

L'ATELIER DU RHUM CHANTAL COMTE

Workshop TRUFFES, RHUMS et WHISKIES

« Diamant noir et Or liquide, un mariage surprenant »

Samedi 7 février 2015 à Nîmes



Propriétaire du Château de la Tuilerie et de l'Atelier du Rhum, Chantal Comte a commencé en janvier 2015 **un cycle d'ateliers « Workshop » mensuels autour des alliances du Rhum et du Whisky**, destinés aux débutants ou aux amateurs éclairés qui souhaitent **enrichir leurs connaissances tout en dégustant et en s'amusant.**

Après le succès du premier Workshop en janvier, le second aura lieu le 7 février prochain sur une thématique audacieuse : « Rhum, Whisky et Truffles ». Il sera animé par Chantal Comte, passionnée de Rhum et de Whisky et une passionnée de truffes, Claire Martin de Foresta, dite « Claire de Truffles ».

SAMEDI 7 FEVRIER 2015

De 10h30 à 12h30

Rendez-vous à l'Atelier du Rhum, à partir de 10h,

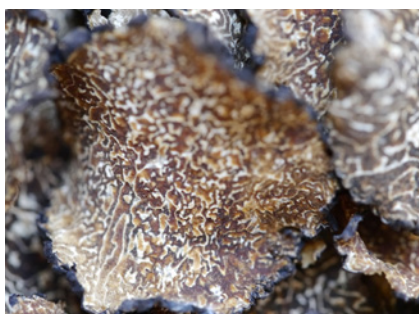
Domaine du Château de la Tuilerie

571, Chemin de la Tuilerie - Bâtiment SICAM - 30900 Nîmes

Au cours de cette séance conçue comme un parcours sensoriel, Chantal Comte vous fera découvrir des crus exceptionnels de Rhum et de Whisky qu'elle sélectionne et propose dans sa boutique. Vous serez associé(e) à la recherche de l'accord parfait entre Or liquide de la Caraïbe ou d'Ecosse et Diamant noir du Périgord, Truffles de Bourgogne ou autres truffes de France.

Docteur en Botanique, « Caveuse » de truffes depuis son enfance, formée par Alain Ducasse à la grande cuisine, Claire Martin de Foresta animera cet atelier pour la partie Truffles, dont elle vous fera déguster plusieurs espèces sous des formes surprenantes.

www.clairedetruffles.com



Inscrivez-vous vite entre amis à ce voyage initiatique en téléphonant au : 04 66 70 10 55.

Pour vous mettre l'eau ou plutôt, le rhum à la bouche, voici les prochains thèmes abordés :

« **Rhum et Whisky** », différences et similitudes des grands Alcools ; « **La cuisine au rhum, une tradition antillaise** », « **Comment faire un rhum épicé** », « **Rhums et cigares, une autre alliance de terroirs** », « **Mojito, ti punch et caïpirinha** », « **Histoire et Economie des Antilles à travers le Rhum** », « **Le Rhum dans la pâtisserie** ».



©photo:Henri Comte

Informations pratiques

L'ATELIER DU RHUM CHANTAL COMTE
Domaine du Château de la Tuilerie

RHUM, WHISKY, ETC...

Boutique située au 571, chemin de la Tuilerie
Bâtiment SICAM - 30900 Nîmes

Heures d'ouverture : du lundi au vendredi, sur rendez-vous.
Permanence assurée toute la semaine de 10h à 12h30 et
de 14h à 17h du lundi au vendredi.

Atelier-dégustation (workshop)

Un samedi par mois de 10h à 12h30

sur inscription par téléphone :

Standard : +33 (0)4.66.70.10.55

Ligne directe : +33(0)4.66.70.11.23

Mobile : +33 (0)6.03.91.85.90

rhum@chantalcomte.com

Tarif : 50 €/personne à l'ordre de SCEAM.

**Informations sur la page Facebook
des « Rhums Chantal Comte »**
<https://www.facebook.com/rhumchantalcomte>
et sur le site www.chantalcomte.com

