

DOSSIER DE PRESSE

Pierre Marcolini et Dominique Persoone
présentent

CHOCO LOCO

une expo de trains en chocolat
pour petits et grands

Train World, Gare de Schaerbeek
20.10.2020 > 21.02.2021



Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

**Choco
Story**
Brussels

BXL
LA VILLE
DE STAD

F3
FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES

6
Loterie
Nationale
Loterij

**RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE
BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST**

**SCHAERBEEK
1030
SCHAARBEEK**



EXPO

CHOCO LOCO

20.10.20 / 21.02.2021

Train World

RELATIONS PRESSE TRAIN WORLD

FR: Laure Spiritus

laure.spiritus@sncb.be

+32 (0) 478 31 19 15

NL: Marijke Keersebilck

marijke.keersebilck@nmbs.be

+ 32 (0) 490 66 44 70

RELATIONS PRESSE SNCB

FR: Elisa Roux

elisa.roux@sncb.be

+32 (0) 2 528 84 83

NL: Dimitri Temmerman

dimitri.temmerman@nmbs.be

+32 (0) 2 528 23 14

1 Communiqué de presse CHOCO LOCO	4
2 L'exposition	6
Plan de l'exposition	7
3 Présentation des chocolatiers sculpteurs	8
4 Présentation des parrains Pierre Marcolini et Dominique Persoone	9
Interview croisée entre Pierre Marcolini et Dominique Persoone	10
5 La tablette de chocolat exclusive	12
6 Activités au programme	14
6.1. Conférence : "Quelles opportunités pour un cacao plus équitable?"	14
6.2. Dégustations autour du chocolat	15
6.3. Visites guidées thématiques	16
6.4. Balades littéraires	17
6.5. Activité familiale accessible à tous	18
6.6. Stages pour enfants pendant les congés scolaires	19
6.7. Excursion d'une journée, en collaboration avec Concept Chocolate	20
6.8. Partenariat entre Train World et Choco Story Brussels	21
7 Train World	22
8 Nos partenaires et sponsors	23
9 Infos pratiques	24
10 Visuels disponibles pour la presse	25

PARRAINS	Pierre Marcolini & Dominique Persoone
COORDINATION GENERALE	Thierry Denuit Pieter Jonckers Stéphane Disière
CHOCOLATIERS SCULPTEURS	Peter Teerlinck Bart Steegmans
CONSEIL SCIENTIFIQUE FERROVIAIRE	Train World Heritage SNCB
TRADUCTIONS	Train World Train World Heritage Service de traduction de la SNCB
SCENOGRAPHIE	François Schuiten ExpoDuo
GRAPHISME	Samuel Durt Laure Spiritus & Marijke Keersebilck
PHOTOGRAPHIES	Flashbackx Sculpture Events Belcolade Train World
EQUIPE TECHNIQUE	Sculpture Events
SUPPORT TECHNIQUE	INYTIUM
ECLAIRAGE	INYTIUM

L'exposition temporaire "Choco Loco" se tiendra du 20 octobre 2020 au 21 février 2021 à Train World, le musée de la SNCB. Cette exquise expo au parfum de cacao, vous propose un beau voyage dans l'univers du chocolat et du train.

Au début du 19^e siècle, la renommée du chocolat belge a dépassé nos frontières, alors qu'au même moment, notre pays devenait la deuxième puissance ferroviaire mondiale. Dès lors, quoi de plus tentant que de faire dialoguer ces deux univers à Train World ?

Cette exposition vous présente une vingtaine de sculptures originales en chocolat créées spécialement pour l'exposition. Celles-ci ont été imaginées par François Schuiten, auteur de bandes dessinées à succès et scénographe de Train World, et réalisées par les chocolatiers sculpteurs Peter Teerlinck et Bart Steegmans de Sculpture Events.



Ces sculptures qui s'inspirent de l'univers ferroviaire, entrent en résonance avec les authentiques locomotives et le décor éblouissant de Train World.

Les deux chocolatiers belges de renom, Pierre Marcolini et Dominique Persoone, dont la collaboration est une première, sont les parrains de cette expo. Ces deux artistes ont imaginé pour l'occasion, une tablette de chocolat inédite appelée L'Étoile du Nord. Cette gourmandise a été préparée avec les meilleures fèves de cacao Criollo. Celles-ci ont été cultivées de manière durable et éco-éthique dans le domaine de Mathieu Brees, un planteur belge installé au Mexique. Cette tablette de chocolat sera exclusivement disponible dans la boutique de Train World.

Cette exposition a pu se réaliser grâce au soutien de nos partenaires Choco Story Brussels et Belcolade; et de nos sponsors: la Loterie Nationale, la Fédération Wallonie-Bruxelles, la Ville de Bruxelles, la Région de Bruxelles-Capitale et la commune de Schaerbeek.

Activités au programme pendant l'expo "Choco Loco"

- Une conférence sur le thème du chocolat équitable
- Des séances de dégustation autour du chocolat
- Des visites guidées thématiques, données par nos guides expérimentés
- Des balades littéraires
- Une activité familiale accessible à tous
- Des stages "chocolat" pour enfants pendant les congés scolaires
- Des excursions d'un jour en collaboration avec Concept Chocolate et Choco Story Brussels
- Un pop-up store gourmand !

2| L'exposition

Train World a demandé à des maîtres chocolatiers de créer une vingtaine de maquettes en chocolat évoquant le monde ferroviaire.

Parmi les sujets représentés: la gare de Bruxelles-Midi, la locomotive *L'Eléphant*, la Rose des vents SNCB, la roue ailée, la locomotive Type 12, un Thalys stylisé, le buste d'un machiniste, et bien d'autres encore.

