L'art de l'infusion gastronomique

Mme POUPPEVILLE Chloé

INFORMATIONS

SAINT-LOUIS Lieu sera précisé ultérieurement vers Saint-Louis

Début le mercredi 21 octobre 2026

DURÉE : 02:00

PROFILS : Herbaliste

PRE REQUIS :

Aucun

MATERIEL :

Carnet + stylo

CODE ACTIVITÉ : 11SL1100

Prix : **52.00 €**

DESCRIPTION

Chloé vous invite à explorer l'univers fascinant des plantes et de leurs saveurs. Cet atelier est une expérience immersive qui éveillera vos sens et vous fera découvrir l'art subtil de la tisane gastronomique.

Chloé partagera avec vous son savoir-faire et ses anecdotes, pour vous initier aux secrets des plantes aromatiques : leur cueillette, leur séchage, leurs utilisations, leurs arômes et leurs associations gourmandes.

Au programme de chaque atelier :

1 : Éveil des sens – L'odorat et l'imaginaire

Focus sur l'odorat : ce sens puissant capable d'évoquer souvenirs et émotions à l'image de la madeleine de Proust.

- Exploration olfactive : À travers une sélection de plantes séchées, imaginez un univers associé à chaque odeur – une promenade en forêt, une soirée au coin du feu, ou un bouquet de fleurs d'été. Chaque senteur raconte une histoire unique.

2 : La dégustation – Un vocabulaire pour parler des infusions

Et si on dégustait les infusions comme un sommelier goûte un vin ?

- Analyse gustative : À l'aveugle, goûtez une sélection d'infusions variées et identifiez leurs notes aromatiques principales, des plus dominantes aux plus subtiles.
- Roue aromatique : Explorez un outil pédagogique unique qui recense les grandes familles aromatiques, pour enrichir votre compréhension et affiner votre perception.
- Affiner son langage sensoriel : Exprimez vos ressentis avec des termes précis pour décrire les nuances aromatiques.

3 : L'art de l'infusion et de l'assemblage

Chaque plante peut être sublimée dans un mélange équilibré et harmonieux.

- Techniques d'assemblage : Initiez-vous à l'art de marier les plantes. Créons une infusion en groupe où chaque plante trouve sa place, entre notes de tête, cœur et fond.

A chaque atelier, découvrez de nouvelles plantes et affinez vos connaissance et votre palais !

L'art de l'infusion gastronomique

Mme POUPPEVILLE Chloé

OBJECTIFS

- Découvrir l’univers des plantes aromatiques : comprendre leurs arômes, leurs usages et les bases de la cueillette et de la conservation.

- Éveiller et affiner ses sens : apprendre à reconnaître les odeurs et les saveurs des plantes grâce à une approche sensorielle inspirée de la dégustation œnologique.

- S’initier à l’art de l’infusion : comprendre comment assembler les plantes pour créer une tisane harmonieuse.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Mercredi	21-10-2026	18:00	02:00	Lieu sera précisé ultérieurement vers Saint-Louis, - 68300 SAINT-LOUIS
Vendredi	13-11-2026	18:00	02:00	Lieu sera précisé ultérieurement vers Saint-Louis, - 68300 SAINT-LOUIS
Mercredi	13-01-2027	18:00	02:00	Lieu sera précisé ultérieurement vers Saint-Louis, - 68300 SAINT-LOUIS