INITIATION AU CHOCOLAT
CREATION ET TASTING
avec LAURENT GERBAUD
En Videocall
Organisé par Itinéraires

Sous réserve de disponibilité
Prix tout compris
Sous réserve de nos partenaires

Initiation au Chocolat

Maître chocolatier primé avec la Médaille d'Or au Salon International de Londres 2017 et élu Chocolatier de l'Année 2021 par Gault&Millau, Laurent Gerbaud est l'un des protagonistes de la scène du chocolat à Bruxelles. Ses expériences gustatives atypiques pendant sa formation l'ont emmené à composer des créations qui sortent de l'ordinaire et qui vous rappelleront les goûts d'Orient... lors de ce workshop, vous allez apprendre la technique et les connaissances pour créer vos propres mendiants, recevoir votre propre matériel professionnel, et être coachés par le Maître Chocolatier pour vos créations home-made. Et après, venez (re)éduquer votre palais en découvrant le chocolat Gerbaud, "le chocolat qui rend beau!"

Workshop Tasting: Education du Palais

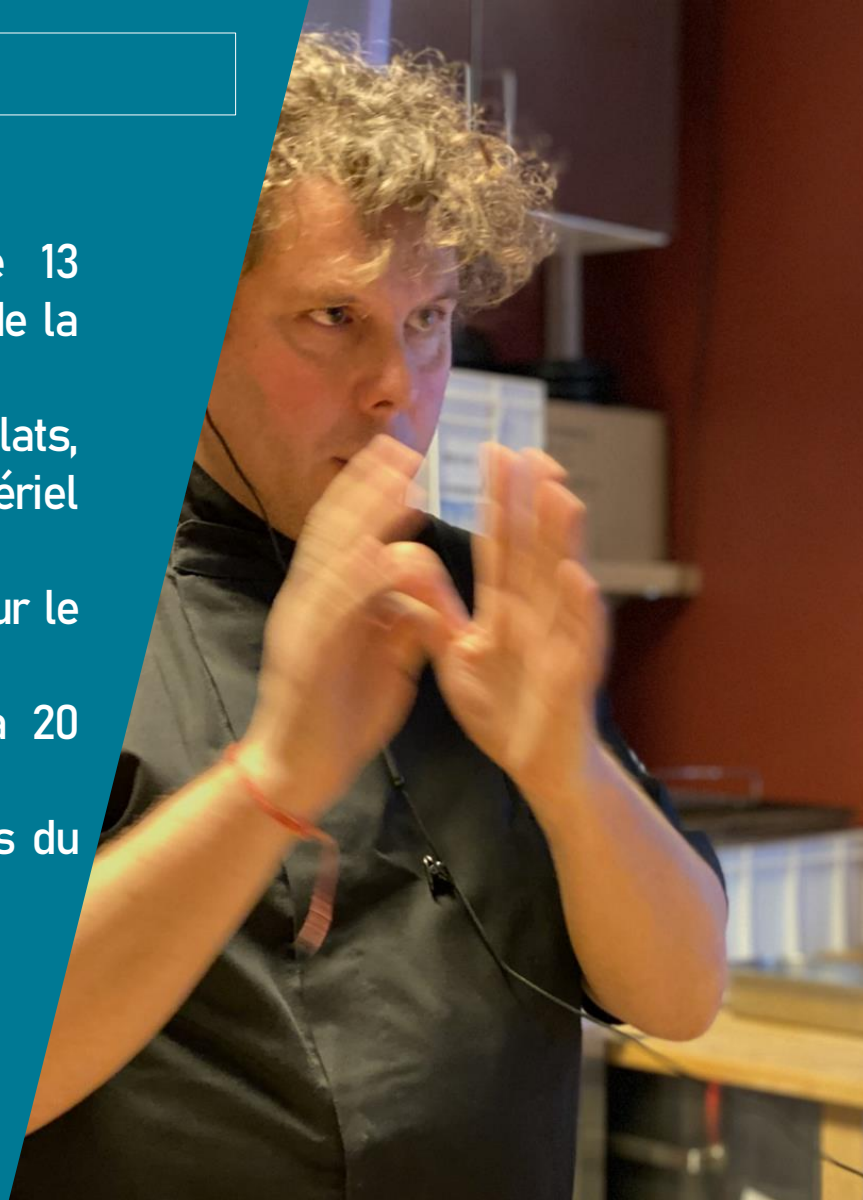
Le maître chocolatier Laurent Gerbaud vous emmène dans une dégustation "Education Palais". Un voyage initiatique dont l'objectif est de modifier définitivement la façon dont vous appréciez le chocolat. A travers anecdotes, partage d'expériences et découverte des différentes familles de goûts représentées dans la collection Laurent Gerbaud, votre dégustation de 13 chocolats évoluera du plus brut au plus raffiné..

