

## ATELIER BERTRAND CHOCOLATIER

**SAMEDI 24 MAI 2025**

Durée : 1 heure 30 de 14 heures à 15 heures 30

Adresse : 3 Rue de l'Artisanat à Le Coteau

Coût amicaliste : 5 € - Invité(e) : 7 € (au lieu de 8.50 €)

**Plongez dans le monde du chocolat avec la découverte passionnante du métier de l'artisan-chocolatier. Tout au long de votre visite, Emilie & Bertrand vous partageront leur passion.**

Après quelques explications théoriques sur la fabrication des chocolats et le métier d'artisan chocolatier, **vous profiterez d'une dégustation comparée de grands crus et bonbons de chocolat.**

### La visite se décompose en 2 temps

#### 1<sup>ère</sup> partie - Découverte du monde du chocolat

Pénétrez au cœur de la chocolaterie ! Découvrez la fabrication et les contraintes techniques de la fabrication d'un bonbon de chocolat mais aussi les ganaches, les pralinés, les dômes et le quotidien d'une chocolaterie artisanale. Cette partie est théorique et dure environ  $\frac{3}{4}$  d'heure

#### 2<sup>ème</sup> partie - Dégustation comparée de grands crus et bonbons de chocolats

Il est temps de passer aux choses sérieuses et de goûter (enfin!) du chocolat ! A travers la dégustation d'une demi-douzaine de grands crus de chocolats, et autant de bonbons et autres merveilles, nous vous proposerons une dégustation comparée de chocolats afin de mieux comprendre ce produit merveilleux. Cette partie est (très) gourmande et dure environ  $\frac{3}{4}$  d'heure



*Attention : Bertrand chocolatier décline toute responsabilité quant au plaisir occasionné à l'occasion de cette visite-dégustation*