

Au programme :

Des ateliers à consommer séparément ou à la suite les uns des autres... présentations thématiques, dégustations et fabrication de douceurs chocolatées....

Régalez-vous !



1 *Afrique de l'Ouest, grande productrice de cacao*

L'Afrique produit plus de 75% du cacao du monde : en Côte d'Ivoire, sa production représente même plus de 22% de l'économie du pays ! Je vous invite à découvrir quelques réalités de ce continent où j'ai eu le plaisir de vivre pendant 25 ans. A la clé, la fabrication de chocolat rustique en mode local.

Voyage dans le temps chez les Mayas

Partez avec nous aux sources du chocolat : le pays des Maya, des Aztèques et des Olmèques, où on consomme du chocolat depuis près de 4.000 ans ! Grands consommateurs de chocolat chaud (chocolatl), les Mayas l'aimaient noir et pimenté. Lors de cet atelier, vous découvrirez les secrets de cette mystérieuse culture chocolatée!

3 *L'Équateur, coup de cœur de Cocootree*

Saviez-vous que le chocolat de Cocootree était originaire d'Équateur ? Les fèves sont produites par une coopérative d'agriculteurs et sont transformées sur place en chocolat afin que la valeur ajoutée permette aux familles équatoriennes de vivre dignement. Lors de cet atelier, vous découvrirez ce que le chocolat de Lonzée a de si particulier...

Tour du monde en chocolat avec tous nos sens

Il y a chocolat et chocolat ! Comme le vin, le chocolat se décline en de multiples saveurs suivant sa préparation, mais aussi son origine. Cet atelier va vous faire découvrir une large gamme de goûts, de textures et de parfums.. Un seul objectif : faire un tour du monde chocolaté pour mettre tous vos sens en éveil.

5 *Le monde de Charlie et la Chocolaterie*

Willy Wonka est un personnage excentrique et extraordinaire : dans son usine ultra-secrète, il fabrique le meilleur chocolat du monde. Mais quel est son secret ? Personne ne le sait, mais Willy Wonka connaît très bien la Chocolaterie de Lonzée. Chut..... ;)

RÉSERVATION INDISPENSABLE (dates au recto)