

EXPOSITION ✕

PHOTOS DE **CÉDRIC PASQUINI**

CONFÉRENCES

DÉGUSTATIONS

ATELIERS

—
16 FÉVRIER

> 01 JUIN

2019
—

✕ **ÉCLATS**
de
chocolat



HAUTBÉARN ✕
communauté de communes

✕ **VILLA BEDAT**

OLORON SAINTE-MARIE

Infos > pah.pyreneesbearnaises.fr  hautbearn.fr

ÉCLATS de chocolat*

16 FÉVRIER
> 01 JUIN
2019

EXPOSITION PHOTOGRAPHIQUE DE CÉDRIC PASQUINI

Cédric Pasquini, photographe bayonnais, présente une série d'images au plus près du travail des chocolatiers. Il s'est attardé sur les détails de cette matière et tente, avec ces images, de réveiller vos papilles.



Objet de tous les fantasmes, le chocolat aurait aussi des vertus médicinales. Madame de Sévigné est l'un des auteurs qui a le mieux vanté les bienfaits du chocolat au cours du XVII^e siècle. Dans une correspondance avec sa fille en 1671, elle écrit : « **Vous ne vous portez point bien, vous n'avez point dormi : le chocolat vous remettra** ».

> Villa Bedat, Gratuit

L'ÉPOPÉE DU CHOCOLAT À OLORON SAINTE-MARIE De la chocolaterie Rozan à l'industrie Lindt & Sprüngli

Découvrez l'histoire locale du chocolat à travers le destin hors norme de Maurice Rozan de Mazilly qui a su porter son entreprise au rang des leaders internationaux. Des objets, prêtés par des collectionneurs, illustrent cette épopée.

Villa Bedat, Gratuit

16 FÉVRIER
> 01 JUIN
2019



ateliers

Fabrique tes chocolats ! avec Clara Ernst, chocolatier

Venez découvrir les coulisses du métier de chocolatier et initiez-vous aux techniques de confection des bonbons de chocolat. Vous repartirez avec vos créations et quelques secrets de fabrication que vous pourrez mettre en pratique chez vous.

> **Mercredis 20 février, 20 mars, 17 avril et 24 avril à 15h** enfants de 8 à 12 ans
> **Mercredi 27 mars, samedis 13 avril et 20 avril à 15h** familles, à partir 5 ans (*un enfant accompagné d'un parent*)

1h30 > Villa Bedat
3 € / personne
Sur inscription au 05 64 19 00 10

Confectionnez vos produits de beauté en chocolat ! avec Azala

Les multiples vertus du chocolat ne sont plus à démontrer. Azala, esthéticienne, propose de fabriquer vos propres cosmétiques Bio en chocolat.

> **Samedis 11 et 25 mai à 16h** adultes
1h30 > Villa Bedat
3 € / personne
Sur inscription au 05 64 19 00 10



rendez-vous

*Rendez-vous à l'expo

Partagez un moment privilégié pour mieux comprendre l'histoire du chocolat et le processus de sa transformation : de la fève à la tablette. Le chocolat n'aura plus de secret pour vous !

> **Tous les mercredis et samedis à 16h**
15' > Villa Bedat
Gratuit

Vernissage avec le labo Gnac-Gnac

Gnac-Gnac, c'est la rencontre entre Natacha Sansoz et Prunelle Giordano, artistes pluridisciplinaires, investissant le champ des arts plastiques et du spectacle vivant. Derrière l'onomatopée se cache un laboratoire ludique de médiations culinaires qui, par la performance des deux artistes, interroge le public et le relie par tous ses sens à l'art.

> **Vendredi 22 février à 18h**
Villa Bedat
Gratuit, sur inscription au 05 64 19 00 10

After work : Chocolat et Jurançon ! avec Danilo Ortiz et le Domaine Naba

Danilo Ortiz, équatorien passionné et gourmand, vous fera découvrir des chocolats d'exception. Mathieu Lacanette-Naba produit dans son domaine situé à Estialescq, trois cuvées de

vin blanc dans le respect de la tradition. Ensemble, ils vous proposent un atelier de dégustation de ce doux mélange, vin et chocolat !

> **Judi 07 mars à 18h**
Villa Bedat
Gratuit, sur inscription au 05 64 19 00 10

Voir et goûter ! avec l'ESAT Saint-Pée

L'atelier *Le Buffet de Mamie* se déplace à la Villa Bedat pour une démonstration de fabrication de chocolat, suivie d'une dégustation.

