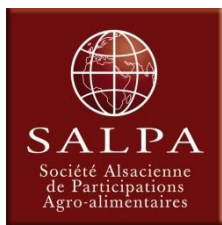




# **Revue de presse Groupe**

juillet - août 2021



## **Sommaire**

**SALPA: p.3 à 13**

**Comptoir Français du Thé : p. 14 à 16**

**Les Secrets du Chocolat par Schaal : p. 17 à 20**

**Au Crocodile: p. 21 à 26**



DOMINGO 25 DE JULIO

# LA REVISTA

EL UNIVERSO DOMINGO 25 DE JULIO DE 2021

**La primera orquesta sinfónica  
femenina de Guayaquil**

**Titanio y su directora  
triunfan en Cannes**

**¿Es usted  
hipersensible?  
Algunas  
inquietudes...**

**Sixto Durán-Ballén  
y su pasión musical**

## La casa del cacao

Guayaquil celebra sus fiestas patronales con una excelente noticia: este miércoles será inaugurado el Museo del Cacao en un inmueble patrimonial sobre la regenerada calle Panamá. Esta iniciativa del Municipio rinde homenaje a nuestra magnífica identidad agrícola.



# Todo sobre el cacao

El fino aroma del producto más emblemático del país regresará a la regenerada calle Panamá a través del Museo del Cacao, que se inaugura este miércoles en la intersección con Imbabura, atrás del hotel Ramada. El público general será recibido desde el jueves.

Foto: Mónica Pacheco



## C

lco detalles que todo ecuatoriano debería conocer sobre el cacao nacional: primero, el antecedente arqueológico más antiguo de su consumo en el mundo proviene del actual cantón Palanda (provincia de Zamora Chinchipe), con más de 4.000 años de antigüedad, aunque nuevas teorías sugieren que esos cultivos pudieron venir de la Costa; segundo, nuestras culturas ancestrales comercializaron el cacao navegando en grandes balsas hechas hacia territorios como el actual México, Egipto, bucaneros y piratas que en la época colonial llegaban para saquear Guayaquil o

laboraron -su saberlo a la difusión global de esta ciudad como la capital internacional del cacao y al registro histórico de ese producto a través de sus crónicas de viajes; cuarto, los grandes productores de ese fruto agrícola (llamados coloquialmente los Gran Cacao) ayudaron a financiar las batallas independentistas que liberaron a Guayaquil y al actual Ecuador de la Corona española; y como quinto punto, ellos han sido impulsores valiosos del desarrollo urbano de esta ciudad.

Todos esos antecedentes contenidos e hibridos en las quince salas que componen la gran obra que los guayaqueños tendremos en el museo de las fiestas patronales, el Museo del Cacao, que busca inspirar a los potentes a ir

conectarse con este majestuoso pasado y presente agrícola, y para explicarles a los visitantes que la pepa de oro es parte de nuestra identidad.

Este proyecto viene gestándose desde hace 7 años, cuando el entonces alcalde Jaime Nebot delegó la ejecución de esta iniciativa a Gloria Calderón Zavala, presidenta de la Empresa Pública Municipal de Turismo. «El Museo del Cacao debía ser una realidad para dignificar a esta ciudad como la capital mundial del cacao», indica Galardo, quien desde entonces defendió que debía instalarse en la casa que era propiedad de Walter Guzmán Apaza y su esposa, María Violeta Mercedes Marcos Ycaza, y construida entre 1927 y 1929 por el italiano Francesco Mascarelli, renombrado al que también construyó el palacio Municipal.

**En tiempos ancestrales, el cacao era transportado junto con otros productos en balsas para el comercio. Indica Mariela García (en la foto), directora del Museo.**

El lujoso inmueble, regentado por la Municipalidad para este propósito, conserva su esplendor original a través de su fachada con remiendos al estilo art nouveau y una estructura que empleó cemento, material considerado innovador en esos años. Además, luce una labiosa escalera circular de mármol que conecta los pisos de esta singular casa.

Galardo tomó ese proyecto como una misión personal, por lo cual estableció los contactos adecuados para concretarlo como parte de la recuperación de la calle Panamá. Así que llamó a un constructor público para adjudicar la construcción, la cual finalmente fue encargada a la empresa Alpinos. Le faltaba dar el prebajo y el preplazo de la obra, cuando la señora Victoria (en 95 años) vino a la o





El Museo del Cacao conserva la hermosa escalera de mármol de la casa, cuyos propietarios se muestran en una representación a tamaño real.

costa), quien acogió esta responsabilidad conociendo que tendría un gran componente de filantropía, porque requirió una inversión que difícilmente podría ser recuperada.

"Fue un gran desafío. Como siempre digo, los ángeles de Dios nos van poniendo en el camino correcto", señala la funcionaria, al agradecer la participación de las diversas personas que han hecho posible este museo, como Enrique Fierro (aspecto museográfico) y Lourdes Delgado (investigación histórica, apoyada por Guillermo Arosemena y José Antonio Gómez Iturralde, fallecido hace un año).

#### Los diversos espacios

Mariuxi García, directora del Museo de Cacao, explica que la propuesta comienza con los locales alquilados en la planta baja, donde se ubican Pasta & Basta (pastas frescas, sándwiches y sopas). Dos Hemisferios

(vinos producidos en Playas), La Mula Ciega (especializada en café ecuatoriano), La Pesca (restaurante de mariscos), Oui (bistro francés) y Postres de Diana Carrión (dulces y tortas), estos dos últimos dentro del denominado Garaje Guayas, patio interior del edificio. "Allí tendremos música en vivo y otras actividades".