Ces sculptures originales ont été imaginées par François Schuiten et réalisées par les maîtres chocolatiers Peter Teerlinck et Bart Steegmans. Le résultat de ce travail d'orfèvre est à découvrir tout au long du parcours de l'expo "Choco Loco".

Comment ont-ils procédé?

Ces créations ont toutes été sculptées manuellement, à l'aide de croquis, de photos, et, dans certains cas, de maquettes, en reproduisant le moindre détail dans le chocolat.

Selon le cas, les maîtres chocolatiers ont fait fondre le chocolat brut et l'ont malaxé pour lui donner la forme souhaitée, ou ils se sont attaqués directement au bloc de chocolat brut, à la manière d'un sculpteur (le buste du machiniste en est un exemple).

Les chocolatiers sculpteurs y ont travaillé intensément, chaque jour, pendant 6 mois.

Quelques chiffres

Les chocolatiers ont utilisé au total :

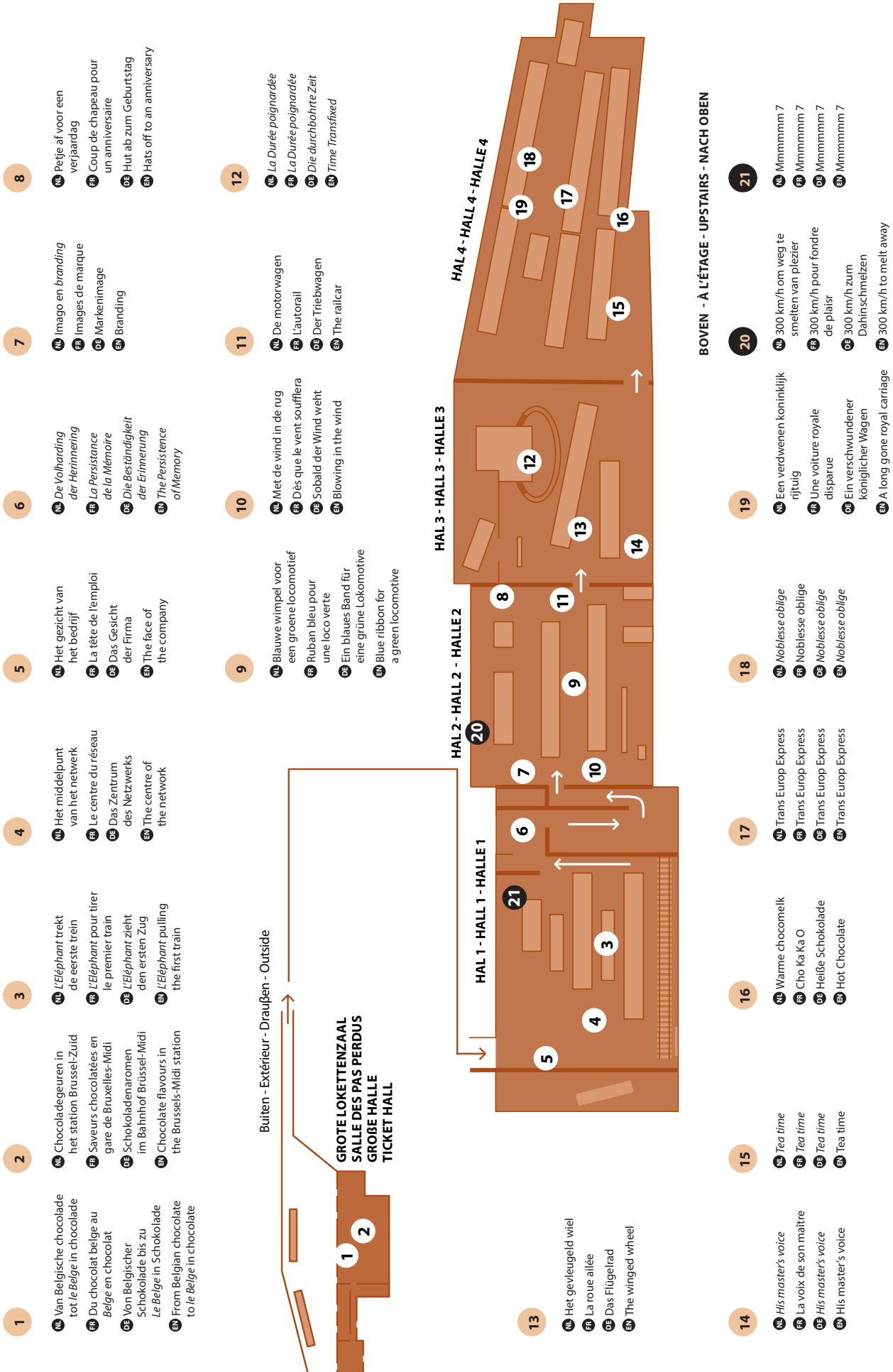
- 1200 kg de chocolat Belcolade traités
- 60 kg de beurre de cacao
- 6 kg de poudre de cacao
- 30 kg de carton et papier dur

Le chocolat

Le chocolat utilisé est comestible, mais celui-ci n'est pas le plus délicieux qui soit puisqu'il n'a pas été sélectionné pour sa saveur. Ces œuvres peuvent être mangées, mais il est quand même préférable de ne pas y goûter.

En théorie, ces sculptures en chocolat peuvent être conservées pendant de nombreuses années. Cependant, il est important qu'elles soient maintenues dans un environnement à la bonne température et au bon taux d'humidité, sinon, elles blanchiront avec le temps.

