



# CHIC ! UN ATELIER DÉCOUVERTE !

## De la Fève de Cacao à la Fève de Chocolat

### Objectifs

- Comprendre les étapes de la fabrication : en plantation et dans la chocolaterie.
- Découvrir les sensations et les plaisirs liés à la dégustation de différents chocolats.

### Messages

- L'environnement et la main de l'homme sont déterminants dans le goût du chocolat.
- Le choix des ingrédients est décisif dans le goût du chocolat.
- Le pourcentage de cacao n'est pas synonyme de puissance aromatique.

### Moyens et outils

- Dialogue avec le médiateur.
- Présentation Power Point / Film.
- Cabosse réelle et maillet en bois pour l'ouverture d'une cabosse.
- Fèves de cacao vertes pour sentir leur acidité.
- Dégustation des éclats de fèves torréfiées (grué).
- 2 chocolats noirs à déguster et à comparer.
- 2 chocolats laits offerts en fin d'atelier.



Sénior

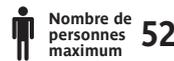
TARIF

2€\* /pers.

\*en plus du prix  
« Visite Libre »



Durée  
45 mn



Nombre de  
personnes  
maximum 52