



CHIC ! UN ATELIER DÉCOUVERTE !

Initiation à la dégustation de chocolats

Objectifs

- Faire de chaque dégustateur de chocolat un « amateur éclairé ».
- Découvrir les sensations et les plaisirs liés à la dégustation de différents chocolats.
- Faire connaître les différences entre chocolat noir, lait et blanc.

Messages

- Le pourcentage de cacao n'est pas synonyme de puissance aromatique.
- 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.

Moyens et outils

- Dialogue avec le médiateur.
- Présentation PowerPoint.
- 6 chocolats à déguster et à comparer : 2 blancs, 2 laits, 2 noirs.
- Verre d'eau pour se rincer la bouche entre chaque dégustation.




Ado,
Adulte

TARIF

2€* /pers.

*en plus du prix
« Visite Libre »

 Durée
45 mn

 Nombre de
personnes
maximum **40**