

# ATELIERS INSOLITES – avec ou sans vin!

Le Pilâtes olfactif des Climats

De la vigne au fusain

Peinture végétale du Climat Les Petits Charrons

Les arômes du chocolat (3 options)



# ATELIERS INSOLITES

## LE PILÂTES OLFACTIF DES CLIMATS MEURSAULT

Découverte sportive et insolite d'un Climat  
de Meursault

Au cœur des Petits Charrons et de son  
histoire, gym douce associée aux bienfaits  
de l'aromathérapie pour agir sur le corps  
et l'esprit tout en travaillant la respiration.

Avec un professeur diplômé, séance  
organisée en 3 temps avec olfaction  
d'huiles essentielles entrant dans la  
composition du parfum du vin des Petits  
Charrons, puis dégustation du vin.

*(Formule possible dans notre jardin à  
Beaune ou dans votre lieu de résidence)*



# ATELIERS INSOLITES

## DE LA VIGNE AU FUSAIN MEURSAULT

Regard artistique sur le cycle de  
la vigne et sa valorisation

Lecture du vignoble et  
compréhension du cycle  
végétal de la vigne.

Illustration de sa valorisation  
possible à travers un atelier  
artistique au fusain de sarment  
de vigne et dégustation du vin  
Meursault Les Petits Charrons

*(Possible à Beaune et option sans  
l'atelier au fusain)*

## PEINTURE VÉGÉTALE DU CLIMAT DES PETITS CHARRONS

Découverte artistique, botanique et  
olfactive de la vigne et du jardin  
du Climat de Meursault

Plantes aromatiques du jardin en  
peinture végétale et olfaction de  
leur huile essentielle; anthotype des  
feuilles de vigne du Climat avec un  
jus réalisé avec les végétaux du  
jardin. Puis dégustation du vin.

*(Possible à Beaune)*



# ATELIERS INSOLITES

## LES ARÔMES DU CHOCOLAT BEAUNE

Initiation à la dégustation du chocolat

Olfaction des arômes du chocolat  
(matières premières et  
approche du parfumeur)

Découverte de la dégustation du  
chocolat: fèves crues et torréfiées et  
chocolats artisanaux  
(noir 85%, noir 70%, lait, blanc et pâte à tartiner)

Découverte de l'infusion d'écorces de  
fèves de cacao

*(Possible à Meursault et option avec  
dégustation d'alcools de Bourgogne)*

## LES ARÔMES DU CHOCOLAT BLIGNY-SUR-OUICHE

Voyage initiatique sur le chocolat  
dans une chocolaterie artisanale

Origines et histoire du cacao, liens  
avec les peuples aztèques et mayas

Olfaction des arômes du chocolat  
(matières et approche du parfumeur)

Dégustation de fèves crues et  
torréfiées et de chocolats artisanaux

Fabrication d'un palet de chocolat

Cérémonie du chocolat chaud  
traditionnel maya



# LES ARÔMES DU CHOCOLAT – BLIGNY SUR OUCHE

## OPTION ATELIER + VISITE CHOCOLATERIE ARTISANALE ET FABRICATION DE CHOCOLAT

L'atelier sensoriel « Les Arômes du Chocolat » a été conçu pour vous faire plonger au cœur d'une expérience sensorielle, culturelle et interactive: notre chocolatier mexicain vous contera les origines du cacao, l'histoire qui lie les peuples aztèques et mayas à la consommation de cacao ; puis vous sentirez les arômes du chocolat pour stimuler votre olfaction ; vous dégusterez des fèves de cacao crues et torréfiées, des chocolats artisanaux fabriqués sur place ; vous fabriquerez votre « palet » de chocolat façon mexicaine et nous vous initierons à la cérémonie de dégustation de chocolat chaud traditionnel maya.

### Les étapes de votre atelier sensoriel « Les Arômes du Chocolat »:

- Origines et histoire du cacao, liens avec les peuples aztèques et mayas
- Olfaction des arômes du chocolat (matières premières et approche du parfumeur)
- Dégustation de fèves de cacao crues et torréfiées
- Fabrication du palet de chocolat: broyage des fèves sur moulin, transformation en pâte de cacao et moulage
- Dégustation de chocolats artisanaux fabriqués sur place
- Cérémonie du chocolat chaud traditionnel maya

Durée: 3h

Lieu: Chocolaterie Artisanale PUROKAO – 21 360 Bligny-sur-Ouche

Nombre participants: minimum 6 personnes / maximum 12 personnes



**PUROKAO**  
Chocolat ancestral®



# LES ARÔMES DU CHOCOLAT – ECOLE DE PATISSERIE DE BEAUNE OPTION ATELIER + COURS DE PÂTISSERIE CHOCOLAT

## LES ARÔMES DU CHOCOLAT BEAUNE ECOLE DE PÂTISSERIE 3H

Olfaction des arômes du chocolat  
(matières premières et  
approche du parfumeur)

Initiation à la dégustation du chocolat:  
fèves crues et torréfiées  
+ chocolats  
(noir 72%, noir 64%, lait et blanc)

Cours de pâtisserie sur le thème  
du chocolat

---

MIN 6 PERS / MAX 12 PERS

## LES ARÔMES DU CHOCOLAT BEAUNE – ECOLE AVEC UN CHEF PÂTISSIER 3 à 4H

Olfaction des arômes du chocolat  
(matières premières et  
approche du parfumeur)

Initiation à la dégustation du chocolat:  
fèves crues et torréfiées  
+ chocolats  
(noir 72%, noir 64%, lait et blanc)

Cours avec un Chef pâtissier sur le  
thème du chocolat

---

MIN 6 PERS / MAX 12 PERS



FLAVEURS  
& CHEFS  
FRANCE



Les ateliers  
VINS & PARFUMS