



Veytaux, le 18 septembre 2015

COMMUNIQUE DE PRESSE

## **Chocolat et vin, un mariage à découvrir au château de Chillon !**

**Gastronomie : Avis aux fins gastronomes, la forteresse du bout du lac propose une soirée « Chocolat et Vin : un accord subtil » le mardi 29 septembre prochain !**

Vous êtes gourmands ? Vous aimez le chocolat ? Et le vin ?

Ça tombe bien, le château de Chillon organise une grande soirée pour faire découvrir cette alliance insolite et méconnue le mardi 29 septembre prochain dès 18h30.

« La dégustation de vin et de chocolat se ressemble sur plusieurs points, explique Blaise Poyet, chocolatier et confiseur. Nous parlons également de grands crus quand nous évoquons certains chocolats ». Quelques-uns de ces fameux grands crus, fabriqués avec des fèves de cacao qui possèdent des caractéristiques particulières et identifiables, seront à découvrir pendant la soirée !

Tout comme le vin, les fèves de cacao sont des produits d'agriculture qui apportent un arôme au produit. Les fèves provenant d'Afrique sont ainsi plus amères et celles d'Amérique du Sud plutôt acides. Les participants à l'événement seront aussi surpris de découvrir un goût fumé et tourbé dans le chocolat indonésien. Mais la grande question demeure : comment marier le vin et le chocolat ?

Pour contrer les préjugés sur cette alliance, les amateurs de bonne chère sont invités à venir la tester dans l'enceinte du château.

### **Une soirée en deux temps pour s'essayer à l'art de la dégustation**

Au programme ? Une première dégustation se tiendra dans la salle du Châtelain dès 18h30. Une vingtaine de vins blancs et rouges de la région (dont le Clos de Chillon 2014) seront proposés aux participants par Charles-André Gaudard, coordinateur des ventes de la Maison Obrist et par Daniel Dufaux, œnologue de la Maison Badoux. Le tout sera accompagné de la gamme de chocolat Läderach, chocolatier suisse, présentée par le confiseur Blaise Poyet.

Et ce n'est qu'une mise en bouche puisque la suite de la soirée promet de ravir les plus fins gourmets ! C'est dès 20h00 et jusqu'à 21h30 dans l'Aula Magna que l'événement « chocolat et vin, un accord subtil » prendra toute sa saveur. Une initiation à la dégustation enrichie par des explications sur la meilleure manière de faire frétiller ses papilles avec ce mélange particulier ravira les curieux.

Blaise Poyet fera tout d'abord découvrir trois grands crus de chocolats – Grenade, Ghana, Java - dont il expliquera les caractéristiques avant que Daniel Dufaux initie le public à l'art subtil du mariage entre vins et chocolats. Le public pourra ainsi déguster trois chocolats et une surprise au chocolat avec une sélection de vins et champagne parmi lesquels un Malbec/Cabernet Franc, un Doral Passerillé ou encore un Pinot Noir doux d'Ollon.

De quoi donner l'eau à la bouche aux gourmands et c'est tant mieux puisque les inscriptions sont ouvertes sur le site internet du château !

**FONDATION DU  
CHÂTEAU DE CHILLON**  
Avenue de Chillon 21  
CH - 1820 Veytaux  
Tél. : +41 (0)21 966 89 10  
Fax : +41 (0)21 966 89 12  
Email : [info@chillon.ch](mailto:info@chillon.ch)  
[www.chillon.ch](http://www.chillon.ch)



---

### Tarifs

Dégustation : CHF 25.00 par personne

Mariage vin et chocolat : CHF 30.00 par personne

Dégustation et mariage : CHF 50.00 par personne

Inscriptions : <http://www.chillon.ch/fr/Reservations/reservation-degustation>

### Contact :

Elvire Kuenzi  
Marketing & Communication  
Tél.: 021 966 82 45  
[elvire.kuenzi@chillon.ch](mailto:elvire.kuenzi@chillon.ch)

Sophie Merk  
Responsable Banquets & Manifestations  
021 966 89 30  
[sophie.merk@chillon.ch](mailto:sophie.merk@chillon.ch)

### Photo (en pièce jointe) :