Además, la planta baja exhibirá un amplio local que será muy especial: La Fábrica de Chocolate, la cual ha sido desarrollada por el chocolatero francés Jean Paul Burrus y que mostrará a los visitantes todo el proceso necesario para transformar el grano de cacao en una barra de chocolate. "El olor del cacao regresará a la calle Panamá, que funcionaba como tendal para secar el grano, ya que tendremos sacos de cacao en el portal como ocurría años atrás", señala García,

quien tiene una licenciatura en Bellas Artes (Washington D. C.) y estuvo involucrada en la programación del Museo de Arte Rubín (Nueva York).

Las salas de exhibición se despliegan desde el primer piso alto, donde el visitante conocerá la presencia del cacao en las antiguas culturas que habitaron este territorio, por lo

**El museo brindará también exposiciones itinerantes. La primera será 'Versátil y con olor a cacao', con piezas de la reserva municipal y varias fotografías.**

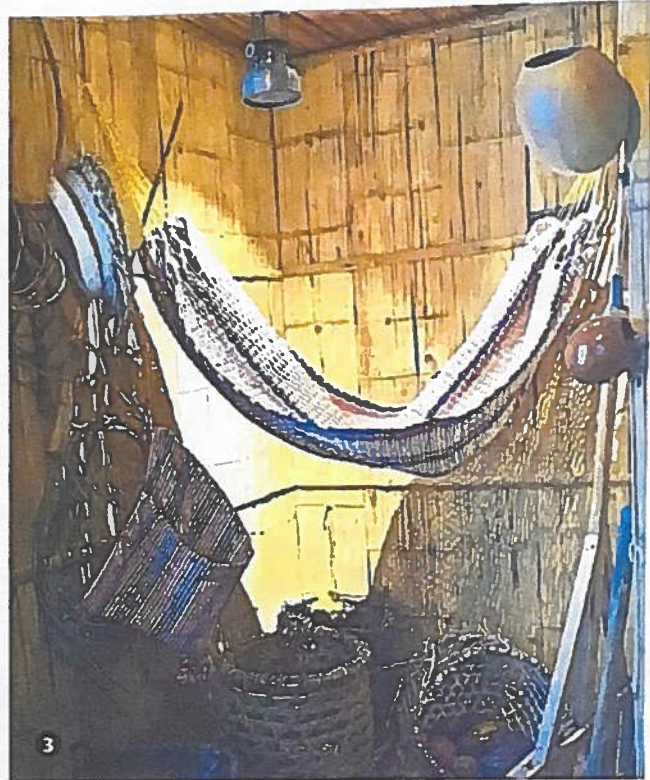
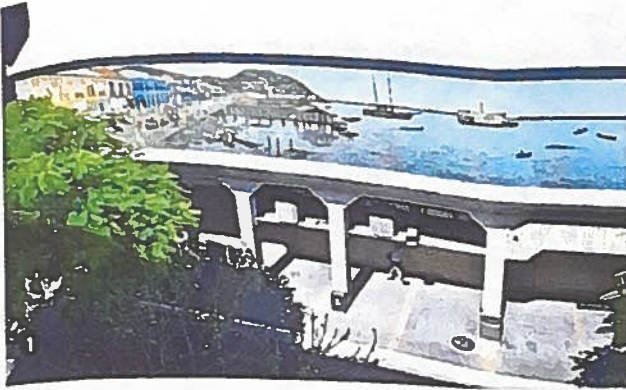
cual se muestran reproducciones de piezas de alfarería, también figuras hiperrealistas de antiguos pobladores de la costa ecuatoriana y dos recreaciones: un segmento de la balza que navegaba largas distancias con este producto y el de un barco empleado por los piratas que llegaban atraídos por la riqueza que, en parte, era

producida por el cacao.

La elegante escalera de mármol del inmueble lleva a un segundo piso alto que muestra fotografías y piezas históricas que narran el auge de la producción y exportación de la pepa de oro, además de una recreación a tamaño real de la sala de la casa Aspiazú-Marcos, con figuras de sus dueños originales, y finaliza con una exposición de chocolatería, bombones y dulces preparados con el cacao ecuatoriano. Y a mediados de septiembre abrirá la terraza con un restaurante.

"El Museo del Cacao será motor de vida e ícono turístico de Guayaquil", augura Gloria Gallardo Zavala, "y mostrará el espíritu valiente de los guayaquileños que nunca se inclinan frente a la adversidad".  
Ingreso: Aporte voluntario para los ecuatorianos, \$ 5 para extranjeros, desde los 12 años de edad. Audioguías a \$ 2.50, tours guiados a \$ 8 para grupos de hasta 5 personas.





➤ **1** Frente al museo se observa un gran mural de Juan Pablo Toral sobre Guayaquil y el cacao.  
➤ **2** Los restaurantes próximos al museo han ayudado a la reactivación de la calle Panamá

➤ **3** El museo también rinde homenaje a los campesinos.  
➤ **4** Fotografías en blanco y negro exhiben como el malecón de Guayaquil era el punto vital de la exportación cacaotera del país

➤ **5** Replica de una botella de la cultura Maya Chinchipe, de la zona del actual cantón Palanda. Cronología 1200 a. C.-500 a. C.  
➤ **6** Figuras de nativos de nuestras culturas antiguas de la costa.



32 páginas

100 Años 1921-2021  
El Mayor Diario Nacional

Jueves  
29 de julio de 2021

AR\$ 100.000  
Guayaquil, Ecuador  
\$0,60

ISSN 0789-1254  
Código de barras

# EL UNIVERSO



Horarios de vacunación COVID-19



Los centros de vacunación permanentes atenderán de lunes a domingo, de 08:00 a 17:00.



Las personas que tienen definida fecha y lugar pueden acudir dentro de ese horario, o es necesario ir antes.



FUENTE: Ministerio de Salud Pública

## Ciudadanos denuncian que se hace negocio con puestos para vacunación

Varias personas afirman que en la madrugada ciudadanos se acercan a los centros de inoculación contra el COVID-19 para ocupar los primeros puestos de la fila en Mucho Lote 1 y luego negocian esos sitios de acceso más rápido a la inmunización.

