



Cycle de 6 ateliers (pour aller au-delà de "hummm, c'est bon !")



En quelques mots...

Notamment destiné, bien que ce ne soit pas exclusif, aux entreprises de l'agro-alimentaire, ces ateliers, qui prennent la forme de conférences-dégustations, ont pour objectif d'apprendre à goûter, à distinguer les goûts et surtout à en parler. Chaque atelier dure 1h30, regroupe au maximum 15 personnes et s'appuie sur une double approche :

- théorique : culture, histoire, fabrication, transformation, évolution...
- pratique : nuances gustatives, vocabulaire du goût, discours du goût...

Le chocolat

De la fève à la tablette, nombre d'étapes déterminent le goût du chocolat, sa personnalité, sa qualité, ses subtilités. Au point qu'on a pu parler de "crus" de chocolat, à déguster comme un grand vin...



L'huile d'olive

On est souvent surpris en découvrant que l'huile d'olive de qualité, à la différence de celles de la grande distribution, n'a pas le goût d'olive, en tout cas pas seulement. Chaque variété d'olive forme comme un cépage, dont les particularités nous font voyager (dans le temps comme dans l'espace) autour du bassin méditerranéen, qui s'est construit autour de ce produit.

Le pain

Aliment d'une simplicité désarmante, le pain est un symbole culturel fort, capable de déployer une palette aromatique d'une complexité inattendue. L'apprécier suppose une attention particulière, comme une écoute gustative, et la compréhension de ce qui en fait l'un des fleurons de l'artisanat français.



Le thé

Blanc, noir, vert ou bleu, le thé nous offre une véritable cartographie des délicatesses de l'Asie. Identifier ses variantes chinoises, indonésiennes ou japonaises par le prisme du goût, c'est accéder à l'histoire culturelle d'une des régions les plus fascinantes du monde.

La tomate (ou un autre légume de saison)

Rouge la tomate ? Pas forcément. Elle peut être jaune, noire, orange, comme elle peut être ronde, ovale, bosselée. Autant de variétés, autant de goûts, et d'usages culinaires différents. Autant d'histoires à raconter aussi. Car avant de devenir le produit phare de nombreuses recettes méditerranéennes, la tomate a parcouru des kilomètres et rencontré bien des résistances...



La pomme (ou un autre fruit de saison)

La pomme n'est pas forcément jaune pâle ou toute rouge, parfaitement ronde et uniformément sucrée. Par delà la standardisation de son goût, redécouvrir sa richesse gustative, c'est retrouver certains goûts d'enfance, tout en appréciant le travail patient et passionné des petits producteurs français.