



Institut Edouard Nignon
Les amis de la cuisine nantaise

Autour du chocolat

Découverte de la Maison CARLI au PETIT PLESSIS



Suivi d'un déjeuner Culinario-Culturel

Jeudi 3 octobre 2019



Route des Plessis – 44980 STE LUCE SUR LOIRE

Le Domaine du Petit Plessis

LE CADRE

Un Manoir du 19^{ème}, une Orangerie du 18^{ème} et son parc classé de 2,5 hectares avec ses arbres bicentenaires, son potager de tomates de collection et une terrasse plein sud de 800 m².

LES ACTIVITÉS

Restaurant le Manoir

Carli 1948 : Chocolats et pâtisseries

Quelle Belle Semaine : Traiteur

Carli 1948

Née en 1948, la société Carli est l'une des plus anciennes références de la chocolaterie pâtisserie nantaise. Après la seconde guerre le chocolat connaît en France un véritable essor. C'est dans cette dynamique qu'est créée la manufacture artisanale Carli qui dans la pure tradition de la chocolaterie pâtisserie française transforme le chocolat pour créer bonbons et entremets. L'histoire du chocolat est intimement liée à l'histoire de Nantes depuis le 19^{ème} siècle lorsque de célèbres amateurs comme Fernand Crouan propriétaire du Belém ramenait de ses comptoirs brésiliens sucre et cacao pour les artisans français et nantais.

Carli est l'héritier de cet Esprit nantais, subtil mélange du savoir-faire à la française et des douceurs ultramarines.

Le Cacao

Le cacao fut introduit en Europe au début du XVI^{ème} siècle par le « conquistador » Fernand Cortez. Son apparition en France date de 1615. Anne d'Autriche, fille de Philippe III d'Espagne et femme de Louis XIII, en raffolait ; c'est elle qui en fit connaître et apprécier l'usage. Le 28 mai 1659, Louis XIV accorda pour dix-neuf ans à David Chaillou, officier de la reine, le privilège exclusif de « faire vendre et débiter une certaine composition qui se nommait chocolat » ; La première chocolaterie était née ; elle se trouvait à Paris, rue de l'Arbre-Sec.

Le chocolat devait cependant rester un produit de luxe jusqu'à la naissance de l'industrie chocolatière au début du XIX^{ème} siècle.

Carli, quant à lui, sélectionne depuis 70 ans ses cacaos avec beaucoup de soin et de distinction, en ayant la conviction que la qualité de la matière première contribue en grande partie au succès du produit, quelle que soit la maîtrise de la transformation et la créativité de l'artisan. Pour lui, tout chocolatier doit rester modeste face à la puissance gustative des produits d'origine.

Déjeuner

Apéritif à table : Kir au muscadet "Sèvre et Maine"
domaine "Basse Ville" Gilbert Bossard avec assortiment de canapés
de la Sélection du Chef

Entrée : Œuf Meurette à la sauce vin rouge et cacao
accompagné d'un verre de "Le P'tit Lolo" du domaine de la
Vinçonnaire à Clisson

Plat : Cabillaud rôti sur peau, os à moelle farci et émulsion de
légume servi avec un verre de gamay Coteaux d'Ancenis

"les 3 lézards – Domaine du Haut Fresne"

Fromage : Mousse de chèvre sur pain au lait, poire et fruits secs,
accompagné de roquette

Dessert "Carli" : Tarte Manoir

Eaux minérales plate et gazeuse Plancoët

Café, thé bio ou infusion

Monsieur et Madame Charpin, propriétaires des lieux nous
feront l'honneur de déjeuner avec nous et d'assurer l'animation
culturelle de cette journée



LE CHOCOLAT..... UNE PASSION**POÈME**

***Le Chocolat, aimez le à fond, sans honte ni complexe
Car... Rappelez-vous sans folie point d'homme raisonnable
Ce nectar est ..., plaisir, amour et bonheur incontestable
Neuf personnes sur dix l'aiment, la dixième est perplexe.***

***Le Chocolat procure le même effet que le cannabis au cerveau
La vraie force, c'est de pouvoir casser une tablette
Et n'en manger qu'un carré sans tambour ni trompette
Être addict à ce travers n'a rien de bien nouveau.***

***Le Chocolat plonge des êtres par ailleurs normaux
Ce délicieux produit éveille la culpabilité et rend pervers
Il vous pousse au péché ainsi qu'aux autres travers
Guérisseur, il évite la maladie en l'éloignant de ses maux.***

***Le Chocolat, c'est la meilleure thérapie et sans rendez-vous
Il entraîne de jolis soleils d'argent dans la tasse
Que même les méchantes compagnies paraissent fugaces
Après un bon dîner c'est mon évasion je l'avoue.***

***Le Chocolat, son goût amer fait apprécier le sucré sans détour
La vie sans lui, sans café, sans livre serait simplement inutile
Ce bienfait du ciel évoque l'extase, s'en passer paraît difficile
Il symbolise comme nul autre aliment, santé et amour.***

***Conclusion : l'argent ne fait pas le bonheur
mais il permet d'acheter du Chocolat !
A quoi servent des cartouches dans une bataille ?
Moi ... à la place j'ai des barres de Chocolat !
(Deux belles maximes)***

YVON LE 3 octobre

**Institut Edouard Nignon
Secrétariat 06 30 16 62 91
www.institut-nignon.com**