

À LA CHAUX-DE-FONDS
Serre 19-21, La Chaux-de-Fonds

7, 11 et 14 novembre

Marché couvert Hall'titude

Chocolatissimo ouvre un stand éphémère à La Chaux-de-Fonds! Vous pouvez y déguster et y acheter les plaques Chocolatissimo 2020. **Présence les samedis de 7h à 16h et le mercredi de 8h à 18h30.**

CHEZ CURE DE GOURMANDISES
Planeyse 2, Colombier

8 novembre à 14h

L'art des confiseurs

Durant le cours, les participants apprendront à tempérer et travailler le chocolat comme un professionnel mais d'une manière adaptée à la cuisine de tout un chacun. Ils dresseront des truffes et les tremperont dans le chocolat. Ils découvriront également les secrets des différents caramels et repartiront avec leurs créations. **Adulte / 4h / 50.- CHF / Inscription obligatoire au 078 608 73 90, sms, whatsapp, téléphone**

10, 12 et 13 novembre à 14h

Cours pour petits confiseurs

Après-midis gourmands, bonbons et chocolat

Les enfants fabriqueront de véritables sucettes, ils découvriront les différents chocolats et la manière de les rendre encore plus délicieux et amusants en un tour de main. Ils créeront aussi de délicieux petits personnages en masepain et marshmallow. **Enfant de 5 ans à 15 ans / 2h30 / 25.- CHF / Inscription obligatoire au 078 608 73 90, sms, whatsapp, téléphone**

Rallye Chocolatissimo

Disponible toute l'année

A la découverte des confiseries neuchâteloises! Téléchargez l'App Chocolatissimo et partez à la découverte de l'histoire du chocolat dans la zone piétonne de Neuchâtel. En 30 minutes, il n'aura plus de secret pour vous et vous aurez peut-être gagné une plaque de chocolat. Connexion Bluetooth et géolocalisation obligatoires pour réaliser ce jeu.



Et encore...

Allez découvrir et déguster les trois nouvelles saveurs des plaques Chocolatissimo 2020 dont l'artiste MarieMo a créé les emballages, au Péristyle ou chez les confiseurs - chocolatiers!

Vous trouverez aussi un assortiment de livres pour enfants et adultes avec pour thème le chocolat à la librairie Payot, rue du Seyon 2 à Neuchâtel.

**Durant toute la semaine 10% sur le chocolat
dans les lieux suivants, précipitez-vous!**

Boulangerie Au cœur de France

La Chaux-de-Fonds, [f](#) boulangerie-au-cœur-de-france

Confiserie Kolly

La Chaux-de-Fonds, [www.boulangerie-patisserie-kolly.ch](#)

Confiserie Schmid

Neuchâtel, [www.confiserie-schmid.ch](#)

Confiserie Stücker

Dombresson, [f](#) boulangeriestuckerdombresson

Confiserie Walder

Neuchâtel, [www.walder-confiserie.ch](#)

Confiserie Wodey-Suchard

Neuchâtel, [www.wodey-suchard.ch](#)

Confiserie Zurcher

Colombier, [www.confiseriezurcher.ch](#)

La Gourmandise

Boudevilliers, [www.lagourmandise.ch](#)

Mäder Boulangerie-Pâtisserie

Neuchâtel, [www.maedersa.ch](#)

Informations : [www.chocolatissimo.ch / chocolatissimo@ne.ch](#)

Organisation:

Ville de Neuchâtel avec la collaboration des confiseurs-chocolatiers neuchâtelois, du Centre professionnel du Littoral neuchâtelois, Atelier Karma, Talk to me, Vector communication et de l'Association Chocolatissimo.