El interés por lograr vacunarse contra el COVID-19 ha aumentado las últimas semanas en esta ciudad en algunos centros de

inmunización municipales, lo que según varias ciudadanas estaría siendo aprovechado para que otras personas hagan ne-

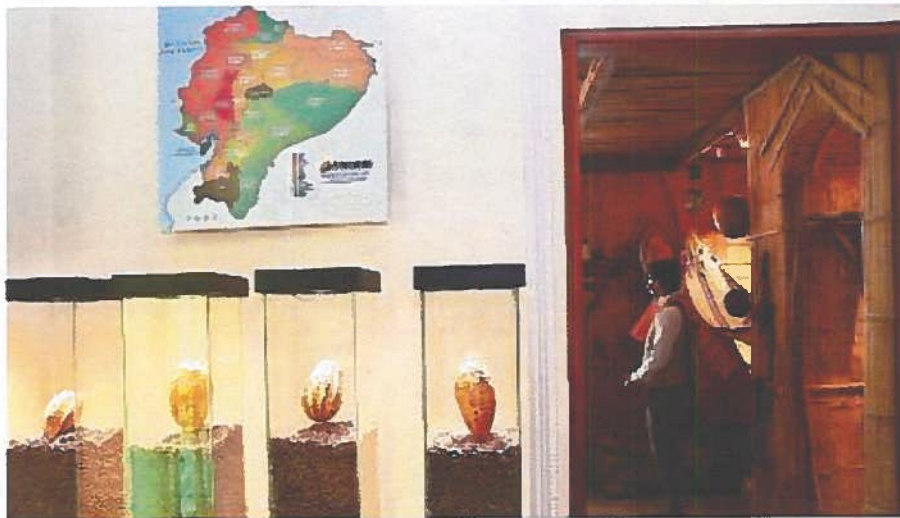
gocio al vender los primeros puestos para acceder a una de las dosis. Esto ha generado que algunos habitantes tengan que

esperar más de seis horas, incluso ir al día siguiente porque la fila no avanza y no se logra inmunizar a todos. »»

## Maestros dicen que plantean radicalizar medidas

A la huelga de hambre que se inició hace 17 días en el país se espera que se sumen otras provincias.

La huelga de hambre de los maestros que se realiza en algunas provincias se podría radicalizar en los próximos días, luego que ayer los asistencialistas delegados del Gobierno y del IESS a la zona se reunieron con la Asamblea para buscar una salida a la demanda de inconstitucionalidad a las reformas a la Ley de Educación Intercultural. »»



**SE INAUGURÓ EL MUSEO DEL CACAO.** Guayaquil tiene un nuevo museo, con audioguías en inglés, francés, italiano y alemán, y que abrió sus puertas en Imbabura y Panamá, una de las calles más históricas de la urbe. »»

## Emergencia en CNT por ataques

Viviana Mairio, ministra de Telecomunicaciones, anunció medidas para proteger los datos de clientes y del Estado. »»

## Rechazo de arroceros por nuevo precio

Las asociaciones de arroceros esperaban un precio superior al que el Ministerio de Agricultura fijó por cada SICA. »»

## Un excontra es candidato en Nicaragua

Oscar Sobalvarno participará en elección presidencial en comicios de noviembre. »»

## Dos medallas de bronce en Matemáticas

Miguel Ángel Guzman Chang y Jiamao Yu las ganaron en Olimpiada. »»

## Polémica por lista de viajeros a los JJ. OO.

Ministro del Deporte dice que analizará cómo fueron usados recursos de viaje. »»

## En otros 17 sitios también se habían publicado datos privados de pacientes

Este Diario detectó que en 17 infografías interactivas publicadas con el perfil del MSP estaban disponibles sin restricciones los datos privados de miles de personas. »»



**Museos.** La Casa Patrimonial Guzmán de Guayaquil es recordada porque en sus portales se secaba el cacao en el siglo XIX. Hoy, esa edificación se convierte en un museo para revivir la historia de un producto insigne.

# Calle Panamá recupera aroma tradicional con inauguración del Museo del Cacao de Guayaquil

**L**a música de Schubert Ganchoño invadió la tradicional e histórica calle Panamá, al mismo tiempo un grupo de bailarines lo acompañó al rompés de sus sonidos folclóricos. Enseguida, la potente voz de la soprano Beatriz Gil Pizarra se tomó el lugar para cantar a la ciudad que tanto ama. Y así la mañana de este miércoles, marcada por una suave brisa proveniente del mar del Guayas, fue testigo de la inauguración del Museo del Cacao de Guayaquil, que a partir de ahora abre sus puertas en una de las calles más históricas de la urbe portuaria.

"Aun en los malos tiempos Guayaquil nunca pasó de trañar, Guayaquil se sigue"



La casa patrimonial Guzmán, contó Gallardo.

La casa patrimonial perteneció a Walter Guzmán Aspazú, el empresario cacatero más importante a fines del siglo XIX, y su esposa, Violeta Marcos de Icaza.

Fue en los portales de esta casa donde se secaba este producto emblemático, que convirtió a Guayaquil en la Capital Mundial del Cacao.

"Este museo les sirve homenaje a los moztuvios. Guayaquil ya tiene aroma de cacao, ya recupera su característico", agregó Gallardo, quien confesó que la recuperación de este bien patrimonial comenzó en la alcaidía de Jaime Nebot.

Cadix García, concesionario

**El espacio cuenta con audioguías en inglés, francés, italiano y alemán.**

reconstruyenda. Por ese este año de pandemia pudimos levantar algunas obras", expresó la alcaldesa Cynthia Viteri.

