



AG & GO

Atelier du Goût et des Odeurs

« Animations - Dégustations - Visites Oenotouristiques »

425 chemin de Pendariès Haut 81600 BRENS

atelierdugout81@orange.fr ou 06 30 98 02 82

Assoc. 1901 N°W811003484 Siret : 528 436 405 00013

Siren : 528 436 406 Code Ape : 9499Z

L'Atelier du Goût et des Odeurs anime des activités ludiques et conviviales autour du thème de la dégustation, des saveurs et des gourmandises ...

Une bonne occasion d'apprendre et de découvrir tout en s'amusant :

- **Animer** des évènements, des réceptions, des anniversaires, des soirées entre amis, des équipes de travail, ...
- **Compléter** de façon ludique des séminaires d'entreprises,
- **Réaliser** des incentives,
- **Partager** la passion œnologique en animant des soirées de dégustation
- **Accompagner** des visites oeno-touristiques

Quelques idées réalisées ...

Toutes les activités sont réalisées et animées par des œnologues professionnels.

<p align="center">☺ <u>Quelques thèmes d'atelier ...</u></p> <p>☺ 1 document personnalisé est remis à chaque participant.</p> <p>☺ <u>Langue</u> : Français – Anglais – Espagnol (suivant les thèmes)</p>	<p align="center">Durée</p>
<p align="center">☺ INCENTIVE ŒNOLOGIQUE INSOLITE</p> <p align="center"><i>Partager un moment récréatif autour du vin et de la gastronomie française à travers 3 défis : reconnaissance d'odeurs élémentaires, le Grand Quiz, dégustation d'un vin insolite : jouez et gagnez !</i></p>	<p align="center">45 mn</p>
<p align="center">☺ PLAISIR ET DECOUVERTE ŒNOLOGIQUE</p> <p align="center"><i>Mini séance de travail sur les odeurs élémentaires, les cépages du gaillacois, le vignoble, ses producteurs, dégustations commentées de 4 à 5 vins typiques</i></p> <p>Plusieurs thèmes au choix :</p> <p><i>Les vins de Gaillac, Les vins de France, Les secrets des Bourgogne,</i></p> <p><i>Les vins du Sud Ouest, Champagnes et effervescents, Les Vins du Monde, etc., etc., ...</i></p>	<p align="center">1 h 30</p>
<p align="center">☺ ATELIER « APPRENTI ŒNOLOGUE : JOUEZ L'EXPERT ! »</p> <p><u>Votre défi</u> : vous êtes œnologue et vous devez improviser un assemblage de vins pour répondre à la demande de votre agent exportateur !</p> <p><i>Dégustation de vins de cépages purs - Définition d'un profil vin – Reconnaissance des caractéristiques aromatiques des cépages ! Récompenses et cadeaux !</i></p>	<p align="center">1 h 30</p>

<p style="text-align: center;">😊 VISITES OENOTOURISTIQUES</p> <p><i>En compagnie d'œnologue passionné, vous découvrirez les mystères du vignoble gaillacois : ses terroirs, ses cépages, ses hommes et ses vins !</i></p> <p style="text-align: center;">A la journée ou demi-journée ... découverte d'un chai en gaillacois avec initiation à la dégustation des vins avec ou sans repas commenté ou autre visite touristique !</p>	<p>½ journée</p> <p>Ou</p> <p>1 journée</p>
<p style="text-align: center;">😊 SESSION D'INITIATION A LA DEGUSTATION DES VINS</p> <p style="text-align: center;">En groupe ou entre amis !</p> <p><i>En 4 séances du soir, initiez-vous aux techniques de la dégustation : les saveurs élémentaires, les seuils de perception, les arômes du vin, les profils de vin, le vocabulaire du vin, les appellations, les accords mets-vins et commentez en compagnie d'un œnologue les vins présentés !</i></p>	<p>4 x 2 h</p>
<p style="text-align: center;">😊 ANIMATION LUDIQUE SUR SALON, PORTES OUVERTES D'ENTREPRISE, ...</p> <p><i>Animations autour des sens impliqués en dégustation pour les 7 à 77 ans ! le Toucher, l'Odorat et le Gout !</i></p>	<p>½ journée</p> <p>Ou</p> <p>1 journée</p>
<p style="text-align: center;">😊 ANIMATION CŒNOLOGIQUE ET LUDIQUE DES VINS D'HONNEUR DE MARIAGE</p> <p><i>Animations autour des sens impliqués en dégustation : le Toucher, l'Odorat et le Gout !</i></p>	<p>1 h 30</p>
<p style="text-align: center;">😊 LOCATION MATERIEL POUR PARCOURS OLFACTIF : « LA ROUE DES AROMES »</p> <p>Barriques à senteurs : Parcours olfactif libre : s'exercer à identifier et mémoriser les odeurs du quotidien (Fleurs des villes, Fleurs des Champs, Corbeille de Fruits, les arômes du Petit déj, les épices, etc....!)</p>	
<p style="text-align: center;">😊 LOCATION MATERIEL POUR PARCOURS OLFACTIF : « LA TABLE DES AROMATES »</p> <p>Table de cuisson fictive avec aromates en folie dans les casseroles !</p> <p>Parcours olfactif libre : s'exercer à identifier et mémoriser les odeurs du quotidien: Les aromates apportent couleur et saveur aux plats les plus traditionnels !!</p>	
<p style="text-align: center;">ILS NOUS ONT FAITS CONFIANCE 😊😊😊😊 :</p> <p>Sop Event - - Château de Salettes - - Château Terride - - Domaine du Moulin - - Vins de Gaillac - - Gaillac Visit - - Bastide et Vignoble Comité Départemental du Tourisme - - Vignerons du Lot - - Saveurs en Frontonnais - - Domaine Larroque - - Ecole Vétérinaire Toulouse ENVT - - ICAM - - MJC Lagarrigue, Labastide Gabausse - - Club Escal du Vin Escalquens - - Maison Labastide - - Domaine du Buc - - Vignobles Jérôme Bézios - - Domaine Barreau - - Domaine du Moulin - - Château Balsamine ...</p> <p style="text-align: center;">MAIS AUSSI 😊😊😊😊 :</p> <p>Orange - - Airbus - - Sofic - - Swiss Life - - Tryba - - ACP menuiserie - - Véolia - - Cap Gimini - - Sciends Po Toulouse - - VIAE Immobilier - - Bank Salder - - Et Pierre Fabre - - Hôpitaux de Toulouse - - Pyramis - - Ets Leclerc - - Motorola - - Dassault Aviation - - Antargza - - Cegelec - - Toulouse Business School - - Abbaye des Capucins - - Technal - - CCL - - Korian.</p>	
<p style="text-align: center;">DEMANDEZ NOUS UN DEVIS 😊😊😊😊</p> <p style="text-align: center;">Nous vous réaliserons, en 24h, un programme personnalisé pour vos groupes, vos clients ! Animations réalisables 7j/7j</p>	