

# YEAH AND LOOK WHERE IT GOT US

C'est à Venise au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle que sont nés les premiers «botteghe del caffè», précurseurs de nos bars et cafés actuels, sans oublier bien sûr les chocolateries qui rivalisaient d'inventivité en modifiant les recettes existantes et en en créant de nouvelles. En 1760, le journal *Gazzetta Veneta* fit écho de la popularité de ce produit devenu rapidement extrêmement répandu. Jusqu'alors, l'on considérait le chocolat comme un remède universel, lui prêtant des propriétés miraculeuses. Cet engouement a entraîné une augmentation démesurée de la culture du cacao au Brésil, au Venezuela, en Martinique et aux Philippines, pendant que de nombreuses villes en Europe se sont faites un nom grâce à la qualité de leur chocolat. Citons entre autres Turin, qui avec une production quotidienne de 350 kg, exportait vers l'Autriche, la Suisse, l'Allemagne et la France, pays dans lesquels s'est progressivement découverte une véritable passion.

En 2013, dans l'un de ces cafés typiques de la ville de Turin, lors d'une conversation en dégustant un Mon Chéri (le célèbre petit chocolat exquis, dont le cœur fondant est fait d'une cerise trempée dans sa liqueur) deux galeries parisiennes, VALENTIN et JEANROCH DARD, ont imaginé de s'associer. Sans hésitation aucune, elles ont choisi Bruxelles, autre capitale du chocolat.

MonCHÉRI, un subtil mélange de goûts à l'origine d'une saveur unique, dont l'esprit embrassera les nuances rapides de couleurs en constante évolution. Conçu telle une nouvelle combinaison, l'espace aura comme objectif premier de donner à voir le travail des jeunes artistes contemporains les plus prometteurs.

Voici les ingrédients de cette nouvelle recette :

Piotr Łakomy, Jean-Baptiste Bernadet, Kasper Sonne, Bryan Dooley, Gabriele De Santis, Dora Budor, Éric Mistretta and Donna Huanca.

Laissez libre cours à votre curiosité – venez goûter le nouveau «MonCHÉRI» !

In eighteenth century Venice the first coffee houses were born, forerunners of our bars, they were, of course, also chocolate shops which raced to modify the existing recipes and invent new versions. In 1760 the *Gazzetta Veneta* documented the now enormous diffusion of the product. Until the eighteenth century, chocolate was considered a remedy for all ills, and it was attributed with miraculous properties. The cultivation of cocoa in Brazil, Venezuela, Martinique and the Philippines increased disproportionately, while many European cities gained esteem and fame for working with chocolate, such as Turin, which had a production of 350 kg per day, exported mainly to Austria, Switzerland, Germany and France, where little by little chocolate became a passion for many.

In 2013, in one of the Turin's characteristic coffee houses, while conversing and enjoying a Mon Chéri (a famous small and exquisite chocolate with a heart of cherry, soaked in liquor) the Parisian galleries VALENTIN and JEANROCH DARD conceived of a joint venture. Immediately after they exclusively chose this location in Brussels.

A meeting of tastes which generates a unique flavor and a spirit that embraces the fast and ever changing shades of colour. The contrast between two elements, the strength of the interior which reflects the intent of the new Belgian space. It focuses on the challenge of offering the contemporary art world the best young artists. It was designed as a new combination, whose flavor is not yet well known.

The ingredients? Yes, these:

Piotr Łakomy, Jean-Baptiste Bernadet, Kasper Sonne, Bryan Dooley, Gabriele De Santis, Dora Budor, Eric Mistretta and Donna Huanca.

Are you curious to taste the new «Mon Chéri»?

Domenico de Chirico