Illustration et graphisme: Marie-Morgane Adatte

Remerciements: Larusée à Fenin



chocolatissimo

Du 7 au 14 novembre 2020

Péristyle de l'Hôtel de Ville - Neuchâtel

Entrée libre

Un événement 100% chocolatiers neuchâtelois

Péristyle de l'Hôtel de Ville - Neuchâtel

Samedi 7 novembre
Dimanche 8 novembre
Du lundi 9 au vendredi 13 novembre
Samedi 14 novembre

10h à 18h
10h à 17h
7h à 18h
10h à 17h

Entrée libre

BOUTIQUE CHOCOLATISSIMO

La boutique Chocolatissimo vous attend au Péristyle et vous proposera la dégustation des nouvelles saveurs 2020. Et comme chaque année, vous pourrez vous offrir les plaques Chocolatissimo, en solo ou en trio, et quelques spécialités de nos chocolatiers préférés!

CONCOURS DES APPRENTI-E-S DU CPLN

Exposition d'une trentaine de pièces montées en chocolat sur le thème « Sauvages », en lien avec la nouvelle exposition du Muséum d'histoire naturelle, qui ouvre ses portes le 7 novembre. Un prix du public sera décerné grâce aux votes des visiteurs de Chocolatissimo. Venez donc nombreux voter pour votre pièce préférée et participer au tirage au sort qui pourrait vous faire gagner un prix savoureux. Cette année, le vote électronique via l'application Chocolatissimo est possible.

AU MUSÉE D'ART ET D'HISTOIRE Esplanade Léopold-Robert 1, Neuchâtel

« Choc! Suchard fait sa pub »
Jusqu'au 7 mars 2021. Voici les animations proposées entre octobre et novembre:

18 octobre et 8 novembre à 16h
20 octobre et 17 novembre à 12h15
Visites commentées de l'exposition
Entrée payante, visite gratuite

18 octobre dès 13h30
Pièce montée en chocolat
Réalisation d'une pièce montée tout en chocolat par les confiseurs-chocolatiers neuchâtelois représentant les anciennes fabriques Suchard à Neuchâtel avec dégustation de chocolat. Entrée libre

21 octobre à 18h30
Débat « La face cachée du cacao »
Petits producteurs de cacao vivant sous le seuil de pauvreté, travail des enfants dans les plantations, déforestation massive: quel avenir pour la filière du cacao? Entrée libre

28 octobre à 18h30
Visite ciblée de l'exposition
« L'action de Willy Russ-Suchard pour marier l'art et l'industrie » par Pascal Griener et Chantal Lafontant-Valotton. Entrée libre

29 octobre à 18h30
Film « Au village du chocolat »
Projection du film « Au village du chocolat » avec introduction d'Aude Joseph, responsable du DAV. Entrée libre

3 novembre à 14h30
« Des images au goût de chocolat... »
Une plongée dans les images de l'exposition, pour les raconter et prendre le goût. Collages et petits bricolages.
Enfant de 4 à 6 ans / 1h30 / 15.-CHF / Réservation au 032 717 79 18 / www.atelier-des-musees.ch

18 novembre à 14h
Atelier en duo enfant-adulte « Emballe ton choc! »
Création d'un emballage pour une plaque de choc: dessin, collage, tampons, sérigraphie. **En duo, 1 enfant de 4 à 6 ans avec 1 adulte / 1h30 / 25.-CHF / Réservation au 032 717 79 18 / www.atelier-des-musees.ch**

25 novembre à 14h
Atelier enfant « Emballe ton choc! »
Création d'un emballage pour une plaque de choc: dessin, collage, tampons, sérigraphie. **Enfant de 7 à 11 ans / 2h / 20.-CHF / Réservation au 032 717 79 18 / www.atelier-des-musees.ch**

AU THÉÂTRE DU POMMIER Pommier 9, Neuchâtel

5 novembre à 20h, 6 et 7 novembre à 20h30
Les Fourberies de Scapin
Jean-Denis Monory, spécialiste du jeu baroque, met en scène les Fourberies de Scapin, de Molière, dans une version originale, éclairée à la bougie, avec la Cie Mandragore. **Tout public dès 12 ans / 2h / plein tarif 25.-CHF / tarif réduit 17.-CHF / La représentation du 7 novembre est au chapeau / Réservation au 032 725 05 05 / contact@ccn-pommier.ch**