Plan de l'exposition



3 | Présentation des chocolatiers sculpteurs

Derrière ces impressionnantes sculptures en chocolat, on retrouve les maîtres chocolatiers: Bart Steegmans et Peter Teerlinck.

Peter Teerlinck est non seulement artiste chocolatier, mais il enseigne également son art à des étudiants qui se spécialisent en chocolaterie à Bruges à l'école "Ter Groene Poorte".

Véritable touche-à-tout et artiste aux multiples facettes, Bart Steegmans a également enseigné la chocolaterie durant de nombreuses années à Anvers.

A propos de Bart Steegmans

Bart Steegmans a grandi dans la boulangerie de ses parents et est né avec un amour pour le métier. Au cours de ses études, il s'est spécialisé et s'est illustré dans les desserts, les glaces, le massepain, les gâteaux à la pièce, les miniatures, mais aussi le chocolat. Il est actif depuis 25 ans en tant que sculpteur dans le petit monde de la glace et du chocolat. Outre son travail, il aime aussi les chevaux et les montres mécaniques.



A propos de Peter Teerlinck

Le chocolatier Peter Teerlinck vit et travaille à Bruges. Il forme des étudiants qui se spécialisent en créations chocolatières, en pièces décoratives, en sucre et en sculptures de glace à l'école "Ter Groene Poorte". Sa grande passion est, bien évidemment, le chocolat. Mais il aime aussi le sport, les voyages, l'art et la lecture. Il organise régulièrement des "voyages cacao" en Amérique du Sud.



4 | Présentation des parrains Pierre Marcolini et Dominique Persoone

Deux chocolatiers belges de renom, Pierre Marcolini et Dominique Persoone, sont les parrains de l'expo "Choco Loco".

Dans ce cadre, ces deux artisans du Nord et du Sud du pays ont travaillé ensemble pour la première fois : de la sélection de la fève de cacao à la fabrication de la tablette de chocolat exclusive qui est proposée à la boutique de Train World.



A propos de Pierre Marcolini

Le chocolatier engagé

La Maison Pierre Marcolini est établie à Bruxelles en 1995 par Pierre Marcolini, chocolatier renommé pour son exceptionnel savoir-faire et sa démarche engagée. Pionnier du mouvement bean-to-bar, Pierre Marcolini maîtrise l'ensemble du processus de fabrication du chocolat à partir de la fève et se distingue par ses choix éthiques et ses approvisionnements en grands crus de cacao directement auprès des producteurs indépendants de Cuba, de l'Equateur, du Venezuela, de Madagascar ou encore du Cameroun.

Pierre Marcolini propose des chocolats et des gourmandises exceptionnels, ainsi que ses macarons signatures. La Maison compte aujourd'hui plus de 40 boutiques dans le Monde, en Belgique, en France, au Royaume-Uni, à Monaco, au Japon, en Chine et à Dubaï.

Son savoir-faire et sa créativité sans limite font de lui un maître de la création de saveurs inoubliables et d'émotions intenses.

En 2020, la Maison a été désignée par les Belges comme la marque reflétant l'esprit de la Belgique, selon l'étude « Truth about the New Europe » réalisée par l'agence de communication McCann.

A propos de Dominique Persoone

Le plus rock 'n' roll des chocolatiers belges

Dominique Persoone est un personnage atypique qui s'est notamment fait connaître en Flandre en participant à plusieurs émissions télévisuelles.

Acrobate des saveurs et « Shock-O-Latier » revendiqué, il est sans aucun doute le plus iconoclaste des chocolatiers belges avec un travail qui laisse libre court à des associations de saveurs particulièrement originales.

Installé depuis 1992 à Bruges et depuis mars 2010 à Anvers - dans le cadre majestueux et unique du Palais Royal d'Anvers situé sur l'artère commerçante principale de la ville - ses boutiques « The Chocolate Line » figurent depuis plusieurs années dans le guide Michelin. « The Chocolate Line » a également reçu le prestigieux prix du « Meilleur Chocolatier Etranger » au Salon du Chocolat de Paris.

En 2012, The Chocolate Line Factory et The Chocolate Line Plantation (avec des variétés de cacao exclusives) ont été créées.

Interview croisée entre Pierre Marcolini et Dominique Persoone

Vous êtes deux chocolatiers belges de renom, maîtrisant le processus « bean-to-bar ». Vous connaissez-vous depuis longtemps ?

Pierre Marcolini : *Nous nous sommes rencontrés avec Dominique à l'occasion de différentes manifestations et salons consacrés au chocolat. J'avais entendu parler d'une personne qui faisait bouger les choses de façon très rock 'n roll. Ses créations étaient inattendues, il avait un regard différent sur ce que le chocolat devait être.*

Je me souviens très bien d'une de ses prestations lors de la deuxième édition du salon « The Flemish Primitives » en 2010. Dominique a fait entrer un cheval dans le hall de l'expo et offert aux personnes présentes des pommes de Blanche Neige en chocolat.

Dominique Persoone : *J'ai rencontré Pierre à plusieurs reprises lors de démonstrations au Salon du Chocolat. Et puis il y a aussi eu cette fois où nous avons tous les deux participé à un événement de dédicaces. Nous avons fait des interviews en duo pour la sortie de nos livres respectifs. C'était il y a quinze ans.*

Comment a démarré votre collaboration avec Train World et la SNCB ?