"Es como un viaje a la historia de una ciudad que no pasó nunca, hecha por su gente, sostenida por su gente, con el ímpetu de su gente. Guayaquil es grande porque su gente lo hace grande", añadió la alcaldesa, quien destacó el valor de las maquinarias para el procesamiento del cacao donadas por Jean Paul Bunius.

El empresario francés desarrolló la Fábrica del Chocolate, instalada en la planta baja, en donde se muestra el proceso de elaboración del chocolate desde la mazorca hasta la barra de chocolate y la venta del producto en el lugar.

Otra de las actividades presentes fue Gloria Gallardo Zava, presidenta de la Empresa Pública Municipal de Turismo, Promoción Cultural y Relaciones Internacionales de Guayaquil. "Hoy es un día para dar gracias a Dios, que nos bendice, porque estamos vivos y podemos ser testigos de ver enseguida esta obra monumental como es el Museo del Cacao... Cuando vino la regeneración de la calle Panamá una de las cosas que me preocuparon fue



Se puede visitar el museo del cacao de martes a domingo de 09:00 a 17:00.

y administrador del museo, expresó sentirse feliz y honrado por contribuir a la ciudad que lo vio nacer. "Todos sabemos que el cacao fue el motor de la economía... este espacio se convertirá en un ícono de nuestra ciudad. Queremos pedirles a los empresarios de Guayaquil para que se unan para apoyar estas obras que son un símbolo para nuestra ciudad", manifestó.

En esta casa se albergan quince salas, en dos pisos, que hacen un recorrido por la tradición agrícola y por el desarrollo social y económico del cacao, desde su explotación hasta el colapso de sus plantaciones.

El museo reafirma el origen evolutivo del cacao de hace 4.000 años, con pruebas científicas que demuestran que los habitantes del cantón Palanda, de Zamora Chinchipe, consumían el cacao, y se exhiben en estas salas las réplicas que se encuentran en la excavación arqueológica.

Enrique Ferro, constructor del museo, indicó que el espacio cuenta con audioguías en idiomas: inglés, francés, italiano y alemán. Y que pronto se abre en la terraza una zona gastronómica. (E)

La alcaldesa Cynthia Viteri presidió el acto oficial del museo que hace ya recorrido por toda la historia y proceso cacatero.



# expreso

DE GUAYAQUIL



## Recuerdos del cacao

Un lugar en Guayaquil ahora revive la historia del cacao. Aquí abrió sus puertas un museo en la calle Panamá que revive el aroma de la conocida 'papa de oro'. Son 16 salas en las que los guayaquileños y extranjeros podrán conocer más de este producto orgánico.

# El llamado del encuentro inicia con algo de escozor

**ACERCAMIENTO.** La ministra Vela prepara reuniones con los bloques legislativos

El Gobierno Nacional desde la mano a la izquierda legislativa. La ministra de Gobierno, Alejandra Vela, ayer en su agenda cruzó a partir de esta semana con los diversos bloques políticos antes la mesa los temas en el plan de trabajo del presidente Guillermo Lasso. Hoy ya prepara la in-

**EL DATO**  
Praxedis. El bloque del movimiento ecuatoriano OCEI es el primero en la lista de la secretaria de Estado con el que mantendrá más diálogo para abordar los temas en la agenda

quantal de legisladores, quienes esperan que con estos encuentros se abra un nuevo capítulo al respecto. El secretario tiene su programa de la semana de una reunión de la verdad que abarca los casos judiciales que involucran a figuras de la última presidencia ecuatoriana.

### EL CONSEJO ES ALARGAR EL ESTADO DE EMERGENCIA

**URGENTE OJETA**  
El OCEI será el primer bloque en recibir el programa de la semana.

### El Decoeval alerta sobre dinero irregular

En sus cuentas existen \$ 4,5 millones sin justificar. Podrían ser del Isajpal.

### Empieza la era Castillo

Praxedis Castillo será presidente de la Presidencia de Praxedis en primer lugar como mandatario ecuatoriano en persona de luchar contra la corrupción, de un fondo garantizado de la propiedad privada. A los jóvenes advierte que los expone al servicio militar en los estudios o trabajos.

### El pedido de "apoyo" es un cambio urgente

La familia de una campeona de Años 1980 y 1981, una mujer que destacó en el deporte de la natación, advierte que los deportistas ecuatorianos necesitan un apoyo urgente.

**Arturo Titmus, la joya de la natación que seduce en los Olímpicos.**

### En Internet

La bahía es un sitio en desarrollo, pintoresco, pero ha quedado relegado por el desarrollo.

Como todo de la vida de un país por parte de los corruptos y los que se benefician de la corrupción en el lugar.

### EN EXCLUSIVA BÁRBARA FERNANDES "SOLO ASPIRO VIVIR EN PAZ Y FLUIR"

### El corralito impide su salida en Compromiso Social

La tercera parte prepara una campaña que no cree en la salida de sus miembros. En la reunión más importante.

### Las frutas no venden a pase lento en un mercado desolado

En el momento 4 de la mañana, en Milagro, con 4 los comerciantes se abordan a las frutas.

### La tecnología como filtro para reclutar personal

La inteligencia artificial se usa para reclutar personal que se adapta a las necesidades de una empresa.

### SEARL

El SEARL es el único en la región de estudio el estado de la región en el SEARL y Guayaquil.



# guayaquil

## El aroma a cacao vuelve a rondar por la calle Panamá

El Museo Nacional del Cacao abrió sus puertas ayer. Cuenta con 15 salas

El aroma del cacao vuelve a inundar a la calle Panamá, que estos días ha cobrado vida. El clásico olor se debe a que ayer abrió sus puertas el Museo Nacional del Cacao, que cuenta con 15 salas donde se detallan la tradición agrícola y el desarrollo social y económico del producto también conocido como 'pepa de oro'; y lo que significó para Guayaquil y el Ecuador.

