

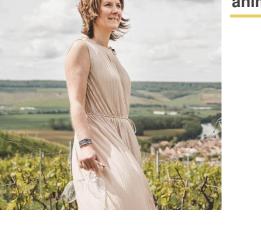
NOUVEAUX RENDEZ-VOUS GOURMANDS A L'OFFICE DE TOURISME EPERNAY EN CHAMPAGNE

Dans le cadre de ses missions d'animation du territoire et de valorisation de ses partenaires, et toujours avec la volonté de donner accès à la connaissance des champagnes et des produits du terroir, l'Office de Tourisme Epernay en Champagne propose tout au long de l'année aux visiteurs et aux habitants des rendez-vous gourmands dans son espace dégustation.

2 nouvelles expériences en après-midi et en soirée, à la fois didactiques et conviviales, sont désormais proposées au public.



DES ATELIERS DE DEGUSTATION SENSORIELLE **CHAMPAGNES & CHOCOLATS** animés par Karen Doulet - Amorescence





DES SOIREES TASTINGS ACCORDS METS & VINS animées par Geoffrey Orban - Educavin

- 2 formats de rendez-vous
- 2 professionnels de la dégustation
- 2 personnalités généreuses et passionnées
- 2 approches complémentaires
- 1 même envie de partage et de transmission
- 1 même attention dans la sélection de produits d'exception, issus de nos terroirs ou plus lointains, créations d'artisans et de producteurs

Pour de belles découvertes et de belles rencontres dans la bonne humeur, que vous soyez dégustateur débutant ou confirmé, amateur ou professionnel, en solo, en duo, entre amis, entre collègues ou en famille.

ATELIERS DE DEGUSTATION SENSORIELLE CHAMPAGNES & CHOCOLATS

animés par Karen Doulet - Amorescence



Karen Doulet - Amorescence

vous invite à entrer dans le monde de la dégustation sensorielle des accords Champagnes & Chocolats pour comprendre leurs multiples influences respectives.

Depuis juin, elle vous propose une dégustation sensorielle et commentée de 3 vins de Champagne, cuvées de vignerons engagés en viticulture biologique et biodynamique

6 grands crus de Cacao, créations du talentueux chocolatier sparnacien Emmanuel Briet,

pour comprendre la géologie, l'histoire, les cépages, la vinification, les similitudes dans les étapes de la fabrication du Champagne et du Chocolat et les accords Champagnes & Chocolats.

Une expérience unique, un joli voyage sensoriel et de sublimes cuvées !

- Un atelier de dégustation ludique et convivial ouvert à tous qui peut même être partagé en famille
- Une expérience unique, gourmande et sensorielle, nos 5 sens en éveil
- Des champagnes et des chocolats d'exception
- Un tarif réduit pour les enfants avec des jus artisanaux et les chocolats d'Emmanuel Briet pour un éveil au goût
- En français et en anglais

Prochains rendez-vous à l'Office de Tourisme Epernay en Champagne :

- Dimanche 10 septembre de 14H30 à 16H (en français)
- Lundi 11 septembre de 14H30 à 16H (en anglais)
- Vendredi 10 novembre de 10H30 à 12H (en anglais)
- Vendredi 10 novembre de 14H30 à 16H (en français)

Durée: 1H30

Entre 4 et 30 personnes par atelier

A partir de 18 ans : 40€/personne

De 7 à 17 ans : 15€ (mineurs accompagnés d'un adulte)

EN FRANCAIS

EN ANGLAIS





Sur réservation : www.epernay-tourisme.com

SOIREES TASTINGS ACCORDS METS & VINS animées par Geoffrey Orban – Educavin



Geoffrey Orban - Educavin,

Ambassadeur du Champagne et spécialiste des terroirs, revient à l'Office de Tourisme Epernay en Champagne pour 4 soirées conviviales de dégustation commentée en présence d'un Producteur de Champagne, avec une thématique par soirée et la dégustation de 5 cuyées en association avec 5 éléments de bouche.

Master en Œnologie, Maître en Biochimie et Ambassadeur du Champagne en 2006, il est consultant pour les professionnels, donne également des cours en école et anime des masterclass, des formations professionnelles, des prestations en évènementiel et en œnotourisme.

Il travaille à la compréhension et à la valorisation de la Champagne et des vins de Champagne. Ses études parcellaires basées sur la dégustation géo-sensorielle de la terre, sa connaissance des terroirs, des assemblages, et la dégustation annuelle de près de 2000 champagnes, lui permettent de faire évoluer de manière constante ses connaissances de la région et de ses vins et de les partager avec vous.

- Une thématique par soirée (programme détaillé prochainement sur www.ot-epernay.fr)
- La présentation du Domaine par le Producteur
- La présentation des typicités du terroir par Geoffrey Orban
- La dégustation de 5 cuvées de la gamme (champagne, vin ou spiritueux), chacune associée à 1 élément de bouche (d'ici ou d'ailleurs) pour découvrir les subtilités d'associations parfois surprenantes
- En français

Prochains rendez-vous à l'Office de Tourisme Epernay en Champagne :

- Jeudi 21 septembre 2023 de 19H30 à 21H30
- Jeudi 12 octobre 2023 de 19H30 à 21H30
- Jeudi 16 novembre 2023 de 19H30 à 21H30
- Jeudi 14 décembre 2023 de 19H30 à 21H30

Durée : 2H

Entre 21 et 30 personnes par soirée

A partir de 18 ans : 60€/personne

EN FRANCAIS



Sur réservation : www.epernay-tourisme.com

- ▶ Et si vous offriez ces expériences à vos proches ? Bons cadeaux sur le site de réservation.
- ▶ Ces nouveaux rendez-vous gourmands se poursuivront en 2024.

Contacts presse:



Office de Tourisme Epernay en Champagne. Laurence Prévot, Directrice – laurence@ot-epernay.fr – 06 83 40 25 10 Hélène Lohé, Chargée des animations – helene@ot-epernay.fr – 03 26 53 33 08



Amorescence - Karen Doulet 06 13 94 32 48 karen.amorescence@gmail.com



Educavin - Geoffrey Orban 06 61 87 87 66 contact@educavin.fr



7, Avenue de Champagne – 51200 EPERNAY www.epernay-tourisme.com tourisme@ot-epernay.fr - 03 26 53 33 00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.