Pierre Marcolini : *Stéphane Disière, responsable du Patrimoine de la SNCB, et François Schuiten, dont la réputation n'est plus à faire, sont à l'initiative de ce projet. Ils cherchaient un parrain pour l'exposition "Choco Loco" et m'ont demandé si je souhaitais y participer. J'étais très honoré et enthousiaste au sujet de ce projet mais je trouvais également important que le Nord du pays soit représenté. Il fallait une équité, un équilibre national. Je leur ai fait part de mon sentiment et ils m'ont suivi. Dominique a accepté d'être un des parrains avec beaucoup d'enthousiasme.*

Dominique Persoone : *Il était important pour Pierre comme pour moi que ce projet soit 100% belge. Je connais un planteur de cacao situé au Mexique originaire de Gaume, Mathieu Brees. Il possède la plus grande culture de fèves Criollo au monde. J'ai présenté ses fèves à Pierre et nous avons fait notre choix ensemble.*

Combien de temps avez-vous travaillé sur ce projet ?
Quelles ont été les différentes étapes ?

Pierre Marcolini : *Nous avons démarré le projet au mois d'avril 2020. Il a d'abord fallu trouver la fève, se concerter sur la direction à prendre en terme de goût, élaborer la tablette, le dessin, la sérigraphie,... Nous n'avons pas traîné. Le confinement nous a permis d'avoir plus de temps à consacrer à ce projet.*

Dominique Persoone : *Nous devons également tenir compte de certains aspects techniques. Le coffret ne pouvait pas être trop fragile.*



Pourquoi avoir choisi cette fève du Mexique ?

Pierre Marcolini : *Nous souhaitons travailler à partir d' une fève exceptionnelle mais aussi avoir une histoire belge. En Belgique, nous avons fait et faisons bouger les choses. Nous rendons hommage aux chemins de fer belges avec cette tablette.*

Nous avons eu la chance que Dominique connaisse ce planteur basé au Mexique. C'est lui et la qualité de ses fèves qui ont déterminé notre choix. Je ne connaissais pas cette variété de fève et c'est une très belle découverte.

Dominique Persoone : *A mes yeux, Mathieu Brees est le plus grand connaisseur de fèves de cacao au monde. J'ai eu l'occasion d'aller sur sa plantation plusieurs fois. Ses Criollos sont d'une qualité incomparable. Je l'ai rencontré lors d'une démonstration au Mexique et depuis nous sommes amis. Chaque année, nous réalisons un voyage ensemble.*

Quelles ont été vos sources d'inspiration ?

Dominique Persoone : *La visite du musée Train World a été le point de départ.*

Pierre Marcolini : *Ce musée est tellement bien fait. Il est extraordinaire et très inspirant. La salle des horloges, les différents logos de la SNCB, l'Étoile du Nord... Cette étoile est à l'origine du coffret.*

Dominique Persoone : *Notre volonté n'était pas de faire une simple « barre de chocolat ». Notre volonté était d'en faire une tablette exceptionnelle. Le chocolat se travaille comme le vin, il faut du temps.*

Pierre Marcolini : *Nous avons pris le parti de faire une tablette avec 65% de cacao. Le chocolat noir a quelque chose de très pur mais tout le monde n'aime pas. Nous avons réalisé un compromis à la belge qui marie douceur et profondeur. Cette fève blanche a un côté très crémeux tout en gardant une touche acidulée. La Belgique est le pays de la gourmandise ! En plus du croquant du cacao nous y avons ajouté du croustillant avec des éclats de caramel, noisettes et amandes.*

Comment définiriez-vous le travail de l'autre ?

Dominique Persoone : *Pierre Marcolini est le Dieu du chocolat belge, c'est le meilleur. Sa réputation n'est plus à faire. Je respecte beaucoup le travail de Pierre. Il a sa vision, il innove. Il travaille à 100% au service du plus beau produit du monde. C'est ce qu'on appelle un passionné.*

Pierre Marcolini : *A mes yeux, Dominique représente l'avant-garde du chocolat en Flandre. Il pousse les limite de la chocolaterie toujours plus loin. J'aime son regard différent au sujet du chocolat belge.*



5| La tablette de chocolat "Étoile du Nord"

De la fève...

Fèves : Criollo Mexicain Don Luis

Saveurs : des notes de fraîcheur, acidulées, avec des touches de noix et de noisettes

Pays : Mexique

Région : Mérida, capitale de la région du Yucatan

Nom du Domaine : Hacienda Criollo Cacao Maya

Cultivateur : Mathieu Brees



Mathieu Brees dans son domaine



La Criollo est une fève blanche très rare et très recherchée par les chocolatiers. Seuls quelques chocolatiers au monde peuvent se permettre de les utiliser.

Mathieu Brees est à la tête d'une des plus grandes plantations de cacao criollo. Sa fève de cacao est fermentée pendant 5 jours et est séchée naturellement au soleil, ce qui lui donne de la profondeur. Elle garde une couleur très claire contrairement aux autres fèves qui ont une teinte plutôt mauve.

Ces fèves de cacao sont cultivées de manière durable et éco-éthique avec une valeur ajoutée pour l'ensemble des intervenants, du producteur au consommateur. Les agriculteurs reçoivent un prix supplémentaire sur leur vente par exemple.

« En Belgique, l'union fait le chocolat ! »

Mathieu Brees

« Ce qui est magnifique, c'est la persistance du goût ! »

Pierre Marcolini

« Je suis vraiment content du résultat ! »

Dominique Persoone

... à la tablette

La tablette " Étoile du Nord " est une co-création exclusive entre Pierre Marcolini et Dominique Persoone.



Cette œuvre est inspirée de la magnifique rose des vents qui décore depuis les années 1950 la salle des pas perdus de la gare de Bruxelles-Nord. Cette étoile a retrouvé récemment tout son éclat grâce au travail de restauration d'artisans d'art.