Fue un momento para recordar aquellos días donde en las veredas de esta céntrica arteria se secaba la pepa del fruto. Una especie de encuentro de varias generaciones que crecieron rodeadas con el producto. Entre ellos figura Víctor Villao, de 91 años, quien llegó al acto en silla de ruedas con sus familiares y con mucha expectativa por conocer lo que había dentro del espacio, cuya sede es la casa patrimonial Guzmán, ubica-

da en la intersección con la calle Imbabura.

"Es una justicia para el producto estrella del país. Comencé a trabajar con él en los años 60, y me gusta que he visto todo ajustado a la realidad", relató Villao, ingeniero agrónomo que dijo haber participado en investigaciones con Homero Castro, el creador de la variedad de Cacao Castro Naranjal (CCN-51).

Castro también tiene su espacio en el museo y llenó de regocijo a los asistentes, en especial a Gustavo Costa von Buchwald. Y lo justificó: "Deben hacerle un monumento, pues fue quien sal-

### LA CIFRA

# 15 SALAS

tiene el espacio, donde se detalla la tradición agrícola y el desarrollo del producto.



JUAN FAUSTOS Y JUAN PONCE / EXPRESO

### INFRAESTRUCTURA

### Un recorrido por la historia y tradición de la 'pepa de oro'

1 y 2. Visita. El museo se instala en la casa patrimonial Guzmán. También hay una fábrica de chocolate en la planta baja. En la inauguración acudieron diferentes personas, profesionales y naturales, inmersas en el desarrollo del producto.





06 | CLICK (1)  
Expresiones | Sábado 31.07.2021

Esteban Quirós, Eduardo Márquez de la Plata, Mariuzi García, Enrique Fierro, Sergio Cedeño y Eduardo Cocalán.



Victoria Baquerizo de García, Mariuzi García, Victoria Viquez y Victoria García de Viquez.



Roberto Aspízu y Diego Baquerizo.



Javier Tola, Marcia Gilbert de Babra, Ximena Babra de Tola y Lola Márquez.

## LA NOBLEZA DEL CACAO EN UN MUSEO

Con la asistencia de algunas de las más importantes autoridades del cabildo porteño e invitados especiales, varios de ellos vinculados al mundo de la gastronomía y la actividad cultural y artística de la Perla del Pacífico, se llevó a cabo la inauguración del Museo del Cacao, ubicado en las calles Panamá e Imbabura. La casa pa-

trimonial fue remodelada y acondicionada para abrir las puertas al público. El inmueble cuenta con 15 salones distribuidos en tres pisos, en los que se aprecia la historia de la tradición agrícola y el consiguiente desarrollo social y económico que caracterizó al Puerto Principal gracias a este producto de exportación.

En la planta inferior se apre-

cian máquinas que se encargan del proceso para la elaboración del chocolate, además de tiendas de comestibles con una variedad de dulces y postres para mimar el paladar.

Desde ahora, el cacao, un fruto ecuatoriano que a inicios del siglo XX fue conocido como la 'pepa de oro' por su importancia económica, ya tiene su propia galería en Guayaquil.





Algunas de la máximas autoridades municipales de la ciudad asistieron al evento.

CLICK (1) 07  
Sábado 31.07.2021 | Expresiones



Rugel y Annunziata Valdez.



Inge Campoverde, Inge Fierro y Patricia León.



Irene González, Caterina Burrus y Gloria María Carba.

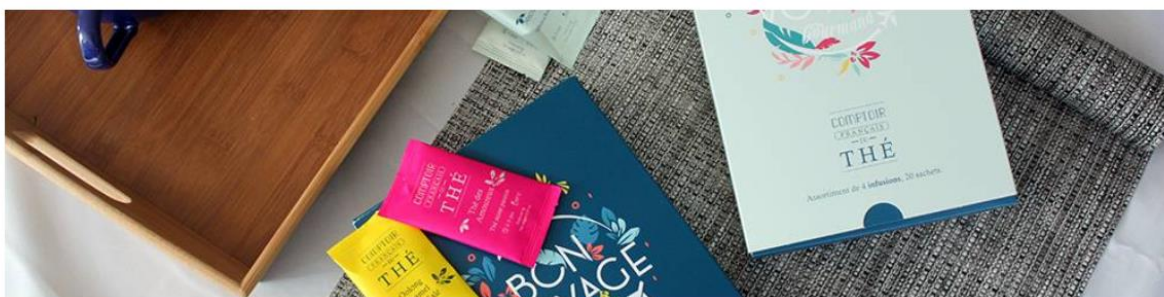


Jaime Amaya, Miguel Ángel Pérez y Ernesto Paz.





## LUMIÈRE SUR : LE COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ, GOURMANDISE ET ÉVASION DANS CHAQUE TASSE !



Pour un été tout en fraîcheur, Le Jardin des Fleurs met en lumière le Comptoir Français du Thé et sa gamme de thés glacés ! Rencontre avec Cyrielle, en charge de la communication de la marque, qui nous raconte l'histoire et les valeurs du Comptoir Français du thé



*cliquez sur les images pour les agrandir*

Je m'occupe depuis 7 ans de la communication du **Comptoir Français du Thé**, et notamment de la mise en avant de nos nouveautés produits dans la presse, sur les réseaux sociaux, sur notre site... Amatrice de thés, je prends beaucoup de plaisir à présenter nos produits, à créer du contenu pour rendre la préparation et la dégustation du thé- voire l'utilisation de thé en cuisine accessible au plus grand nombre !

### Racontez-nous l'histoire du Comptoir Français du Thé

Comptoir Français du Thé est né entre les mains d'une passionnée de thé, à Bordeaux en 1982. Nous soufflerons nos 40 bougies l'année prochaine ! Depuis 10 ans maintenant le Comptoir Français du Thé est installé en Alsace près de Strasbourg, au plus proche de l'atelier où sont imaginées et créés les recettes.

