



&



Expériences sensorielles en Bourgogne

ATELIER DÉCOUVERTE LE MOIS DES CLIMATS

Le Goûter des Climats

Compréhension des arômes du vin

Découverte de l'univers du thé

Dégustation de pâtisseries inspirées par les Climats





LE GOÛTER DES CLIMATS
les arômes du vin en thés et pâtisseries



PRESENTATION DE L'ATELIER – LE GOÛTER DES CLIMATS

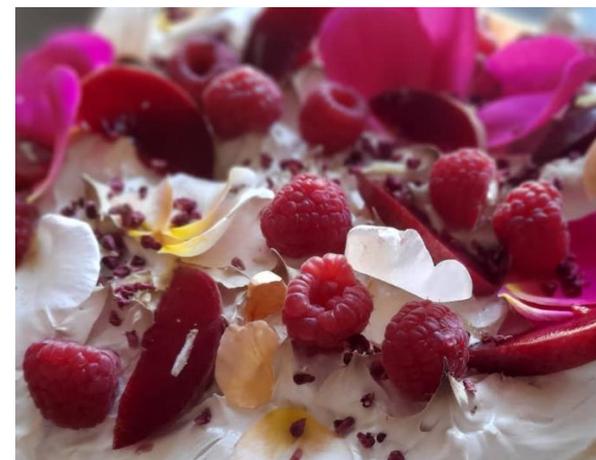
FORMULE ADULTES OU PARENT-ENFANT
LUNDI 9 JUIN ET DIMANCHE 22 JUIN A 15H - DURÉE 1H30
TARIF: 20€ / PERS – 5€ / ENFANT
JUSQU'À 18 PARTICIPANTS / MIN. 4 PARTICIPANTS

*L'univers du thé et de la pâtisserie à la rencontre
des Climats de Bourgogne*

Déroulé:

- Accueil dans le Climat des Petits Charrons à Meursault et lecture de paysage
- Olfaction de matières premières de la parfumerie pour deviner les arômes du Chardonnay et du Pinot noir
- Découverte de l'univers du thé: parallèles entre les univers du vin et du thé à travers les Climats et les « Jardins » de thé, et les processus de fabrication. Olfaction d'une sélection de thés en lien avec les arômes du vin, réalisation de son assemblage et initiation à la dégustation de thé (infusion pour les enfants)
- Pour accompagner le thé, dégustation de 2 pâtisseries inédites: « le chardonnay » et « le pinot noir » qui seront spécialement créées par notre Chef Audrey pour l'atelier. Elle a puisé son inspiration dans les arômes de nos cépages et nos Climats de Bourgogne.

En cas d'intempéries, rapatriement dans l'atelier sur Beaune



ANIMATION DE L'ATELIER – LE GOÛTER DES CLIMATS

Audrey Chalmers

Traiteur sur mesure « The Food Witch »



« Ma philosophie

Pour ma façon de travailler, j'ai choisi de me définir comme un traiteur sur mesure car je ne conçois ce métier qu'en collaboration avec mes clients.

Envies, budget, restrictions alimentaires ou allergiques, j'aime qu'on discute de tout ça pour travailler sur des propositions toujours personnalisées et qui vous correspondent.

Si vous n'avez pas d'idées, pas d'inquiétudes, j'en ai plein! Et au contraire, si vous savez précisément ce que vos voulez et que c'est dans mes cordes, je sais tout à fait m'adapter. »

et

Plaisir des sens, créativité et convivialité sont nos moteurs au quotidien, dans nos métiers respectifs. Et l'envie aujourd'hui de les réunir pour cet atelier à 4 mains, où la gourmandise sublimera l'olfactif.

Marie-France Bravard
Olfaction et dégustation thés



Sa page Insta:

https://www.instagram.com/the_food_witch/

Son Facebook:

https://www.facebook.com/p/Audrey-chalmers-the-food-witch-61554354823609/?locale=fr_FR





Marie-France BRAVARD
Tél +33 687 215 547
F- MEURSAULT / BEAUNE
contact@lesateliersvinsetparfums.com
www.lesateliersvinsetparfums.com

