



ENTRAÎNEZ VOS SENS !

APPRENEZ À DÉGUSTER COMME DES PROS

Ateliers de dégustation et formation de professionnels

www.coralielerasle.fr

tasting@coralielerasle.fr

+33 6 01 77 99 10

Apprenez à nommer vos sensations

Découvrez des produits exceptionnels



CHOCO TASTING

Pour un voyage chocolaté

Véritable immersion dans le monde du **bean to bar**, cet atelier vous fera découvrir des chocolats faits en France par des artisans qui travaillent directement la fève.

Nous sélectionnons des chocolats aux caractéristiques organoleptiques exceptionnelles, issus de fèves cultivées avec respect de la nature et des hommes.

6 chocolats différents seront dégustés.

Durée : 2h
54 € / personne
27 avril & 15 juin 2023



WINE & CHEESE TASTING

Pour revisiter les accords

L'accord français par excellence ! Mais le vin rouge est-il toujours le meilleur choix ? Faut-il choisir d'abord le vin ou le fromage ?

Nous sélectionnons des fromages fermiers au lait cru et des vins de vignerons engagés. À l'issue de l'atelier, vous aurez les clés pour confectionner **votre prochain plateau de fromages !**

3 vins et 3 fromages seront dégustés

Durée : 2h
64 € / personne
11 mai 2023

Pour favoriser l'échange dans le groupe et l'apprentissage, je limite les groupes à 12 personnes
Je parle également anglais, allemand, espagnol et portugais.

Inscrivez-vous sur

[www.coralielerasle.fr/
particuliers](http://www.coralielerasle.fr/particuliers)

Ou suivez le QR code



Les ateliers ont lieu à Grenoble
au restaurant Vivant
11 Rue Marx Dormoy