## Quelles sont les valeurs de votre entreprise ?

Gourmandise, voyage et accessibilité. Nous pensons chaque tasse de thé comme un voyage gustatif et gourmand. Nos recettes sont élaborées pour faire voyager les sens et les papilles avec notamment de nombreuses associations originales : notre thé les Mille et Une Nuits nous transporte immédiatement en Orient avec ses notes de figues et de miel ; le thé Coco Câline se déguste comme une évasion sur une île tropicale... Ces notes gourmandes et caractéristiques de nos thés les rendent accessibles à tous, de l'amateur de thé averti au consommateur ponctuel qui apprécie de temps à autre de découvrir de nouvelles saveurs.

## Quelles sont vos inspirations pour la création de nouveaux thés /produits ?

Nos inspirations sont très variées : les voyages et recettes des quatre coins du monde bien sûr, les tendances actuelles dans l'univers de la gastronomie notamment... et nos envies ! Nous sommes aussi très à l'écoute de nos clients revendeurs qui sont souvent de bons conseils sur les saveurs recherchées par les consommateurs. Notre Chargée de Recherche et Développement imagine et compose la recette avant d'organiser une première dégustation en équipe au laboratoire. D'éventuels ajustements peuvent y être apportés. Nous re-dégustons ensuite en situation consommateur et si la recette nous convient il ne reste qu'à lui trouver un nom...

### Les fleurs sont très présentes dans vos thés, quelles sont les variétés les plus utilisées ?

Les fleurs sont en effet présentes dans nos thés, tantôt pour le parfumer, tantôt pour le décorer puisque nous avons à cœur de proposer des thés qui soient bons et beaux. La rose par exemple est très présente : notre thé Blanc comme Rose lui fait la part belle avec de véritables boutons de rose.

Un vrai bouquet à infuser ! L'hibiscus est aussi très apprécié dans nos infusions notamment. Enfin on retrouve souvent dans nos thés de la mauve, du bleuet ou encore du souci.



### La recette parfaite du thé glacé pour rafraîchir notre été ?

Notre thé glacé au citron, **Japan Lime**, est un incontournable pour se rafraîchir tout l'été ! Composé à 100% d'arômes naturels, on peut le laisser infuser dans de l'eau froide 2h voire toute une nuit pour avoir un thé glacé savoureux au réveil. Et pour plus de gourmandise on peut y ajouter des morceaux de fruits, comme la pêche par exemple, ou quelques feuilles de menthe : un délice !

Rendez-vous en août sur les réseaux sociaux du Jardin des Fleurs et du Comptoir Français du Thés pour tenter de gagner votre sachets de thés glacés pour l'été !

<http://www.fleursetcouleurs.net/details-lumiere+sur+le+comptoir+francais+du+the+gourmandise+et+evasion+dans+chaque+tasse+-399.html>



*Les*  
**Secrets**  
du Chocolat



## Les Secrets du Chocolat, une nouvelle invitation au voyage

« Puisque vous partez en voyage... ». On songe un instant à la chanson de Françoise Hardy, mais surtout d'une certaine façon, à la nouvelle invitation lancée par le musée « Les Secrets du Chocolat » à Strasbourg-Geispolsheim.

Nouvelle, car c'est un musée entièrement renouvelé qui s'ouvre aux plus gourmands et aux amateurs de chocolat. Nouvelle, car c'est une scénographie originale, interactive qui nous dévoile les secrets du chocolat.

### Des sources du chocolat ...



Et nous voilà, et vous voilà invités à un « voyage initiatique et poétique dans l'univers de Schaal ». Le savoir-faire, les secrets se dévoilent.

Le voyage commence en Equateur... Nous voilà au cœur des plantations de cacaoyers. Nous sommes à Guayaquil, la perle du Pacifique. Ici, se cultive l'or brun.

Des équipements interactifs, de nouveaux contenus multimédias et des supports audiovisuels confortent la découverte des plantations locales. On comprend comment se passe la culture des cacaoyers, la récolte aussi...



www.madeinalsace.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Retour en France pour la Guyenne. Ici on découvre la culture et récolte des noisettes de la marque. Arrivée enfin à Geispolsheim, c'est l'art des chocolatiers qui s'exprime

Le musée dévoile tour à tour des pièces d'exception en chocolat, des chefs d'œuvres, avant là, d'éveiller les sens des visiteurs.

### ... à l'éveil des sens



L'aventure prend une nouvelle tournure... De nouveaux espaces ludiques et immersifs guident les gourmands, appelant les cinq sens des petits et grands à se mettre en alerte. 4 secrets de fabrications de Schaal sont dévoilés.

Secrets de moulages, Secrets de gourmandises dragéifiées, Secrets de ganache et praliné.

Secrets de praliné : Le voyageur s'envole à la découverte du praliné... Le beau et le bon se rencontrent et vous voilà témoins...

L'atelier des saveurs vous apprend à déguster avec vos 5 sens : le toucher, le goût, l'odorat, la vue et même l'ouïe puisque, lorsque le chocolat se casse, il produit un bruit différent selon qu'il soit blanc, au lait ou noir !

