

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 PHILLIPONNAT)

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.**