

# DEGUSTATION BEAN TO BAR

- **Durée : 1h**
- **Prix : 30€ /personne**
- **Pour qui ? Il est recommandé d'avoir d'abord réalisé l'Eveil des Sens pour poursuivre votre initiation à la dégustation du chocolat « bean to bar » avec cet atelier. Celui-ci vous permet de mettre en pratique de manière plus affinée votre capacité à déguster du chocolat bean to bar.**
- **Nombre de participants : 10 Maximum**
- **Quand ? Un jeudi par mois de 17h30 à 18h30 (demandez les prochaines dates sur [le formulaire de contact](#))**
- **Inscriptions : [info@elsachocolat.com](mailto:info@elsachocolat.com)**

## Description :

Cet atelier vous permet d'approfondir l'art de la dégustation avec plusieurs activités et une dizaine de chocolats différents : identifier des chocolats qui ont des teneurs en cacao différentes, situer deux chocolats dégustés à l'aveugle sur la roue des saveurs, enrichir votre vocabulaire pour décrire des chocolats complexes en arômes.

Et surtout, nous allons nous recentrer sur nos sens, nous faire plaisir et nous enrichir mutuellement en partageant nos connaissances et nos expériences.



ELSA

Cacao & Chocolat

Tél : +33 7 69 17 52 14

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