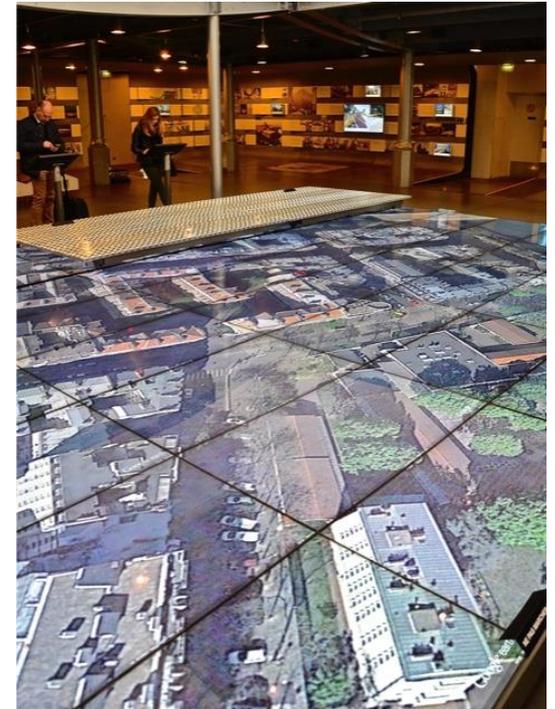
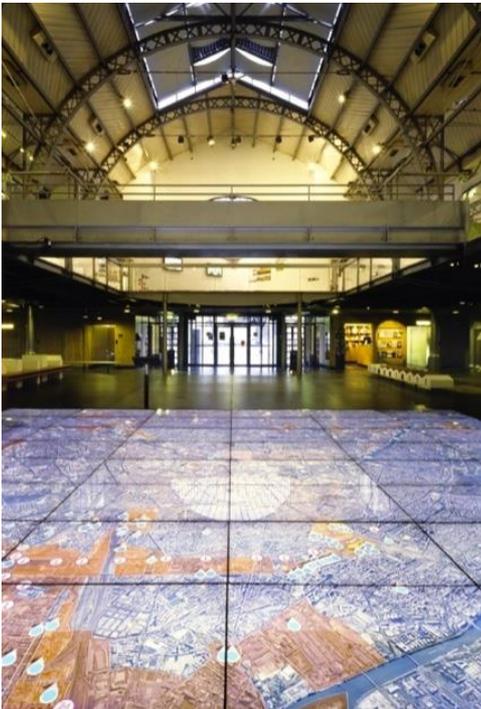


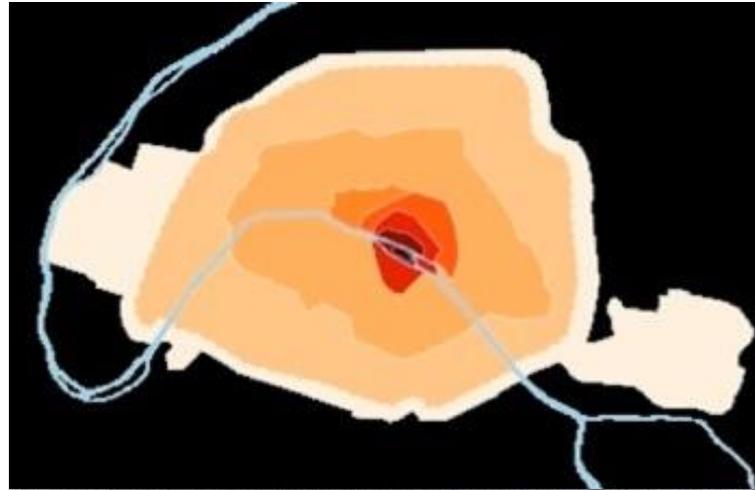
PAVILLON DE L'ARSENAL MUSEE GOURMAND DU CHOCOLAT

PAVILLON DE L'ARSENAL

Une exposition de plus de huit cents m2 raconte l'histoire, l'actualité et le devenir de la métropole parisienne, les grands territoires de projet en mutation, les nouveaux réseaux de transport et les architectures emblématiques de la ville de demain.



Première mondiale développée en partenariat avec Google et Decaux, la très grande maquette numérique de 37 m2 présente les grands territoires urbains en développement et plus de mille deux-cents projets au lancement. Elle permet ainsi de visualiser en haute définition une ville et son agglomération.



Les limites de Paris du IV^e siècle à 2015.

•	Enceinte gallo-romaine
•	Première enceinte médiévale
•	Enceinte de Philippe Auguste
•	Enceinte de Charles V
•	Enceinte de Louis XIII
•	Mur des Fermiers généraux
•	Enceinte de Thiers
•	Aujourd'hui

Paris, sa métropole et ses projets, retrace l'origine de ce territoire et raconte les histoires croisées entre les communes pour permettre à tous de comprendre le territoire d'aujourd'hui.