Workshop Création des Mendiants

Moule, tablier, couteau à la main, chocolatière professionnelle allumée, la création peut commencer: coachés par Laurent Gerbaud lui-même, vous fabriquez vos tablettes de chocolats. Il s'agit de 16 petits mendiants créés exclusivement avec les fruits secs et noix tels qu'amandes grillées et salées, baies rouges de Perse... sélectionnés dans le monde entier par le maître chocolatier et livrés à votre porte!

En Pratique

- Workshop Tasting: Dégustation commentée de 13 chocolats, du plus brut et industriel au plus unique de la collection Gerbaud
- Worskhop Création: Création de vos propres chocolats, coachés par Laurent Gerbaud et avec le matériel professionnel livré par le Chocolatier.
- Session de Q&A pour poser toutes vos questions sur le chocolat au Maître.
- Entre collègues, en famille, entre amis... de 1 à 20 personnes.
- Parfait comme activité teambuilding dans le temps du confinement ou comme cadeau original



Prix

Workshop Complet avec Laurent Gerbaud : 306€ p.p.

Comprenant : la présence de Laurent Gerbaud pour les workshops et la séance Q&A, le double workshop (création et dégustation), l'achat et livraison de la Chocolatière Frifri et des moules (qui deviennent propriété des participants), l'achat et livraison de 2,5kg de chocolat brut, mix fruits secs, la livraison du ballotin de dégustation avec 13 chocolats, nos services.

Conditions

- Ces prix comprennent les livraisons uniquement en Belgique. (autres destinations possibles avec frais de livraison adaptés p.p.)
- Livraison organisée par nos soins, vers la Belgique et les pays voisins (France/Luxembourg/Pays-Bas).
- Des frais supplémentaires pourront être appliqués dans le cas d'un retour du colis pour causes indépendantes de notre volonté (mauvaise adresse communiquée, absence du destinataire lors de la livraison, pas de réponse du destinataire aux appels du livreur...).
- Si la livraison est gérée par le client, Itinéraires et Laurent Gerbaud ne sont pas tenus responsables des éventuels retards de livraison ou livraison manquée.
- Possible uniquement en FR et EN avec le Maitre Gerbaud.
- Via vidéo-conférence organisée par Itinéraires sur Google Meet
- Durée totale : 2h à 2h30
- La commande doit être faite 20 jours ouvrables avant l'atelier
- Laurent Gerbaud et Itinéraires ne sont pas tenus responsables des imprévus qui pourraient entraver l'atelier (dysfonctionnement d'internet / retard de livraison pour force majeure)

Le petit plus...

Ballotins ou tabliers personnalisés par l'artiste matièriste Sophie Le Grand

Une parfaite illustration de "l'Union fait la Force". Quand le ballotin du grand chocolatier est personnalisé par la technique SLG, ... ne jetez plus vos emballages, pensez "recyclage".
Unique et signé par votre artiste préféré.
Un geste de plus pour notre Mère Nature.
Exclusive collector
By Laurent Gerbaud et SLG

Prix indicatif:
Ballotin customisé SLG avec 15 chocolats assortis: 24.95€ par ballotin
Ballotins customisé SLG vides (pour le workshop création): 12€ par ballotin
Création des moules au logo de l'entreprise : + 650€ Tout compris
Tablier personnalisé par Sophie Le Grand : 30€ par tablier
Possibilité d'impression des tabliers au logo de l'entreprise

PARLONS-EN!

Andrea Snaidero
Group Manager

info@itineraires.be
+32 (0)496 38 85 94
N. Entreprise: 0880 - 587- 081