8 novembre à 15h et à 17h
Choc
De Christelle Carmillet et Marylène Rouiller. Le verdict est tombé: le chocolat est interdit! Josiane et Marlo en sont privées. Pour longtemps. Il paraît que c'est pour leur bien... Josiane et Marlo - un duo « grand cru » de femmes clowns, membres du Réseau de Résistance Révolutionnaire Mondial du Peuple des Clowns - sont ambassadrices du cacao et défenseuses de ses dérivés pour Chocolatissimo 2020. **Tout public / 30 minutes / entrée libre / Réservation conseillée au 032 725 05 05 / contact@ccn-pommier.ch**

CHEZ CHOCO EMOTIONS Amandiers 2, Serrières

7, 11 et 14 novembre à 14h
Atelier enfant - La récolte du sauvage!
Mais qu'est-ce que ça veut dire un fruit sauvage? Où le trouve-t-on et quelle est sa particularité? Les enfants découvriront le monde des cacaos sauvages, goûteront à quelques chocolats d'exception et réaliseront une barre de chocolat complètement « sauvage ». **Dès 6 ans / 2h avec goûter / 25.-CHF / Sur réservation au 079 818 15 64 / contact@choco-emotions.ch**

7 et 14 novembre à 16h, 8 et 15 novembre à 15h30, 11 novembre à 19h30

Atelier « Choc! Suchard fait sa pub »
En marge de l'exposition du MAHN « Choc! Suchard fait sa pub », les participants réaliseront une tablette de chocolat dans le cadre d'un atelier découverte! Sont compris dans l'atelier: la fabrication de la tablette spéciale « expo », une découverte du cacao et du chocolat avec dégustation, une courte présentation de la vie de Suchard. **Tout public / 1h45 / enfant jusqu'à 16 ans 15.-CHF / adulte 35.-CHF / Entrée à l'exposition incluse / Sur réservation au 079 818 15 64 / contact@choco-emotions.ch**

8 et 15 novembre de 9h à 13h
Brunch « Chouchou »
Choco emotionS propose son brunch « Tout cacao, tout chocolat ». Un menu complet attend petits et grands sans oublier les classiques d'un brunch épicurien: pains, viennoiseries variées, charcuteries et fromages locaux ainsi que de nombreuses surprises. **Adulte 45.-CHF / 10-16 ans 30.-CHF / 5-9 ans 15.-CHF / 0-4 ans gratuit / Sur réservation au 079 818 15 64 / contact@choco-emotions.ch**

8 et 15 novembre à 14h
Visite guidée du Patrimoine Suchard
Visite guidée au cœur de Serrières, au Village de Suchard! **Tout public / 1h30 / gratuit / Sur réservation au 079 818 15 64 / contact@choco-emotions.ch**

9 novembre de 10h à 16h
Masterclass par Matéo Cosnefroy, Paris-Bordeaux
Sur le thème « Le secret du cacao aromatique: du champ à la tablette », cette formation est destinée à un public de professionnels et / ou de passionnés. Il abordera les travaux de catalogage effectués par Matéo au Pérou dans le cadre d'études des diversités variétales de cacao. **Public professionnel ou passionné / 250.-CHF, lunch et boissons compris / Sur réservation au 079 818 15 64 / contact@choco-emotions.ch**

10 novembre à 19h30
Poivres et chocolats : des mariages sauvages!
Atelier de découverte et de dégustation de poivres et chocolats « bean to bar » grands crus de cacaos sauvages. Des territoires et produits d'exception. **Adulte / 2h / 55.-CHF / Sur réservation au 079 818 15 64 / contact@choco-emotions.ch**

