

# CLUB DE DÉGUSTATION

## SEPTEMBRE

08.09.2022 **Les Bas-Armagnac**  
Tout savoir sur les Bas Armagnac  
Initiation & Dégustation.  
Experte : Sandra Lemarechal (*CHÂTEAU DE LACQUY*)

15.09.2022 **Fan de Truffe d'été**  
Formation autour de la Truffe Aestivium  
La truffe dans tous ses états !  
Expert : Adam Ediccofer (*DOMAINE D'ARGENS*)

22.09.2022 **Viva España !**  
Dégustation autour de la gastronomie Espagnole.  
Tout comprendre sur la culture Ibérique !  
Experte : Marie Devos (*BELLOTTA-BELLOTTA*)

29.09.2022 **Vins Italiens**  
Initiation & dégustation de grands crus italiens d'exceptions.  
Experte : Agnès Biskupska (*RAFFINVIN*)

## OCTOBRE

06.10.2022 **Voyage au Japon**  
Découverte, initiation & dégustation de la culture gastronomique Japonaise.  
Expert : Clément Thobois (*UMAMI*)

13.10.2022 **Dolce Italia**  
Immersion gastronomique en Italie.  
Surprises & pépites Italiennes.  
Experte : Rossana Irtelli (*LEONARDI*)

20.10.2022 **Whisky du monde**  
Dégustation de Whiskies internationaux.  
Experts : Pierre Tissandier & Hugues Saby (*WHISKY LODGE*)

26.10.2022 **Amateur de Cocktail**  
Rencontre avec un champion du Monde des Cocktails : dégustation et astuces.  
Expert : Marc Bonneton (*COCKORICO*)

## NOVEMBRE

10.11.2022 **Accord Vins et Musique**  
Traduction musicale et lyrique d'une dégustation oenologique commentée.  
Expert : Artiste surprise

17.11.2022 **Fan de Bellotta**  
Tout connaître sur le Jambon le plus célèbre du monde.  
Experte : Marie Devos (*BELLOTTA-BELLOTTA*)

24.11.2022 **Fan de Bordeaux**  
Initiation & dégustation oenologique.  
Expert : Robin Laszcuk (*LAFITE - BRAON DE ROTHSCHILD*)

30.11.2022 **Épices & Cuisine**  
Tout savoir et tout comprendre sur les épices du Cambodge.  
Expert : Thomas (*LA PLANTATION*)

## DÉCEMBRE

02.12.2022 **Rhums d'exception**  
Rhums Brut de fût affinés à Marseille.  
Regard d'expert - Pourquoi Brut de Fût ?  
Expert : Guillaume Ferroni (Maison FERRONI)

08.12.2022 **Fan de Champagne**  
Immersion en champagne.  
L'appellation : coupe ou flûte ?  
Expert : Nicolas Ayme (Champagne PHILLIPPONNAT)

09.12.2022 **Caviar Addict**  
Formation & Initiation - Tout savoir sur l'or NOIR.  
Dégustation & Accord Gastronomique  
Expert : Medhi Rossi (*CAVIAR DE NEUVIC*)

15.12.2022 **Balsamiques d'exception**  
La Rolls-Royce du Balsamique.  
Formation, Initiation, et dégustation.  
Expert : Rossana Irtelli (*LEONARDI*)

16.12.2022 **Fan de Truffe d'hiver**  
Formation autour de la Truffe Melanosporum  
La truffe dans tous ses états !  
Expert : Adam Ediccofer (*DOMAINE D'ARGENS*)



**Réservation : 40,00€**

12 places maximum par thème. Remboursé à partir de 200€ d'achat le soir de l'évènement. **Non remboursable, non annulable.**