L'atelier GOÛTOLOGIE

Osez l'expérience du goût

Devenez **maître de votre dégustation** et partez à la conquête de vos **Madeleines de Proust**, dans un voyage sensoriel et gourmand.

Des Ateliers pour se réapproprier ses sens et vivre son expérience du goût autrement.

Introduction sur les sens du goût
Théorie

Cadrage autour du produit
Découverte

Exercices olfactifs et dégustations
Mise en pratique

Échange sur son exploration sensorielle
Interaction

L’Atelier Masterclass

Reprendre le contrôle de ses sens en pleine conscience

Une masterclass avec une professionnelle du goût pour plonger au coeur des sens de la dégustation grâce à une dégustation de chocolats. Comprenez le fonctionnement de vos sens, ouvrez-vous à l’analyse sensorielle et développez votre posture pour devenir maître de votre goût et découvrir vos Madeleines de Proust.

Produits dégustés :
Chocolats grands crus ou produits à définir avec vous (fruits, légumes, produits d’exception)

Idéal pour :

Les épicuriens qui ne font pas les choses à moitié
Une activité à vivre en équipe pour se découvrir autrement
Parfait pour un team building lors d’un séminaire

En présentiel partout en France

2 à 3 heures

De 10 à 30 participants

To-Do list d'un Atelier Masterclass

Organisé en présentiel

Avant l'Atelier

Au préalable de votre Masterclass, plusieurs éléments sont à considérer :

Affiner vos besoins (nombre de participants, objectifs, durée, logistique)

Nous pouvons personnaliser la Box thématique pour y refléter le logo de votre structure

Prévoir un espace calme et confortable

Pendant l'Atelier

Seuls des verres et de l'eau sont à prévoir. Nous apportons tout le reste.

Nous conseillons d'éviter toute dégustation et repas avant l'atelier pour ne pas brouiller les papilles.

Après l'Atelier

Nous apprécions les retours suite à ces voyages gustatifs en notre compagnie. Vous pouvez partager avec nous vos ressentis : verbalement à l'issue de l'Atelier, ou à l'écrit en nous laissant un avis sur nos réseaux sociaux !

Enfin, nous encourageons chacun des participants à reprendre les notions évoquées ensemble pour revivre cette expérience dans leur quotidien, avec l'aliment de leur choix.

FAQ de l'Atelier Masterclass

Une Masterclass !? Ça va être compliqué ?
Non bien évidemment. Tout est accessible sans prérequis. Nous nous adaptons à vos objectifs. À titre d'exemple :

- pour un team building, nous axons sur l'écoute, le partage et le lâcher prise
- pour un approfondissement ou une redécouverte du goût, nous mettons l'accent sur l'analyse sensorielle et la posture de dégustation

D'où viennent les chocolats ?
Nos chocolats noirs sont tous issus de grands crus, pur beurre de cacao et fabriqué artisanalement par le maître chocolatier Olivier Grimeau.

Vais-je pratiquer ?
Oui ! On commence par un peu de théorie sur les sens et le produit dégusté puis nous mettons rapidement en pratique avec la découverte olfactive et l'expérimentation gustative.

Qu'en est-il des frais de déplacement ?
Les frais de déplacement sont facturés au réel.

Est-ce que je vais savoir pratiquer tout seul ?
L'objectif de la Masterclass est de rendre les participants autonomes. Pour cela, nous mettons en pratique et nous transmettons 4 clés qui permettent devenir autonome pour toutes dégustations futures.

Je suis allergique !
En cas d'allergie, il est nécessaire de bien nous spécifier l'allergène en question et nous adapterons les box.

Je n'aime pas le chocolat noir:
est-ce que cet Atelier est fait pour moi?
Nous avons remarqué que lors de l'Atelier, les participants sont surpris d'avoir un regard nouveau et peuvent se (re)découvrir un réel plaisir à déguster le chocolat noir.

Contact & références

Un devis, des questions ?

06 85 06 19 70
hello@ateliergoutologie.com
www.ateliergoutologie.com

Pour suivre notre actualité :

@AtelierGoutologie
facebook.com/ateliergoutologie
linkedin.com/in/véronique-duguet

Ils nous ont fait confiance :

poly
McKinsey & Company
MANAE BUSINESS
einaï

L'atelier
GOÛTOLOGIE
Osez l'expérience du goût