

COURS/ATELIERS DE DÉGUSTATION

Mise à jour 23/04/2021. Liste non-exhaustive, possibilité de changement au d'ajout de dates.
LES ATELIERS DURENT ENV. 2h

TARIF
50€/personne

Mai à Novembre 2021

Atelier Initiation à l'Art de la Dégustation du jeudi 20 mai 19h30

Initiation à l'art de la dégustation, les bons gestes, les arômes, les sensations, reconnaître et décrire les qualités et défauts ...
Dégustation de 5 vins

Atelier Accords Fromages et Boissons du jeudi 27 mai 19h30

Là pas de vins rouges et peut-être pas vin du tout ! Seulement des accords insolites... Mais avec des boissons « alcoolisées ».
Dégustation de 5 fromages en accord avec 5 boissons

Atelier Accords Mets et Rhums du jeudi 10 juin 19h30

Blanc, ambré, vieux... Agricole, d'anciennes colonies hispaniques (Ron) ou anglaises (Rum). Très apprécié en cocktail mais lors de cet atelier vous le découvrirez en association avec des mets... Faire un repas entier au rhum ? Vous pourrez dire que c'est possible.
Dégustation de 5 rhums en accords avec 5 mets (bouchées)

Atelier Accords Mets et Whiskies du jeudi 17 juin 19h30

L'Ecosse, terre d'excellence pour ce spiritueux. Mais aussi la découverte de ceux distillés au Japon, France, Irlande...
Dégustation de 5 mets (bouchées) en accord avec 5 whiskies

Atelier Accords Mets et Bières du jeudi 24 juin 19h30

Blonde, brune, rousse... elles n'auront plus de secret pour vous. Qu'elles soient "lager", "ale", "stout" ou "trappiste"... vous les découvrirez en association avec des mets. Dégustation de 5 bières en accord avec 5 mets (bouchées)

Atelier Initiation à l'Art de la Dégustation du jeudi 8 juillet 19h30

Initiation à l'art de la dégustation, les bons gestes, les arômes, les sensations, reconnaître et décrire les qualités et défauts ...
Dégustation de 5 vins

Atelier Voyage Vins du 45^{ème} Parallèle du jeudi 12 août 19h30

Cette latitude connue pour avoir le meilleur climat pour la production de Grands Vins. Elle traverse la France et ses vignobles du Bordelais et de la Vallée du Rhône nord. Mais aussi vers l'est des vignobles italiens, croates, roumains... et vers l'ouest les vignobles canadiens et américains de l'Oregon ! Dégustation de 5 vins

Atelier Exploration de la Vallée du Rhône du jeudi 29 juillet 19h30

Du Nord au Sud. Cette région qui représente un des plus beaux échantillons de terroirs au monde. Sans parler des influences géographiques et météorologiques exceptionnelles (vents, montagnes, fleuves...). Dégustation de 5 vins

Atelier Accords Vins et Mets d'Automne du jeudi 16 septembre 19h30

Ouverture de la chasse, fermeture de la pêche, ombre des premiers champignons. Des mets plus charnus, plus intenses... à accorder avec des vins de terroir. Dégustation de 5 vins en accords avec 5 mets de saison (bouchées)

Atelier Accords Mets et Bières du jeudi 23 septembre 19h30

Blonde, brune, rousse... elles n'auront plus de secret pour vous. Qu'elles soient "lager", "ale", "stout" ou "trappiste"... vous les découvrirez en association avec des mets. Dégustation de 5 bières en accord avec 5 mets (bouchées)

Atelier Accords Mets et Whiskies du jeudi 7 octobre 19h30

L'Ecosse, terre d'excellence pour ce spiritueux. Mais aussi la découverte de ceux distillés au Japon, France, Irlande...
Dégustation de 5 mets (bouchées) en accord avec 5 whiskies

Atelier Accords Fromages et Boissons du jeudi 14 octobre 19h30

Là pas de vins rouges et peut-être pas vin du tout ! Seulement des accords insolites... Mais avec des boissons « alcoolisées ».
Dégustation de 5 fromages en accord avec 5 boissons

Atelier Exploration de la Vallée du Rhône du jeudi 4 novembre 19h30

Riche d'histoire et d'appellation, cette région produit certains des plus grands vins. Nous parcourons la région du nord au sud en 5 vins

Atelier Accords Fromages et Vins du jeudi 25 novembre 19h30

Un des mets les plus difficiles à accorder. Malgré le cliché fromage/vin rouge, vous découvrirez qu'il faut éviter certains vins rouges avec le fromage. Ainsi que des accords insolites... Dégustation de 5 fromages en accord avec 5 vins

Cours assurés par :

Cyril Coniglio, Sommelier (ancien de Paul Bocuse)
Meilleur Caviste de France et Maître Caviste

Chaque atelier est en 2 phases

1/ La théorie. Qui reste ludique et animée. Avec un fascicule du cours fourni sur lequel vous pourrez prendre des notes.

2/ La pratique. Dégustation et « grignotage ».

Tous les ateliers sont accompagnés de cochonnailles ou autres bouchées (spécifique au thème).

Nous nous réservons le droit d'annuler et reporter une soirée en cas d'un nombre de participant insuffisant.

Minimum 8 participants.

Aucune annulation par le participant, dans les 48h qui précèdent le cours, ne sera prise en compte.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

