



CHOCOLATS DU MONDE

www.chocolatsdumonde.ch

Tel un caviste, Chocolats du Monde sélectionne les tablettes de chocolat en fonction de leur qualité et de leur rareté. Nous privilégions les produits bean to bar et certifiés. Cela permet une meilleure traçabilité, une meilleure rémunération des cultivateurs de cacao, ainsi que des producteurs, et diminue l'impact environnemental. Un engagement que nous appliquons aussi à notre entreprise en compensant les émissions CO2 de nos activités et en travaillant avec les Établissements publics pour l'intégration (EPI) de Genève.

Descriptif et titres des animations

Initiation à la dégustation du chocolat

Découvrez comment les fèves de cacao ont un impact sur le goût de la tablette de chocolat. Un premier duo de chocolat se penchera sur la fermentation des fèves, tandis qu'un deuxième vous fera voyager à Madagascar.

Initiation aux associations thés et chocolats (thés provenant de Betjeman & Barton)

La richesse des thés est aussi grande que celle des chocolats. Voyagez et découvrez des associations surprenantes : thé et cacao asiatiques ou encore chocolatier catalan et savoir-faire japonais. Un régal pour les papilles.

Horaires

10h30 Chocolat
11h00 Chocolat
11h30 Thé
12h00 Thé
12h30 Chocolat
13h00 Chocolat
13h30 Thé
14h00 Thé
14h30 Chocolat
15h00 Chocolat
15h30 Thé
16h00 Thé
16h30 Chocolat
17h00 Thé

