



IESA - Art - Culture - Multimédia - www.iesa.fr

Université 2012-2013



The



Café



Chocolat



Epices

Cultivez vos goûts... Développez vos sens...

Histoire, culture, dégustation : un patrimoine à connaître et à soutenir. Bédiens et épicuriens, amateurs et professionnels venez apprendre, goûter, rêver sur les bancs de l'Université du café, du chocolat, du thé et des épices... Quand la gourmandise devient art de vivre !

Programme concocté par Barbara Dufrêne, «Tasse & Terroirs», Christiane Tixier, Pharmacien, avec la générosité de Khadija Voland.

 Thé  Café  Chocolat  Epices

2012

- | | |
|-------|---|
| 22/10 | Le thé et ses 6 familles selon la tradition chinoise |
| 12/11 | Il était une fois...l'arbre à cacao. Approche originale , ethnobotanique et symbolique du cacaoyer : nouveaux terroirs |
| 19/11 | Les thés noirs : 60% de la production mondiale / Inde, Kenya, Ceylan |
| 26/11 | Les thés verts, production majoritairement en Chine, au Japon, en Corée et au Vietnam |
| 10/12 | Voyage au coeur des sensations chocolat.
Eveil sensoriel : perceptions gustatives et plaisirs ou déceptions qui en découlent |
| 17/12 | Les thés Oolong semi oxydés : spécialités de Chine et de Taiwan |

Programme 2013

- | | |
|-------|--|
| 14/01 | Les secrets des vases à chocolat précolombiens : source exceptionnelle d'informations sur les origines et les usages du cacao et du chocolat |
| 11/02 | Atmosphères chocolatées : reflets d'un certain art de vivre à découvrir dans la peinture du XVIIème au XXème siècles |
| 18/03 | Achetez moi ! Attirer le public vers le chocolat par l'attrait de l'image |
| 08/04 | Café et thé : des parallèles et des points communs |
| 22/04 | Plantes aromatiques I : indissociables des épices, elles sont connues et utilisées depuis la nuit des temps |
| 13/05 | Les cafés fins, leurs origines et leurs caractéristiques |
| 27/05 | Plantes aromatiques II : quelques feuilles, quelques brins et la magie opère ! |

Conférences dégustations les lundis soirs de 19h à 21h.

Tarifs : 15 € la conférence à l'unité - 12 € pour les étudiants et + de 60 ans

100 € l'abonnement pour 10 séances. Inscriptions et réservations préalables 8 jours à l'avance, en raison de l'organisation des dégustations. Règlement à l'ordre de l'IESA

Renseignements : Anissa Abdellatif - 01 73 54 13 16 - a.abdellatif@iesa.fr