La gare de Bruxelles-Nord a en effet bénéficié ces dernières années d'une rénovation exemplaire menée à bien par la SNCB, qui souhaite accueillir ses voyageurs dans les meilleures conditions tout en veillant à la préservation de son patrimoine historique.



Cette tablette de grande qualité est exclusivement en vente à la boutique de Train World, au prix de 19,50 €. La vente de celle-ci débutera le 20 octobre 2020.

Pop up store

En complément de cette tablette exclusive, un assortiment diversifié d'articles chocolatés sera également proposé à la boutique du musée pendant la durée de l'expo "Choco Loco".

Il y en aura pour tous les goûts et pour toutes les bourses, avec des articles de la *Maison Marcolini*, de *The Chocolate Line* et de *Choco Story*.

6 | Activités au programme

6.1. Conférence : "Quelles opportunités pour un cacao plus équitable?"

L'expo "Choco Loco" nous permet, une fois n'est pas coutume, de nous détourner du thème ferroviaire. Dans cette conférence, nous nous concentrerons sur le cacao, le *fairtrade* et les limites des systèmes de certification.

La variété des labels utilisés sur les tablettes de chocolat est telle qu'ils ont chacun leur propre système et leurs propres paramètres. Ces labels (et les informations qu'ils véhiculent) sont-ils toujours bien clairs et compréhensibles pour les consommateurs ?

Deux questions seront au cœur de cette conférence :

- Selon quels critères le chocolat « équitable » est-il certifié ?
- Quels sont les organismes de certification avec lesquels les chocolatiers peuvent collaborer ?



© Belcolade

INFOS PRATIQUES

Où?

Train World

Quand?

Samedi 20 février 2021, à 11h00 en néerlandais et à 13h30 en français.

Prix

5 € pour un ticket d'entrée pour la conférence uniquement, sans l'accès au musée

12 € pour un ticket d'entrée pour la conférence avec la possibilité de visiter le musée avant ou après la conférence.

Durée

1 heure (sans tenir compte du temps consacré aux questions)

Informations et réservations

Téléphone: 02 224 75 88

E-mail: reservations@trainworld.be

6.2. Dégustations de chocolat à Train World

Une expo de sculptures en chocolat sans dégustation ? Impossible ! Train World a donc décidé de collaborer avec deux chocolatiers indépendants (Chocolatier Reen et Concept Chocolate), pour vous proposer deux expériences différentes: "Tournée Pralinée" et "Concept Chocolate".



Tournée Pralinée: mariage de bière et de chocolat

Chocolat ou bière, pourquoi choisir ? Le chocolatier Reen et le connaisseur de bière Werner Callebaut sont à la recherche du mariage parfait entre pralines et bières. Le *food pairing* de ces deux spécialités belges est un domaine encore peu exploré. Venez découvrir des combinaisons surprenantes!

Dégustation de chocolat avec Concept Chocolate

Découvrez les coulisses du travail d'un chocolatier lors de cette dégustation. Maxime Pliester, de Concept Chocolate, vous expliquera sa passion. Au cours de la présentation d'une heure, redécouvrez l'odeur et le goût du savoureux chocolat belge, au cœur de la chocolaterie Concept Chocolate. Vous aurez également l'occasion de déguster neuf chocolats différents.



INFOS PRATIQUES

Où?

Train World

Quand?

Tournée Pralinée:

28 novembre 2020 à 10u30 (NL) et à 13h30 (FR) et 30 janvier 2021 à 10u30 (NL) et à 13h30 (FR)

Concept Chocolate:

22 novembre 2020 à 11h00 (NL) et à 13h30 (FR) et 31 janvier 2021 à 11h00 (NL) et à 13h30 (FR)

Prix

40 € par personne - Tarif forfaitaire pour les groupes à partir de 15 personnes disponible sur demande.

Informations et réservations

Téléphone: 02 224 75 88

E-mail: reservations@trainworld.be

6.3. Visites guidées thématiques

Durant toute la durée de l'exposition de "Choco Loco", nos guides qualifiés vous proposent des visites thématiques au cœur de Train World. Découvrez les secrets des sculptures présentées et de la fabrication du chocolat.



© Belcolade

Deux types de visites guidées sont proposées :

- une visite "mixte" Train World + expo "Choco Loco"
- une visite classique, entièrement consacrée à Train World

INFOS PRATIQUES

Durée de la visite

2h

Prix

110 € (transport et billets d'entrée non inclus).

Paie ment

À la caisse, lors de la visite, de préférence par carte (Bancontact/Maestro/Visa/Mastercard).

Nombre maximum de visiteurs

Maximum 20 personnes par guide.

Annulation

La visite guidée peut être annulée sans frais, jusqu'à 7 jours calendrier avant la date prévue.

Informations et réservations (Au minimum 3 semaines à l'avance)

Téléphone: 02 224 75 88

E-mail: reservations@trainworld.be

6.4. Balades littéraires

Sortez du train-train quotidien et évadez-vous ! Dans le cadre de l'exposition "Choco Loco", Train World vous propose de vivre une balade littéraire dans le cadre époustouflant du musée. Les amateurs de littérature ont de quoi se réjouir!

Cette animation a été développée en collaboration avec Amusea.



Partez avec Victor Hugo, Antoine de Saint-Exupéry, Lewis Carroll, Franc-Nohain et bien d'autres grands écrivains pour un voyage à travers le temps, la littérature et l'univers du chocolat.

Les promenades sont interprétées par des comédiens professionnels. Il y aura des sessions en français, avec Manu De Wit ou Bruno Georis, et en néerlandais, avec Michael Pas ou Koen Van Impe.