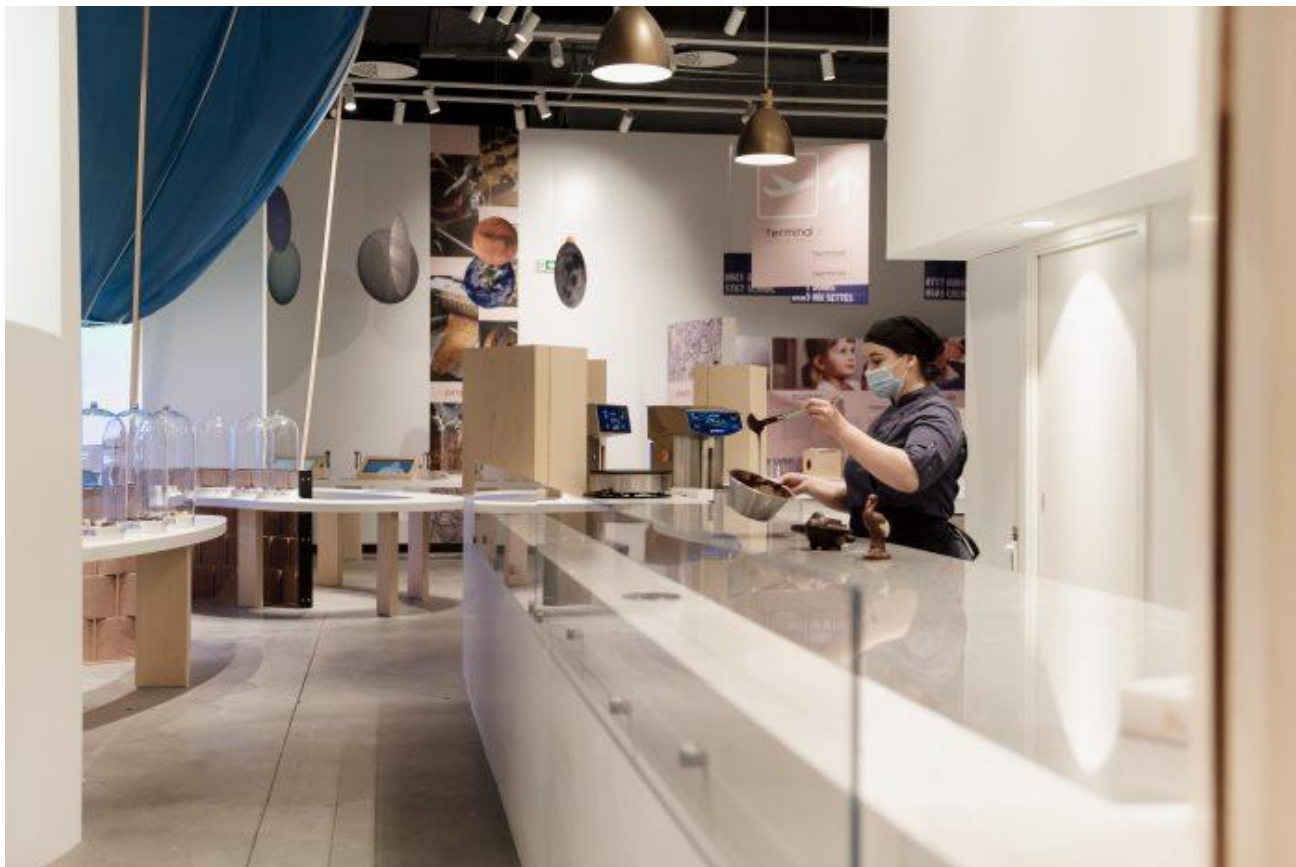
www.madeinalsace.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Aliénor & Amélie, deux chocolatières passionnées vous ouvrent les portes de leur laboratoire et répondent à toutes vos questions sur le chocolat. Jusqu'au bout, l'émerveillement est gourmand. Couleur chocolat en fait. Les Secrets du Chocolat sont plus que jamais incontournables.

### **Les Secrets du Chocolat**

Rue du Pont Du Péage

67118 Geispolsheim

Tél : +33 (0)3 88 55 04 90

<https://musee-du-chocolat.com/>

**Plus encore** : des ateliers, des cours particuliers se réservent. Les participants repartent ensuite avec les chocolats qu'ils ont préparés, libre à eux de les offrir ou de les déguster en souvenir.



SALPA RESTAURATION



AU CROCODILE





*Pour l'amour de la belle cuisine*

*Pour l'amour de la belle cuisine*

**En levant la tête dans la rue de L'Outre à Strasbourg, je souris car j'aperçois une enseigne plutôt hors norme et exotique : Un Crocodile. Souvenir de la fameuse Campagne d'Egypte, l'animal est devenu l'emblème d'une table étoilée par le guide Michelin. Ce soir, je dîne chez le nouveau Chef Romain Brillat qui puise « son inspiration entre autre dans le terroir alsacien ». Dégustons sa carte avant de l'écouter se raconter. Rencontre avec Héléne Feltin.**



Bastien Seon ©



#### **Qui est Romain Brillat, le nouveau chef du Crocodile ?**

Originaire de l'Ain, formé à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains, Romain fait ses armes pendant cinq ans en région Auvergne-Rhône-Alpes. Puis, il revient à Lyon pour seconder le Chef Mathieu Viannay doublement étoilé à la Mère Brazier : « C'était ma première maison étoilée et j'en garde un grand souvenir. J'étais second de cuisine au bout de six mois ». Après une expérience difficile à Milan, le Chef Brillat doute de son envie de travailler en cuisine. Il se lance alors un défi : Rejoindre une table triplement étoilée pour se déguster totalement du métier. Mais, dans le restaurant du Chef Gilles Goujon L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse, il découvre « les réalités de la très haute gastronomie, un chef dur mais attachant, humain et grand formateur, un fou du produit ». Romain Brillat y passera huit belles années pour devenir second de cuisine : « Il n'y avait pas vraiment de chef exécutif chez lui. Quand il était là, je travaillais à ses côtés ; quand il n'était pas là, je prenais en charge la cuisine ». Et puis voilà, à 34 ans, ce Chef a envie de changement, d'être autonome : « J'étais vraiment très bien à l'Auberge du Vieux Puits, mais il y a un moment où l'envie de changer est plus forte ». Alors, quand Gilles Goujon et Cédric Moulot (propriétaire du Crocodile avec le groupe SALPA) pensent à lui pour reprendre les rênes du Crocodile à Strasbourg, il n'hésite pas une seconde. Il franchit les neuf cent seize kilomètres qui séparent Fontjoncouse de Strasbourg, et en décembre 2019, il devient le Chef du restaurant Le Crocodile, et décroche très rapidement une étoile Michelin.





