

# DIY

- **Durée : 3h**
- **Prix : 75€ /personne**
- **Pour qui ? Tous niveaux.**
- **Nombre de participants : 6 Maximum**
- **Quand ? Un samedi par mois, de 10h à 13h (je vous envoie le calendrier des prochaines dates sur demande)**
- **Inscriptions : [info@elsachocolat.com](mailto:info@elsachocolat.com)**

## Description :

**Fabriquez votre chocolat vous-même, de la fève à la tablette ! Vous découvrirez ainsi le processus de fabrication du chocolat « bean to bar » artisanal.**

**Nous réalisons ensemble les étapes suivantes : le vannage, le concassage et broyage, et enfin, le moulage en tablette que vous pourrez fièrement emporter chez vous !**

**Je souhaite également revaloriser le travail des planteurs en amont de la production de chocolat en vous présentant les étapes de la culture du cacao : de la graine de cacao à la fève de cacao fermentée et séchée.**

**Cette expérience se termine par un voyage sensoriel aux origines de 4 chocolats.**



ELSA

Cacao & Chocolat

Tél : +33 7 69 17 52 14

Email : [info@elsachocolat.com](mailto:info@elsachocolat.com)