> **Samedi 04 mai à 15h**
Villa Bedat
Gratuit

Écoutez un conte en chocolat... avec Maïda Gouraya, écrivaine et chocolatier

De l'île de la Réunion au cœur du Pays basque, la magie des légendes ne connaît pas de frontières. Au cours d'une « dégustation contée », voyageons avec les mots et le chocolat aux côtés d'Yrel, la dernière Laminiak, en traversant les rues de Saint-Jean-de-Luz et l'océan qui nous sépare de l'île Bourbon...
Lecture d'extraits par Maïda Gouraya, écrivaine-chocolatier et dégustation assurée par Audrey Barranco, cheffe-chocolatier.

> **Mercredi 15 mai à 16h**
Pour grands et petits
Villa Bedat
Gratuit

visites

Le laboratoire de la Maison Artigarrède

La Maison Artigarrède, institution oloronaise, ouvre exceptionnellement son laboratoire pour vous faire découvrir la préparation de ses chocolats de Pâques !

> **Mercredis 06 et 13 mars à 11h**
RDV à la pâtisserie, 1 place de la Cathédrale à Oloron Sainte-Marie
Gratuit, sur inscription au 05 64 19 00 10

Le buffet de Mamie

L'atelier de l'ESAT Saint-Pée ouvre ses portes pour vous dévoiler et vous initier aux secrets de la fabrication artisanale du chocolat.

> **Judi 16 mai et mercredi 22 mai de 14h à 16h30**
RDV à l'ADAPEI - ESAT de Saint-Pée, 4 impasse Michel Cazaux à Oloron Sainte-Marie
Gratuit, sur inscription au 05 64 19 00 10

conférences

Le Chocolat par Luc Eyriey, maître artisan chocolatier, formateur à l'École du Chocolat Valrhona, et la Maison Constanti

Luc Eyriey, maître artisan chocolatier, en collaboration avec la Maison Constanti, présente la grande histoire du chocolat et



vous propose la dégustation de grands crus. Mondialement reconnue, la Maison Eyriey est fondée à Embrun en 1902. Luc Eyriey transmet son savoir-faire à l'École du Chocolat créée par Valrhona et aux professionnels du monde entier. Certaines de ses créations sont exposées au Musée d'art contemporain de Tokyo. Il est également l'auteur de deux livres, *L'art du montage*, tome 1 et 2.

> **Mercredi 27 mars à 18h**
Auditorium Bedat
Gratuit, sur inscription au 05 64 19 00 10

Chocolat et handicap par l'atelier de chocolat de l'ESAT Saint-Pée

Les professionnels et les travailleurs en situation de handicap présentent et expliquent, lors de cette soirée, leur relation au travail et notamment au travail du chocolat.

> **Judi 11 avril à 18h**
Auditorium Bedat
Gratuit

les mardis de l'insolite

Conférence Chocolatée par Maïda Gouraya, écrivaine et chocolatier

Découvrez, à travers quelques pistes historiques et symboliques, comment le cacao est devenu chocolat. Venez partager une réflexion autour d'un artisanat des sens au cours d'une conférence animée par Maïda Gouraya. À l'issue de cette conférence, une dégustation vous sera proposée par Audrey Barranco, artisane installée à Pouyastruc (Hautes-Pyrénées). Enfin, le Domaine Bordenave-Coustarret vous fera découvrir ses vins.

> **Mardi 19 février à 19h30**
RDV Domaine Bordenave-Coustarret, Lieu-dit Coustarret à Lasseube
Auberge espagnole



Renseignements :

CENTRE DE RESSOURCES PATRIMONIALES

Villa Bedat

Site de la Confluence - Rue de l'Intendant d'Étigny

64400 Oloron Sainte-Marie

Tél. 05 64 19 00 10

pah.pyreneesbarnaises.fr

-
Ouverture du mardi au samedi,
10h-12h30 et 14h-18h

Dans le cadre de ses actions culturelles, le Centre de Ressources Patrimoniales propose des rendez-vous littéraires patrimoniaux à la **Médiathèque des Gaves** :

Rencontres avec un auteur

> **Samedi 02 mars à 15h**

Hubert Dutech et son ouvrage « Dictionnaire des vallées et du piémont béarnais »

> **Samedi 04 mai à 15h**

Émile Vallès et son ouvrage « Le camp de Gurs »

Trésors cachés dévoilés

> **Les mercredis de 14h30 à 15h30**

(sauf pendant les vacances scolaires)

Mars > Poésie contemporaine, Anna Labarthe, Simon Lahitette-Larroque :
Le pays dans la peau

Avril > Les incunables : une incroyable découverte

Mai > L'Atlas Hondius Mercator : enfin une vision du monde

En parallèle des actions de médiation à destination du grand public menées à la Villa Bedat, le service ressources patrimoniales délocalise et adapte son offre culturelle pour aller à la rencontre d'un public dit empêché (maison de retraite, instituts spécialisés...).

 hautbearn.fr