artisans à l'œuvre* et de les questionner sur leur métier et leur savoir-faire.

L'apprentissage et la découverte se poursuivent sous le signe du plaisir et de la convivialité. Le trajet comprend notamment un questionnaire ludique sur le chocolat et la santé conçu spécialement pour l'ÉCONOMUSÉE® par Extenso, le Centre de référence sur la nutrition humaine; une roue des saveurs sur la dégustation du chocolat, développée par Jordan LeBel, professeur à l'Université Concordia, mieux connu sous le nom de D^r Chocolat. Les particularités de la production et de la consommation du chocolat sont illustrées à l'aide d'une immense carte géographique.

Le chocolat équitable, les grands noms de l'industrie chocolatière d'ici et d'ailleurs, les origines du chocolat sont quelques-uns des thèmes abordés dans l'ÉCONOMUSÉE®. Ces « petites histoires » sont accompagnées d'images et d'objets qui rendent l'apprentissage attrayant. Qu'est-ce qu'une trembleuse? Buvait-on du chocolat en Nouvelle-France? Qui était surnommé le « Henry Ford » du chocolat? Saviez-vous que le chocolat est la deuxième exportation agroalimentaire en importance au Québec?

Au centre de ce voyage dans l'univers du chocolat, des étalages regorgent des produits tous plus alléchants les uns que les autres. Un café bistro à même l'ÉCONOMUSÉE® permet de prolonger le plaisir de la découverte. À n'en point douter, impossible de résister à la tentation de rapporter un souvenir chocolaté de votre visite dans vos bagages.

Dans un ÉCONOMUSÉE®, la vedette, c'est *l'artisan à l'œuvre*, la marque de commerce de ce réseau qui regroupe des artisans animés d'une grande passion pour leur métier et qui offrent à leur clientèle des produits du terroir contemporains et inspirés.

À L'ÉCONOMUSÉE® de la chocolaterie, des artisans passionnés vous attendent pour vous faire vivre une expérience culturelle, authentique et enrichissante à tous points de vue.

En gare avec ChocoMotive, une destination à inscrire à votre itinéraire.

VIVRE L'EXPÉRIENCE ÉCONOMUSÉE® C'EST

- rencontrer un « *artisan à l'œuvre* » au cœur de son atelier
- apprendre, se cultiver dans un environnement dynamique réalisé par des professionnels
- découvrir le beau, l'authentique et acheter des produits réalisés sur place avec fierté

-30-

Source : La Société du réseau ÉCONOMUSÉE®

Pour information : Réjean Tardif, *M.B.A., M.ATDR*
Directeur général, Société du réseau ÉCONOMUSÉE®
Téléphone : 418-694-4466, poste 25
Courriel : info@economusees.com
Site Web : www.economusees.com

Pour joindre la chocolaterie ChocoMotive
Gaëtan Tessier, artisan-propriétaire
et responsable des communications
502, rue Notre-Dame, route 148
Montebello (Québec) J0V 1L0
Téléphone : 819-423-5737
Courriel : info@chocomotive.ca
Site Web : www.chocomotive.ca

Partenaires de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® :