13 novembre à 19h30
Absinthes et chocolats : la rencontre des sauvages!
Une collaboration avec la Maison de l'Absinthe à Môtiers. Présentation et dégustation de différents types d'absinthes, leur culture et distillation ainsi que des chocolats grands crus de cacaos sauvages. **Adulte / 2h / 75.-CHF / Sur réservation 079 818 15 64 / contact@choco-emotions.ch**

AUX LABORATOIRES CULINAIRES ISP Agencements, Areuse 8, Cortaillod

9 novembre à 18h
L'art du chocolat par Christophe Loeffel
Le chef Christophe Loeffel vous invite à une initiation à l'art du chocolat: vous apprendrez à maîtriser les différentes températures du chocolat. Vous pourrez également apprendre à confectionner une ganache au chocolat avec une texture fondante et créer votre propre praliné aux fruits secs. Ensemble nous allons pouvoir confectionner de A à Z des bonbons gourmands que vous pourrez ensuite rapporter chez vous et partager. L'accord mets-vins vous sera offert par la Grillette Domaine de Cressier. **Adulte tous niveaux / 4h / 169.-CHF, chocolats, fiches recettes, boissons et tablier pour le cours inclus / inscription obligatoire sur www.leslaboratoiresculinaires.com**

AU MUSÉE D'ETHNOGRAPHIE Saint-Nicolas 4, Neuchâtel

11 novembre à 14h
Atelier enfant - Goûter mortel
L'occasion de célébrer la fête des morts et le cacao mexicain. **De 7 à 11 ans / 1h30 / 15.-CHF / information www.men.ch (rubrique agenda) / Réservation au 032 717 79 18 / www.atelier-des-musees.ch**

12 novembre à 18h
Atelier et conférence - États de chocs
L'atelier combine la dégustation de produits à base de cacao inhabituels sous nos latitudes avec des éclairages anthropologiques et historiques sur les usages de cette fève tant convoitée. Des religions mésoaméricaines aux entreprises coloniales, des traditions indigènes aux flux de la globalisation, rappelez-vous que tout ce qui est bon à manger est aussi bon à penser. **Dès 16 ans / 1h30 / 15.-CHF / information www.men.ch (rubrique agenda) / Réservation au 032 717 79 18 / www.atelier-des-musees.ch**

AU THÉÂTRE DU PASSAGE - PETITE SALLE Maximilien-de-Meuron 4, Neuchâtel

14 novembre à 11h et à 17h
Caravanes et caravelles
Texte et mise en scène Marc Lafaurie et Emmanuelle Troy, par la Cie Ar'Khan. Un voyage à la croisée de routes réelles et imaginaires, à la fois musicales et littéraires, qui se fondent dans la suavité de chocolats à déguster. La musicienne Emmanuelle Troy et le comédien-poète Marc Lafaurie convoquent les caravanes de Marco Polo sur la route médiévale de la soie et les caravelles de Christophe Colomb, inaugurant au XV^e siècle la tumultueuse histoire de la conquête des Amériques. **Dès 7 ans / 1h10 / plein tarif 35.-CHF / tarif réduit 25.-CHF / enfant 10.-CHF / Goûter offert 1h avant la représentation de 17h par le restaurant Chez Max et Meuron / Réservation conseillée au 032 717 79 07 / billetterie@theatredupassage.ch**

AU JARDIN BOTANIQUE Maison du Pertuis, Charles-Knapp 33, Neuchâtel

14 novembre à 14h30
Quel goût a mon chocolat favori?
Atelier par Caroline Reverdy - www.odoratnews.com Venez déguster à l'aveugle, déterminer vos préférences et apprendre à décrire différents types de chocolats. A vivre seul ou en famille. **Tout public, enfants dès 10 ans accompagnés d'un adulte / 1h30 / 30.-CHF / max. 12 personnes / Inscription obligatoire au 032 718 23 50 / jardin.botanique@unine.ch**