INFOS PRATIQUES

Pour qui?

Les textes sont accessibles pour des participants à partir de 8 ans.

Les groupes et les écoles sont les bienvenus, sur réservation.

Des nocturnes sont aussi possibles sur réservation.

Quand?

La balade littéraire aura lieu aux dates suivantes:

- samedi 14 et dimanche 15 novembre 2020

- samedi 12 et dimanche 13 décembre 2020

- samedi 9 et dimanche 10 janvier 2021

- samedi 13 et dimanche 14 février 2021

à 10h30 et 13h30 en néerlandais et à 11h00 et 14h00 en français.

Prix

17€ : individuels (jeunes, adultes, seniors): 17 € (inclut l'entrée au musée + la balade).

Tarif pour groupes et écoles sur demande.

Informations et réservations

Téléphone: 02 224 75 88

E-mail: reservations@trainworld.be

Amusea propose au public des spectacles qui puisent leur inspiration dans notre patrimoine littéraire, poétique et musical. Amusea est une initiative de l'historien de l'art Jan Bossier et du comédien Bruno Georis. www.amusea.com

6.5. Activité familiale

Fidèle à son habitude, Train World propose cette année encore une activité familiale inédite, dans le cadre de sa nouvelle exposition temporaire "Choco Loco". Nous avons collaboré cette fois avec Amadeo Kollektif, une organisation d'éducation artistique située à Schaerbeek. Ils se décrivent, à juste titre, comme un "atelier de création artistique".

Cinq « moulins à jeux » ont été placés à différents endroits dans le musée. Il y a le *Moulin Puzzle*, le *Moulin Quizz*, le *Moulin Animation*, le *Moulin à Histoires* et le *Moulin à Recettes*. Les moulins à jeux permettent d'en apprendre plus sur le chocolat et sur les trains.

Après avoir joué avec nos cinq moulins, une mission bricolage attend les enfants dans notre atelier. En effet, ils pourront donner vie aux images en créant une animation à l'aide d'un zootrope.

Les moulins et l'atelier sont conçus pour les petits et les grands.



INFOS PRATIQUES

Pour qui?

Activité pour les familles, accessible à tous!

Activité disponible en FR, NL, DE et EN.

Activité également disponible pour les groupes de jeunes.

Quand?

Tous les jours, à partir du 20/10/20 jusqu'à la fin de l'expo, excepté les lundis.

Prix

Activité gratuite à l'achat d'un ticket d'entrée au musée.

Informations et réservations (réservation nécessaires pour les groupes uniquement)

Téléphone: 02 224 75 88

E-mail: reservations@trainworld.be

6.6. Stages pour enfants pendant les congés scolaires

Dans le cadre de l'expo "Choco Loco", nous proposons pour la première fois un stage artistique de trois jours pendant lequel les enfants vont inventer et vivre leur propre histoire. Ils utilisent pour ce faire la musique, le théâtre, le dessin, l'argile et bien sûr... le chocolat.



Ce stage s'adresse aux jeunes amateurs de chocolat et d'histoires.

Les sculptures en chocolat exposées à Train World sont le point de départ d'une histoire qui a commencé il y a des siècles, quelque part en Amérique du Sud, là où les Seigneurs de la Nuit ont le pouvoir.

Les personnages principaux de cette histoire sont des tonnes de chocolat, des Mayas, un train noir comme de l'encre et une fève de cacao rarissime.

Comment l'histoire va-t-elle se terminer ? Aux enfants d'en décider !

Une histoire fantastique sur les dieux et les héros, la vengeance et le courage, les trains et le chocolat..

INFOS PRATIQUES

Pour qui?

Pour les enfants de 8 à 12 ans

Quand?

Vacances d'automne

mardi 3 novembre jusqu'au jeudi 5 novembre, de 10h00 à 17h00

Vacances d'hiver

mardi 22 décembre jusqu'au jeudi 24 décembre, de 10h00 à 17h00

mardi 29 décembre jusqu'au jeudi 31 décembre, de 10h00 à 17h00

Prix

100 € pour le premier enfant

80 € à partir du deuxième enfant

Informations et réservations

Téléphone: 02 224 75 88

E-mail: reservations@trainworld.be

6.7. Excursion d'une journée, en collaboration avec Concept Chocolate

Partenariat local entre Train World et l'atelier Concept Chocolate

L'expo "Choco Loco" était l'alibi parfait pour vous faire découvrir les autres atouts de Schaerbeek. Et il y en a beaucoup ! Dans ce cadre, Train World et Concept Chocolate ont développé une journée complète d'activités sur le territoire de la commune.



© Concept Chocolate

Ce programme d'un jour destiné aux groupes, comprend la visite de l'expo "Choco Loco" à Train World et un atelier gourmand animé par un professionnel à Concept Chocolate. Cette excursion permet donc de découvrir l'histoire du train en Belgique à Train World, puis de fabriquer et déguster du chocolat à Concept Chocolate, tout cela en une journée!

Concept Chocolate est une entreprise locale, durable et éco-responsable.

INFOS PRATIQUES

Pour qui?

Pour les groupes.

Quand?

Disponible toute l'année, excepté:

- les lundis (jour de fermeture hebdomadaire);
- le 1^{er} janvier et le 25 décembre;
- lors de fermetures exceptionnelles de Train World.

Durée

10h00 > 16h00

Prix

Pour obtenir une estimation du montant selon le groupe, veuillez prendre contact avec notre service Réservations.

