



## ATELIER “APPRENEZ À DÉGUSTER”

Depuis trois générations, la famille Cluizel baigne dans les effluves du chocolat. Assistée de cacaoféviers®, de confiseurs et de chocolatiers expérimentés, elle poursuit son histoire là où elle l'a commencée : à Damville, en Normandie. La Manufacture Cluizel travaille en relation directe et durable avec des planteurs de cacao. Cet engagement équitable est gage de qualité.

L'exigence de la chocolaterie ? Un goût vrai, sans artifice.

Pour cela, les fèves sont fermentées à point chez le planteur. Puis tout se passe à la Manufacture Cluizel, depuis une torréfaction lente qui libère parfaitement les arômes, jusqu'aux subtilités de décors souvent manuels. Le résultat : une palette de goûts issus de terroirs remarquables, magnifiés par des recettes traditionnelles ou innovantes. Les chocolats Michel Cluizel.

\* transformateur de fèves de cacao en chocolats.

**MANUFACTURE CLUIZEL :**  
**Musée chocolatrium® & magasin**  
Route de Conches • 27240 Damville

tél. +33 (0)2 32 35 20 75 • [contactmc@cluizel.com](mailto:contactmc@cluizel.com) • [www.cluizel.com](http://www.cluizel.com)

**LA MANUFACTURE DU GOÛT**

Leaflet Province - novembre 2014 - SAS MC2 - PARIS - SIRET 533 854 030 00020 Paris - LINEA PICA®



**LA MANUFACTURE DU GOÛT**

# ATELIERS "APPRENEZ À DÉGUSTER"

Atelier d'1h30 • 12 personnes maxi • 18 € en individuel - 15 € en groupe de 6 personnes  
Atelier en petit groupe de 6 à 12 personnes en fonction du lieu.

## Découvrez les clés de la dégustation de nos Chocolats

Un animateur vous emmènera pour un voyage des papilles sur un thème bien particulier. Vous décrypterez alors des sensations et apprécierez différentes saveurs. Vous découvrirez aussi le travail accompli des Plantations jusqu'à la Manufacture du Goût, pour vous permettre de savourer les chocolats les plus classiques de notre gamme ou les plus étonnants. Ces Ateliers se déroulent à Paris à la Petite Manufacture Cluizel ou à Damville à la Manufacture Cluizel.



Dates programmées sur [www.cluizel.com](http://www.cluizel.com)

## N°1 CHOCOLAT(S) DE 39 % À 99 %



Venez découvrir les nuances des teneurs des chocolats Cluizel, s'échelonnant de 39% à 99%, à travers les 3 couleurs Ivoire, Lait et Noir. Goûtez au savoir-faire de la Manufacture Cluizel qui met au point des recettes de chocolats d'assemblage à l'équilibre subtil.

## N°2 CHOCOLAT DE PLANTATION (Mangaro / Los Anconès)



Venez ressentir le terroir et les spécificités de nos chocolats de plantation : Mangaro à Madagascar et Los Anconès à St Domingue. Vous comprendrez l'importance d'être cacaoïvèrier et de collaborer en toute transparence avec nos planteurs. Un travail main dans la main pour mettre au point des chocolats d'exception.

## N°3 PRALINÉ



Entrez dans les coulisses de l'Atelier des Confiseurs de la Manufacture Cluizel, et découvrez l'incroyable richesse du Praliné à l'Ancienne et ses applications dans ses incomparables recettes chocolatées.

## N°4 PLANTATION ET CACAO



Venez découvrir toutes les étapes en amont de la fabrication du chocolat. Le goût Cluizel vous ouvre ses portes. Un voyage initiatique accompagné de dégustations insolites.

## N°5 CHOCOLAT DE PLANTATION (Maralumi / Vila Gracinda)



Venez ressentir le terroir et les spécificités de nos chocolats de plantation : Maralumi en Papouasie-Nouvelle-Guinée et Vila Gracinda à São-Tomé. Vous comprendrez l'importance du métier de cacaoïvèrier qui collabore en toute transparence avec nos planteurs. Un travail main dans la main pour mettre au point des chocolats d'exception.

## N°6 CHOCOLATS, INGRÉDIENTS ET COMPOSITION - NOIR



Découvrez nos engagements qualité qui allient le choix de la Manufacture Cluizel d'ingrédients nobles à son savoir-faire maîtrisé et ancestral. Un équilibre tout en finesse au travers de nos tablettes gourmandes Noir.