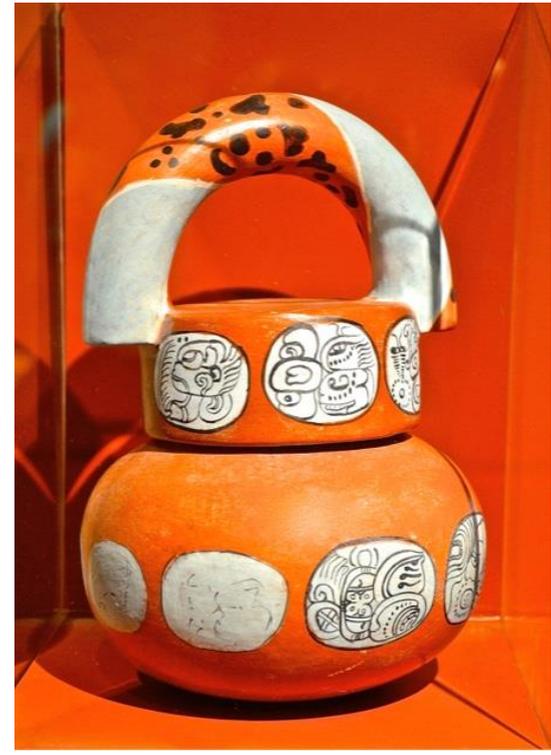
Paris, la métropole et ses projets, rassemble pour la première fois dans un même lieu toute l'actualité architecturale et urbaine métropolitaine.

MUSEE GOURMAND DU CHOCOLAT



Le musée "Choco-Story" fait découvrir les secrets du chocolat et ses quatre mille ans d'histoire, depuis les Olmèques jusqu'à nos jours. Plus de mille objets de collection sont présentés.

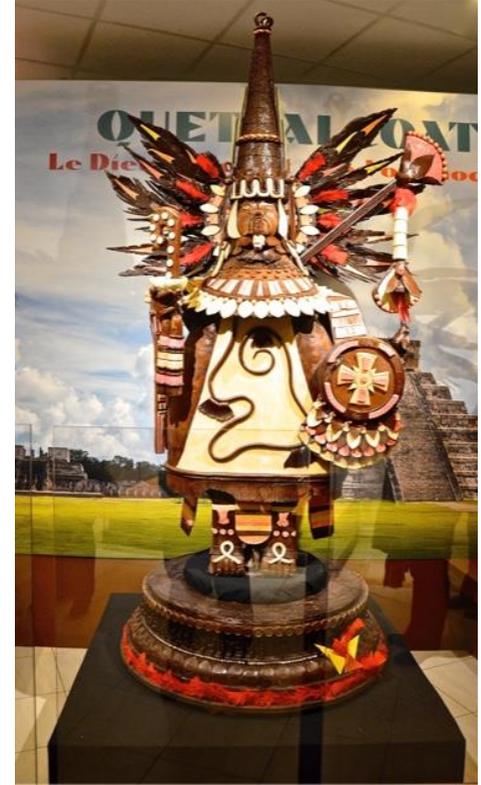




Outre l'aspect historique, le musée détaille également les méthodes de fabrication du chocolat, les ingrédients utilisés et l'évolution de sa fabrication au fil des siècles.



Au temps des Aztèques, le cacao servait non seulement à préparer le divin nectar, mais aussi de monnaie d'échange. Le cacao avait une grande valeur : à l'époque, un lapin coûtait dix fèves de cacao et un esclave cent fèves.









Le centre de démonstration donne l'occasion de goûter les produits fabriqués sur place.

Une recette aztèque

Une des plus anciennes recettes venues à nous est celle transmise par Francisco Hernandez, physicien de Philippe II d'Espagne.

Ecraser ensemble

50% de fèves de cacao grillées

50% de noyaux de sapotille,

le fruit du sapotillier (*pouteria sapota*)

Ajouter

du maïs écrasé,

une fleur en forme d'oreille

(*cymbopetalum penduliflorum*)

ou *xochinacztli*,

de la vanille ou *tlilxochitl*,

du poivre mexicain ou poivre noir

(*piper sanctum*) ou *mecaxochitl*,

du miel

Et si souhaité

de l'achiote,

du chili (*capsicum annum*),

de la toute-épice (*pimienta dioica*),

du magnolia mexicain (*magnolia mexicana*)

ou *yolloxochitl*

La plus ancienne recette espagnole connue

Le chocolat est devenu une boisson sucrée vers les années 1500, donc depuis 500 ans.

- 700 fèves de cacao
- 1,5 livres de sucre
- 2 onces de cannelle
- 14 graines de poivre noir
- 0,5 onces de clous de girofle
- 3 gousses de vanille ou de l'anis
- 1 grosse noisette d'achiote (*rocou en pâte*)
- des amandes
- des noisettes
- de la fleur d'oranger

Pour les plus gourmands (que nous sommes), il est également possible de déguster un délicieux chocolat chaud parmi six recettes uniques dont la recette aztèque ou la plus ancienne recette espagnole.