Informations et réservations

Téléphone: 02 224 75 88

E-mail: reservations@trainworld.be

6.8. Partenariat entre Train World et Choco Story Brussels

Dans le cadre de l'expo "Choco Loco", les deux musées bruxellois offrent aux visiteurs individuels une réduction valable auprès du musée partenaire.

En outre, les deux musées ont développé un programme d'une journée sur le thème du chocolat, destiné spécialement aux groupes.

Excursion d'une journée Train World et Choco Story

Ce programme d'un jour destiné aux groupes, comprend la visite de l'expo "Choco Loco" à Train World et la visite de Choco Story Brussels.

Vous y plongez dans l'univers du cacao et du chocolat, traversez un temple maya, là où les fèves étaient consommées il y a 5000 ans, embarquez à bord du bateau de Cortès qui a ramené les fèves de cacao en Europe, découvrez comment le chocolat était consommé à la Cour de France au 17^e siècle puis comment il a été façonné en "Praline" au début du 20^e siècle en Belgique.



© Choco Story Brussels

INFOS PRATIQUES

Pour qui?

En groupe ou en individuel. Les deux musées sont destinés aussi bien aux petits qu'aux plus grands.

Prix

Les visiteurs individuels qui visitent Train World ou Choco Story reçoivent un bon de réduction de 1€ (un bon valable pour maximum 5 personnes) valable dans l'autre musée.

Les groupes peuvent bénéficier d'un prix spécial de 14€ pour visiter Train World et Choco Story Brussels en une journée.

Possibilité de réserver des visites guidées à Train World et/ou à Choco Story Brussels.

Paiement

à la caisse, lors de votre visite, de préférence par carte (Bancontact/Maestro/Visa/ Mastercard).

Informations et réservations

Téléphone: 02 224 75 88

E-mail: reservations@trainworld.be

Train World est le musée de la SNCB, la Société Nationale des Chemins de fer Belges. La décision de construire ce musée dédié au train a été prise en 2008. Les travaux ont démarré en 2012 et Train World a ouvert ses portes le 25 septembre 2015.

La vitrine des chemins de fer d'hier, d'aujourd'hui et de demain.

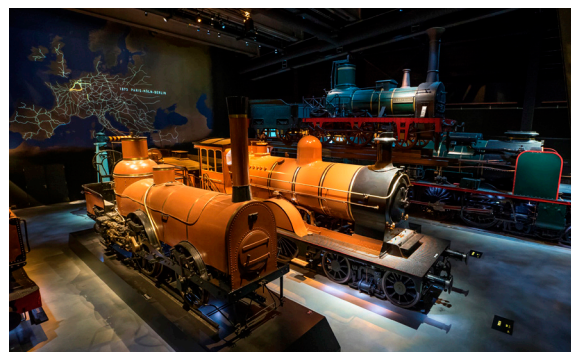
Train World rassemble, dans un lieu chargé d'histoire, non seulement les plus précieuses locomotives et voitures du patrimoine ferroviaire belge, mais également quantité d'objets ferroviaires, de pièces d'archives uniques, de photographies et de films, le tout agencé selon une spectaculaire scénographie élaborée par le célèbre dessinateur François Schuiten en collaboration avec Expoduo et le Patrimoine historique de la SNCB.

Depuis son ouverture en septembre 2015, le musée de la SNCB a permis à plus de 685.000 personnes de revivre l'histoire des chemins de fer en Belgique, grâce à la combinaison entre les pièces les plus prestigieuses des collections de la SNCB et une extraordinaire scénographie interactive.

A ce jour, Train World occupe la 5^e position dans le classement des attractions recommandées par TripAdvisor à Bruxelles, et occupe le 3^e place sur les 121 musées bruxellois recommandés par ce même site. Depuis plusieurs années, Train World reçoit également le Certificate of Excellence et le Travellers' Choice Award de la part de Trip Advisor.

Par ailleurs, pour la 5^e année consécutive, Train World s'est vu décerner 3 étoiles par le renommé Guide Vert Michelin. Ce score maximum, qui signifie "Vaut le voyage", constitue une belle récompense pour les concepteurs et pour l'équipe de Train World, qui en ont fait un musée de référence à Bruxelles et à l'international.

www.trainworld.be



8| Nos partenaires et sponsors

Cette exposition a été réalisée en collaboration avec nos partenaires Choco Story Brussels et Belcolade et grâce au soutien de nos sponsors, que nous remercions vivement.

Choco Story Brussels

Choco-Story Brussels (anciennement Musée du Cacao et du Chocolat) est un musée dédié à l'histoire du cacao et du chocolat. Situé en plein cœur de Bruxelles, ce musée propose aux mordus de chocolat de découvrir les secrets de cet or brun avec expo, démo et dégustations.



Belcolade

Belcolade, qui fait partie du groupe Puratos est une marque issue des mots néerlandais «België» (Belgique) et «chocolade» (chocolat). Tous les chocolats Belcolade sont fabriqués avec savoir-faire et dans le respect de la tradition belge, à partir de fèves de cacao soigneusement sélectionnées et d'autres ingrédients de qualité, tels que le beurre de cacao pur et la vanille naturelle.



Nos sponsors



9| Informations pratiques

TRAIN WORLD

Place Princesse Elisabeth , 5
B-1030 Schaerbeek

HEURES D'OUVERTURE (MUSEE et BOUTIQUE)

10h00-17h00 (dernière entrée à 15h30).
Fermé les lundis, le 25 décembre et le 1^{er} janvier.