Son souhait est de respecter le passé prestigieux de l'établissement grâce à sa connaissance des secrets de la cuisine traditionnelle, tout en restant attentif aux influences du moment. Sa maîtrise parfaite des cuissons, ses sauces extraordinaires et son enthousiasme lui permettent de « faire une belle cuisine qui plaise aux gourmets, en puisant dans le terroir alsacien ». Avec une équipe de quatorze cuisiniers et pâtissiers (Pierre Raulet, 30 ans, prend le poste de chef pâtissier), Romain Brillat a pour seule ambition de faire du Crocodile la Table qu'elle a souvent été.

#### **Passons à table !**

Accueillie par le très souriant directeur de salle Amaury Barbado, je m'installe sous la verrière. Au *Menu du Chef*, un festival de cinq plats que j'attends de déguster avec une certaine fébrilité. La première surprise vient d'une petite brioche feuilletée à la fleur de sel réalisée in situ par les équipes du Chef pâtissier Pierre Raulet. Le pain quant à lui est servi dans une corbeille inspirée des nids des cigognes. On a le sens du détail ici ! La première entrée est un « Vitello Tonnato », proposition de thon et de veau, glace à la moutarde violette, chips de tête de veau et vinaigrette aux câpres et anchois. « La Fleur de Courgette » qui suit est un pur moment de bonheur : Comme par magie, le Chef a en effet fait entrée dans la fleur un gâteau de brochet. « Le Saint Pierre entre jardin et forêt » porte bien son nom avec sa garniture de fleurs de Capucine, ses haricots de Paimpol et ses myrtilles des Vosges. Le quatrième plat est un « Agneau estival » avec haricots verts et jus d'agneau à la sauge.





Les vins choisis par le sommelier Bertrand Dupont sont tout autant délicieux et mettent en valeur la richesse du terroir alsacien : Riesling 2017 Grand Cru Schlossberg du Domaine de Kirrenbourg ou Pinot Noir 2019 Clos des Capucins du Domaine Weinbach de la famille Toller. Enfin, pour le dessert, mes yeux sont amusés par une jolie sphère blanche « Vanille de Madagascar », glacée et crémeuse, cristalline sucrée, granité au sucre de Muscovado et huile d'olive vanillée. Encore émue par ce magnifique dîner, j'ai en mémoire les mots du Chef Brillat qui ne parle « que de faire plaisir à notre clientèle ». Pari hautement réussi.



### Un crocodile comme emblème

L'histoire du Crocodile débute en 1801 : Le Capitaine Ackermann, soldat de Napoléon de retour de la Campagne d'Egypte, se porte acquéreur de la propriété. Il a dans ses valises un trésor rapporté du Nil, un crocodile empaillé, qui devient rapidement l'emblème du restaurant. Toujours exposé dans le restaurant, il se trouve maintenant dans une vitrine. Au cours des années suivantes, le restaurant est géré par différents propriétaires qui l'agrandissent et l'embellissent : Remarquons par exemple la célèbre fresque réalisée par François-Adolphe Grison en 1874 et illustrant une fête de village français. Monique et Emile Jung achètent Le Crocodile en 1971 et lui offrent deux étoiles au Michelin. En 2017, il rejoint le prestigieux club des Relais & Châteaux. Cédric Moulot en devient le propriétaire en 2015 et explique : « Après six mois de fermeture, et de très lourds travaux, maintenant, il faut poser la maison, avec une nouvelle équipe... On va repartir sur de nouvelles bases, mais progressivement, avec du temps. Et travailler différemment, mais toujours dans l'intérêt de la maison et pour faire plaisir, régaler, choyer nos clients ».



De juin 2019 à janvier 2020, l'ensemble du bâtiment est refait à neuf, pour un montant de plus de deux millions d'euros. René-Pierre Ortiz (AEA Architects) conduit les travaux qui concernent tous les espaces de restauration et les cuisines. Quant à la décoration, elle a été menée en partenariat avec Lalique. Dans la grande salle, est installée une magnifique verrière qui apporte lumière et élégance.

### **Vivre et savourer un moment d'exception**

Pour un dîner en famille, en amoureux, entre amis ou pour un déjeuner d'affaires, au Crocodile, il y a toujours une proposition adaptée. La Table Emile Jung, en hommage au célèbre Chef, est un cocon qui peut accueillir jusqu'à six convives. Située au cœur des cuisines, elle est un lieu unique pour vibrer au rythme des chefs. Son décor rouge quant à lui rappelle le guide Michelin qui a tant célébré Le Crocodile. Le Salon Lalique sublimé par une exposition de la marque éponyme, peut être privatisé et accueillir jusqu'à huit convives.



Dans le Salon Monique Jung, on dresse une table pour douze personnes en toute intimité. Enfin, les couleurs blanches et grises du Salon Europe confèrent au lieu une certaine solennité et sobriété parfaites pour célébrer un anniversaire, un mariage ou tout autre événement. Ou pourquoi pas une réunion en souvenir du Club Crocodile fondé le 9 juillet 1980 par neuf membres politiques lors d'une session parlementaire.

Au Crocodile, l'Histoire continue donc de s'écrire grâce au Chef Romain Brillat et à son équipe. On comprend que ce restaurant a été et reste une institution pour les strasbourgeois et pour tous les gourmets du monde entier.

[www.au-crocodile.com](http://www.au-crocodile.com)

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



<https://www.attitude-luxe.com/article/1780/>