



LA CITÉ
DU GOÛT
ET DES
SAVEURS

Ateliers culinaires

Septembre à décembre 2019

**Le goût de la découverte,
l'artisanat des saveurs**



Bienvenue à la Cité du Goût et des Saveurs



Connu(e) notamment pour le champagne et ses biscuits roses, la Marne regorge de talents et de spécialités culinaires. Fort de ses près de 10 000 entreprises artisanales, notre département foisonne également de savoir-faire et de talents qui donnent vie à ce patrimoine gastronomique.

La Cité du Goût et des Saveurs, initiée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes-d'Armor, est un lieu particulier, un lieu dédié à la mise en valeur de ces techniques, de ces hommes et ces femmes passionnés par l'art culinaire.

Avec mon équipe, nous avons souhaité mettre en place ce projet dans le département de la Marne, au service de ces richesses locales et de nos artisans.

La Cité du Goût et des Saveurs de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Marne s'adresse aussi bien aux professionnels (par la mise en place de formations techniques), qu'au grand public (par la participation à des actions de promotion du savoir-faire et des ATELIERS culinaires).

J'ai le grand plaisir de vous annoncer, avec ce catalogue, le lancement des ATELIERS culinaires. Il vous donnera envie, je l'espère, de (re)découvrir toutes les richesses de notre terroir.

Nos chefs artisans et producteurs de renom vous attendent et vous proposent d'apprendre des recettes de qualité, de participer à des dégustations ou des after-work avec pour seul objectif la découverte de nouveaux goûts, de nouvelles saveurs dans un esprit de partage et de convivialité.

Pas de doute, vous allez vous régaler !

Michel BOULANT

Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Marne.

21 septembre
10 h 00 - 12 h 00

55 €/pers

Chocolaterie Deléans
20 rue Cérés
REIMS

Atelier chocolat, spécial Halloween

Fabrication de moulages et petits chocolats
Repartez avec vos créations.

Chocolaterie établie depuis 1874 à Reims. Le maître artisan chocolatier Vincent Frodefond vous étonnera par ses variétés de chocolats.

25 septembre
14 h 00 - 15 h 30

29 €/pers

CQFD
Ce Qu'il Faut Déguster
13 rue de la Garenne
CHAMPIGNY

Atelier dégustateur en herbe

Pour les enfants de 7 à 12 ans, reconnaissance des arômes et des saveurs, parcours des 5 sens, initiation à la dégustation à travers des jus de raisins.

Né d'une passion pour le vin et le goût des bonnes choses, le concept de CQFD a été créé en 2014 par Fabrice. Le but ? Proposer une sélection pointue de vins, de Champagnes et de spiritueux. Vous former, grâce aux ateliers œnologiques, vous détendre, dans l'espace bar à vins et (vous) faire plaisir, dans l'espace cave.

09 octobre
10 h 00 - 12 h 00

30 €/pers

Café Miguel
58 avenue du Général
Eisenhower
REIMS

Atelier dégustation cafés

La découverte des goûts et les raffinements des cafés :
de l'arbre à la tasse.

Cafés Miguel, quatre générations de torréfacteurs au service du café.

17 octobre
18 h 00 - 20 h 00

55 €/pers

L'éveil des thés
34 rue des Telliers
REIMS

Atelier dégustation thés

Découverte des 6 couleurs de thés, avec dégustation et anecdotes sur l'histoire du thé.

L'aventure dans le monde du thé débute en février 2009 avec l'ouverture d'une maison de thé traditionnelle chinoise, au 34 rue des Telliers, à Reims. Forte d'une expérience de 6 ans, Sonia décide en 2015 de créer sa propre marque. La première marque de thé rémoise est ainsi née : L'Eveil des Thés !



23 octobre
10 h 00 - 12 h 00

30 €/pers

Café Miguel
58 avenue du
Général-Eisenhower
REIMS

Atelier dégustation cafés

La découverte des goûts et les raffinements des cafés :
de l'arbre à la tasse.

Cafés Miguel, quatre générations de torréfacteurs au service du café.

25 octobre
18 h 00 - 20 h 00

55 €/pers

Distillerie Guillon
Hameau de Vertuelle,
LOUVOIS

After'Work

Dégustation de spiritueux, découverte des alliances, mets
& boissons.

La Distillerie Guillon est située sur la montagne de Reims depuis 1997. Elle y distille
l'esprit du malt de la Montagne de Reims, un spiritueux malté inspiré du vignoble
français.

26 octobre
08 h 00 - 14 h 00
possibilité de revenir l'après-midi

50 €/pers

Brasserie Laiterie
2 impasse Félix-Eboué
TINQUEUX

Atelier fabrication de bière

Participez au brassage de la bière de Noël de la brasserie
L'orgemulle. Dégustation des produits pendant les temps
morts du process. Vous pourrez revenir chercher un coffret de la
production à laquelle vous avez assisté environ un mois plus tard.

Première Brasserie Laiterie de Reims, découvrez les créations de deux passionnés
qui vous feront partager leurs produits et leur savoir-faire.

