Le Musée du Chocolat

Rubrique enfants

Et oui, un Musée du Chocolat (Csokoládé Múzeum) existe bien en Hongrie. Certes ce n’est pas la première chose que l’on pense visiter en arrivant dans la capitale hongroise, mais si vous avez des enfants et un après-midi de libre, il vaut le détour.

L’endroit est quelque peu insolite. Le bâtiment est un ancien refuge de chasseur qui a été entièrement rénové à la fin des années 1990. Le bâtiment tranche avec son environnement et, une fois devant, vous savez tout de suite que vous êtes arrivés. Son grillage en fer forgé rappelle les fruits des cacaotiers et le jardin est décoré de figurines de Mozart (en référence aux fameux Mozart Kugeln).

Le propriétaire des lieux est un collectionneur qui, depuis plus de 20 ans, recueille consciencieusement tout objet relatif au chocolat. L’idée du musée ne lui est venue que plus tard. Sa collection abrite des objets rares datant du début du commerce du chocolat jusqu’à une panoplie d’emballages originaux datant d’une époque beaucoup plus récente.

La visite commence par la dégustation d’une boule de pâte d’amande soigneusement enrobée dans du chocolat. Une fontaine de ce chocolat de grande qualité (à 65% de cacao) nous accueille dès l’entrée et nous met tout de suite en appétit. Bien entendu, tout ceci nous rappelle les célèbres boules de Mozart (sponsor vraisemblable tant il est omniprésent dans les lieux).

Nous continuons la visite dans des salles au décor original, remplies d'objets relatifs à la fabrication et à la commercialisation du chocolat. Puis nous arrivons dans la fabrique à proprement parler. Chacun y prépare un petit biscuit au chocolat, avec un chocolat à 70% de cacao. Nous avons la possibilité d'y ajouter des épices, du chili, du poivre ou des ingrédients plus traditionnels, comme l'amande ou la noix de coco, et nous récupérons, en fin de visite, notre biscuit solidifié en guise de souvenir.

La visite se poursuit dans la salle de projection où nous est proposé un chocolat chaud très concentré. Pendant toute la projection, nous avons également l'occasion de déguster entre 6 et 8 dragées et carrés de chocolat différents. Un pur délice. Le film ancien nous présente les méthodes de fabrication du chocolat à partir des fruits de cacaotier. Il est suivi d'une séance de questions-réponses.

La maison nous fait également découvrir l'une des passions récentes du propriétaire, le thé, avec notamment un thé rouge au parfum de chocolat.

La visite se termine par le passage dans une boutique de chocolat. Les amateurs apprécieront.

Ágí Ducrot

Prix d'entrée: 1900 HUF / pers.

Durée de la visite: environ 1h30

Age conseillé: 5 ans

L'entrée se fait uniquement sur réservation. Une visite en anglais est possible.

Pour la réservation téléphoner à Gere János

Tel.: 401 5020

E-mail: gere.janos@feda.hu

www.csokolade-muzeum.hu

Adresse: Csokoládé Múzeum – Musée du Chocolat

1162 Budapest, Bekecs u. 22.

- 11 vues

Catégorie
Agenda Culturel