INFO

E-mail: info@trainworld.be
Tel: 02 224 74 37
Web: www.trainworld.be

ACCESSIBILITE

Les deux bâtiments qui composent Train World sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

TRANSPORT

- Train : Gare de Schaerbeek
- Tram : 7 et 92
- Bus : 56, 58, 59 et 69
- Villo : Arrêt 160
- Parking voiture : B-Parking de la gare de Schaerbeek

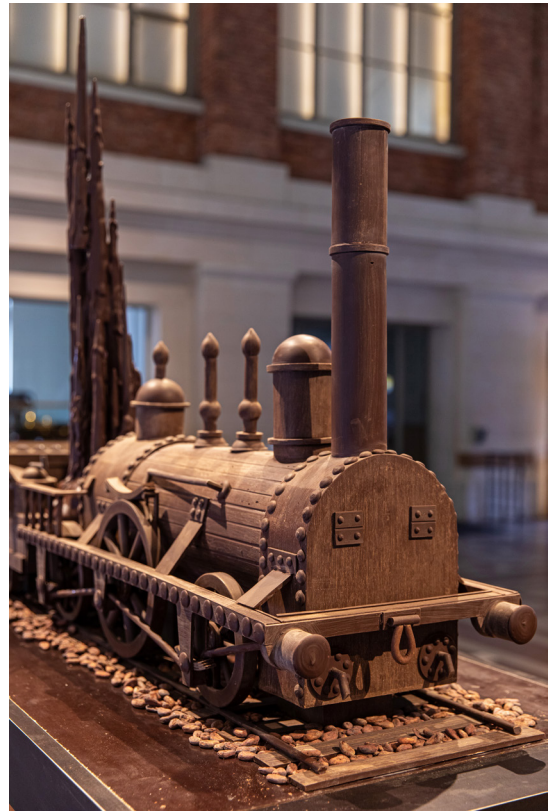
TARIFS

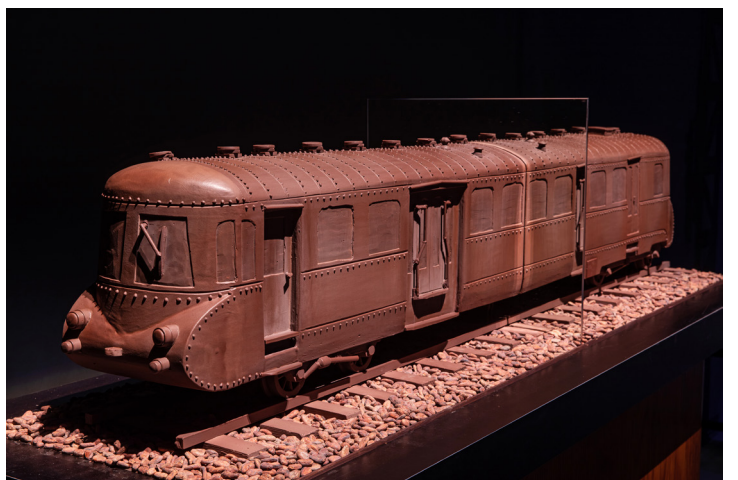
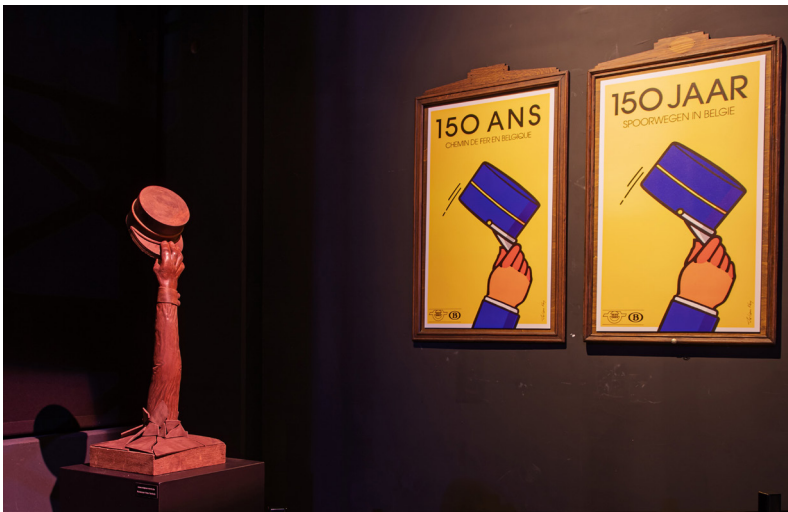
- Adulte (18 - 64 ans) : 12 €
- Jeune (6 - 17 ans) : 9 €
- Senior (65 ans et +) : 9 €
- Enfant de moins de 6 ans : gratuit
- Ticket Famille : 36 €
- Audioguide : 2 €
- Application Train World : gratuite
- Visite guidée (max. 20 personnes) : 110 €

SAFETY LABEL

Depuis le 17 août 2020, Train World est labellisé "Brussels Health Safety Label". Cela signifie que nous respectons les règles de sécurité strictes du protocole du label, et par là-même, nous vous promettons une visite en toute sécurité.



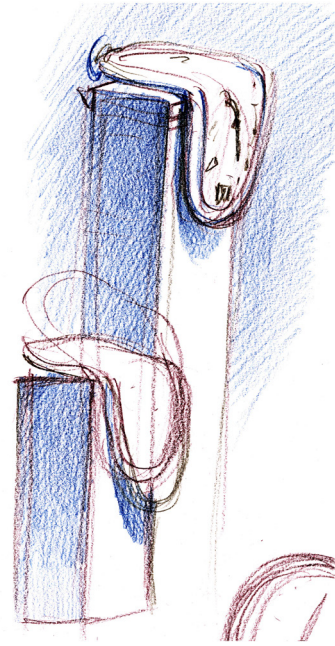








© François Schuiten



© François Schuiten