08 novembre
18 h 00 - 20 h 00

55 €/pers

Distillerie Guillon
Hameau de Vertuelle,
LOUVOIS

After'Work

Dégustation de spiritueux, découverte des alliances, mets & boissons.

La Distillerie Guillon est située sur la montagne de Reims. Depuis 1997, elle y distille l'Esprit du Malt de la Montagne de Reims, un spiritueux malté inspiré du Vignoble Français.

16 novembre
10 h 00 - 12 h 00

55 €/pers

Chocolaterie Deléans
20 rue Cérès
REIMS

Atelier chocolat, Spécial Noël

Fabrication de moulages et petits chocolats
Repartez avec vos créations

Chocolaterie établie depuis 1874 à Reims. Le maître artisan chocolatier Vincent Frodefond vous étonnera par ses variétés de chocolats.

21 novembre
18 h 00 - 20 h 00

40 €/pers

L'éveil des thés
34 rue des Telliers
REIMS

Atelier dégustation thés

Découverte et dégustation du thé matcha

L'aventure dans le monde du thé débute en février 2009 avec l'ouverture d'une maison de thé traditionnelle chinoise, au 34 rue des Telliers, à Reims. Forte d'une expérience de 6 ans, Sonia décide en 2015 de créer sa propre marque. La première marque de thé rémoise est ainsi née : L'Eveil des Thés !





23 novembre
10 h 00 - 12 h 00

55 €/pers

Biscuiterie de Reims
2 Allée du
Buisson-Sarrazin
BÉTHENY

Atelier création de biscuit

Fabrication de biscuit et madeleines sur le thème du biscuit rose
Repartez avec vos créations.

Offert comme cadeau royal aux gouvernants de l'Europe entière depuis le XV^e siècle, les biscuits produits dans la ville bénéficiaient alors d'une renommée internationale.

30 novembre
18 h 00 - 20 h 00

55 €/pers

Biscuiterie de Reims
2 Allée du
Buisson-Sarrazin
BÉTHENY

Atelier création de pain d'épice

À l'approche des fêtes de fin d'année créez votre propre pain d'épice. Repartez avec vos créations.

Offert comme cadeau royal aux gouvernants de l'Europe entière depuis le XV^e siècle, les biscuits produits dans la ville bénéficiaient alors d'une renommée internationale.

07 décembre
08 h 00 - 12 h 30

50 €/pers

Brasserie Laiterie
2 impasse Félix-Eboué
TINQUEUX

Atelier fabrication de fromages

Passer la matinée à la fromagerie Lait Basseur, découvrez la fabrication de fromages et participez à celle-ci. Dégustation des produits pendant les temps morts du process.

Première Brasserie Laiterie de Reims, découvrez les créations de deux passionnés, qui vous feront partager leurs produits et leur savoir-faire.

> Infos pratiques

Comment se déroule un ATELIER culinaire ?

- Accueil et présentation de l'animation par l'équipe de la Cité du Goût et des Saveurs ou l'artisan
- Réalisation des plats par les participants en laboratoire
- Échanges autour des astuces et tours de main du professionnel
- Repas ou dégustation avec le professionnel pour poursuivre l'échange

Dans le cadre de l'ensemble des ateliers, aucun alcool ne sera servi aux mineurs, même accompagnés de personnes majeures.

L'inscription sera validée uniquement à réception de votre chèque de règlement. Les chèques sont portés à l'encaissement après l'ATELIER, à l'exception des chèques remis pour les bons cadeaux. Une facture vous sera remise sur demande.

Désistement & annulation

Seuls les désistements annoncés au minimum 96 heures avant l'ATELIER donneront lieu à un remboursement. Si l'annulation intervient seulement 72 h heures avant l'ATELIER, il ne sera procédé à aucun remboursement. La Cité du Goût proposera toutefois un autre atelier.

En cas d'absence non signalée, au delà de ces délais, le chèque sera encaissé.

L'organisateur se réserve le droit d'annuler un atelier en raison d'un nombre insuffisant de participants.



Des cadeaux à offrir et pourquoi pas des ateliers culinaires ?

Ateliers personnalisés ?

Organisez un ATELIER de cuisine, de pâtisserie ou accords mets/vin pour stimuler vos collaborateurs, renforcer l'esprit d'équipe.

Vous souhaitez récompenser votre équipe dans un lieu chaleureux, organiser des séminaires, recevoir vos partenaires ?

Nous composons pour vous des ATELIERS sur mesure, de 10 à 50 personnes, d'une heure à plusieurs jours.
Devis gratuit.

Bons cadeaux ou avantage CE, choisissez la formule qui correspond le mieux à vos salariés pour qu'ils puissent s'inscrire aux ATELIERS collectifs de ce catalogue.



Retrouvez nos ATELIERS culinaires sur www.cm-marne.fr/citedugout
Plus d'info : citedugout@cm-marne.fr
[@artisanat51](https://twitter.com/artisanat51)



LA CITÉ
DU GOÛT
ET DES
SAVEURS