

# Atelier œnologique - jeudi 8 octobre

Bonjour,

J'ai le plaisir de vous proposer de participer à un atelier œnologique, à la découverte de la vinification en fûts de chêne et son impact sur les vins avec Virgile Vanier (Président des sommeliers de la Côte d'Azur).

- Apprenez à déguster les vins selon une méthode ludique (VOG : Visuelle, Olfactive, Gustative) ;
- Découvrez les accords avec une sélection de délicieuses verrines.

Cet atelier aura lieu :

de 19 h 30 à 21 h 00

Merci d'être très ponctuel.

Les Apprentis Gourmets

6, rue Teisseire - 06400 CANNES

04 93 38 78 76

[www.lesapprentisgourmets.fr](http://www.lesapprentisgourmets.fr)

Choisir les Apprentis Gourmets, c'est vivre une approche inédite du cours de cuisine dispensé dans un cadre d'exception, un concept innovant : le savoir faire des grands chefs à portée de main.

Les cours des Apprentis Gourmets sont dispensés par des Chefs dont le parcours est étoilé. Ces professionnels de l'excellence culinaire guident vos gestes tout au long de la recette et partagent avec vous leurs secrets de cuisine. Les plats cuisinés peuvent être dégustés sur place ou emportés à la maison.

La nutrition est au cœur de leurs préoccupations car manger bien c'est avant tout manger sain. Les Apprentis Gourmets vous invitent à redécouvrir le « bien manger à la française », dont la réputation mondiale reste une référence absolue.

Prix : 25 € par personne.

**ATTENTION** : Cette soirée doit être réglée à la réservation, par chèque, libellé « Les Apprentis Gourmets » et directement adressé chez eux.

œnologiquement vôtre !



*Pascale Ziegler*



Confirmation de votre présence  
en laissant un message sur le répondeur

06 03 70 70 71