



Animation | Dégustation Séminaire

AU COEUR DES SENS



ELIJENCE
FRENCH ART OF FINE LIVING

www.elijence.com

Vous désirez...

OFFRIR

Une soirée dégustation vin, classique ou décalée, comme une pause gourmande autour des vins de Bourgogne après une journée de travail



PARTAGER

L'expérience inédite d'un cours de dégustation de vin – pas comme les autres – sur les appellations viticoles de Bourgogne.



CRÉER

Une convivialité pleine de surprises grâce à des animations œnologiques autour des arômes des vins de Bourgogne.

Nous vous proposons...





Nos dégustations

UN PARTAGE EN TOUTE SIMPLICITÉ

Un partage... de connaissances, et d'impressions sur les vins dégustés. Un échange pour découvrir ses collègues autrement.

... en toute simplicité dans une ambiance conviviale et détendue !



Nos dégustations

...animées par Paul Mathiot, notre expert-communicant en vins de Bourgogne et Gastronomie (*). En vrai bourguignon, Paul transmet sa passion du vin. Son regard bienveillant et son écoute en font un pédagogue attachant qui décomplexé l'univers du vin.

(*) Également dégustateur professionnel et rédacteur pour des guides et revues spécialisés.





Notre concept de la dégustation...

AU COEUR DES SENS

L'essentiel dans une dégustation de vin ?
C'est vous !

Votre ressenti, vos sensations, vos 5 sens...

Soyez à l'écoute de vos sens. Ils vous ouvrent des sensations inexplorées à condition que vous donniez à chacun de vos sens l'importance et la place qu'ils méritent. Alors s'ouvrent à vous des sensations et des émotions uniques et nouvelles.

Savoir déguster c'est une question de savoir-vivre !



Donner à chacun de vos **cinq sens** toute sa place pour une dégustation gourmande et ludique.

- Comment apprécier un vin sans commencer par le dévorer des yeux ?
- Quels arômes viennent envoûter votre odorat ?
- Quelle saveur en bouche est la plus marquante ?
- Quel soyeux vous évoque la texture de ce vin ?
- Et l'univers des sons. Le bruit d'une bouteille qu'on débouche, promesse d'un moment délicieux.





Le Rallye des 5 Sens

Découvrez nos jeux inédits pour une dégustation encore plus gourmande.



L'ESSENTIEL

Il perçoit plus d'un milliard d'odeurs différentes, soit 11 familles d'arômes : Animale, Boisée, Epicée, Fruitée, Minérale...

Ex de jeu : « Les bonbonnes aux arômes »



FLATTEUR MAIS TROMPEUR !

Les yeux analysent la forme ventrue de la bouteille de Bourgogne, la couleur, et l'aspect du vin.

Ex de jeu : Déguster « les yeux bandés »



LE MOINS ESSENTIEL EN APPARENCE

Si l'on ne perçoit que 5 saveurs grâce à la langue, s'ajoutent d'autres perceptions en bouche.

Ex de jeu : « Les 5 saveurs »



LE PLUS ÉTONNANT

Peu exploré, le « touché en bouche » renseigne sur les textures grâce aux récepteurs tactiles.

Ex de jeu : « Tissus et textures »



L'AMPLIFICATEUR

Les sons accentuent un contexte et des souvenirs, qui influencent la saveur du repas et des vins.

Ex de jeu : Medley de bruits





Apéritif-dégustation

• ACTIVITÉ 1

DÉROULÉ

- Accueil des participants avec 1 verre de vin
- Quizz sur le vignoble de Bourgogne
- Dégustation gourmande et commentée des vins.
- Échange entre expert et participants : comment déguster ? Qu'est-ce qu'un climat ? Combien coûtent les grandes appellations en Bourgogne ?



PRATIQUE :

- Durée : 1h15 pour 4 vins dégustés
- Horaires : 18h/19h
- Tarifs : à partir de **35 € HT / pers**
- Personnalisez votre prestation avec nos **options gourmandes* :
vin & chocolat / vin & charcuterie / vin & fromages...
- **options ludiques* :
dégustation les yeux bandés,
nos bonbonnes aux arômes,
nos accords vin & musique,
le toucher dans la dégustation de vins...





Teambuilding Gourmand

• ACTIVITÉ 2

LE PRINCIPE :

Fédérer grâce à nos ateliers -jeux gourmands sur le thème des cinq sens.



DÉROULÉ :

- Accueil des participants
- Rallye des sens : jeux, challenge, quizz et devinettes dans une ambiance bon enfant.
- Terminez en beauté la rencontre, tous autour de notre Buffet exclusif des arômes de Bourgogne et de ses produits régionaux.



PRATIQUE :

- Durée : 2h pour 3 vins dégustés
- Horaires : en journée ou soirée
- Tarifs : à partir de **49 € HT /pers**

*Supplément 4ème vin

*Supplément grand cru blanc ou rouge





UNE ORGANISATION COMPLÈTE

- L'animation assurée par nos experts-dégustateurs
- Une collection de vins de vignerons de talent
- Des verres adaptés à la dégustation
- Notre documentation offerte

À SAVOIR

Nos animations se déroulent :

- En extérieur « garden party »,
- Dans une salle de réception, un caveau d'un hôtel-restaurant sur Dijon et alentours,
- Dans votre entreprise,
- À domicile,
- Dans le lieu de votre choix.

Notre équipe se déplace partout en France.

Frais de déplacement en sus, au-delà de Dijon.

VOTRE CONTACT :

Agnès Mathiot - Bès de Berc

06.70.06.02.48

contact@elijence.com

www.elijence.com



ELIJENCE

FRENCH ART OF FINE LIVING

ILS NOUS FONT CONFIANCE



BNP PARIBAS



**GROUPE
SOPARIND
BONGRAIN**



LA POSTE





ELIJENCE
FRENCH ART OF FINE LIVING

www.elijence.com