

ATELIERS SAVEURS

PRÉSENTATION :

Les ateliers saveurs sont l'occasion de vivre un moment de dégustation privilégié, avec la possibilité de d'approfondir ses connaissances en dégustation et ainsi de découvrir des **secrets de dégustation** pour chaque produit. En petits groupes, accompagnés de nos experts nous vous feront découvrir simplement et de manière ludique une multitude de mets et vous donneront les techniques pour mieux les savourer. Nos ateliers sont également interactifs avec une partie théorique et une partie de mise en pratique. Aussi à chaque fin de séances c'est aux participants de créer soit le meilleur accord, soit la meilleure infusion ou encore de reconnaître le maximum de vins à l'aveugle...

Nous vous proposons ainsi un choix varié de d'ateliers : **chocolats, spiritueux, thés, cocktails ...**

Fort de notre expérience, nous avons développé un concept basé sur « l'éveil des sens » qui permet à tous les participants, quelque soit leur niveau de connaissance, de **profiter pleinement de la dégustation.**

DÉROULEMENT :

- Découverte et initiations aux produits
- Démonstration et dégustation
- Mise en pratique



EN RÉSUMÉ :

- Occasions : séminaire, RP, évènement interne
- Lieux : dans votre espace, votre lieu de séminaire ou chez un de nos partenaires
- Timing : 1h à 2h d'animation environ
- Vins, spiritueux et mets : à définir selon le thème
- Participants : de 5 à 30 personnes par groupe
- Langues : anglais, italien, espagnol et allemand
- Tarif : à partir de 850€ HT



NB : Nos évènements sont livrés clé en main. Ils sont bien entendu adaptables en fonction de vos souhaits et de votre budget. N'hésitez pas à nous contacter et nous vous adresserons un devis personnalisé sous 24h.

Nos ateliers s'articulent autour de 8 thèmes différents :

Perfectionnement à la dégustation



Cet atelier vous permettra de devenir enfin un grand dégustateur ! Notre sommelier vous fera découvrir les astuces indispensables pour savoir déguster les vins.

Fromages et vins



Grâce à cet atelier vous découvrirez quels vins associer avec vos fromages. Vins blancs, vins rouges, vins doux ? Notre sommelier vous apprendra ses astuces et vous fera découvrir des appellations inconnues avec une dégustation très gourmande !

Chocolats



Découvrez des chocolats du monde entier : saviez-vous qu'il existe des crus au sein des chocolats comme pour le vin ? Avec cet atelier vous apprendrez à les différencier, mais aussi à comprendre ce qui fait un grand chocolat, et bien sur à déguster...

Champagnes



Cet atelier vous fera découvrir des champagnes de légende. Vous deviendrez incollables sur les champagnes, les cépages et les différents crus du vignoble.

Thés



Grâce à notre partenariat avec la *Maison des trois thés*, découvrez les subtilités de grands thés du monde ... Qu'ils soient chinois, indiens ou japonais, apprenez à les déguster et à les reconnaître.

Cocktails



Un atelier qui vous permettra d'apprendre les bases de l'art du cocktail en plus des cocktails incontournables. Profitez-en pour créer votre propre cocktail selon votre envie !

Arômes et perception



Un atelier dédié aux arômes du vin qui vous plongera dans le monde des épices et qui vous permettra de renouer avec vos sens grâce aux épices magiques de la maison Thiercelin.

Spiritueux



Pendant cet atelier, notre sommelier vous dévoilera les secrets des grands spiritueux tels que les whiskies, rhums, cognacs, tequila ... Une option découverte des **cigares** est possible sur demande.