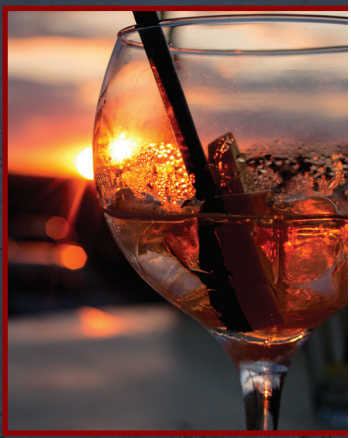
Club DÉGUSTATION

Aspres-Thuir



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

Aspres
Communauté de Communes

OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL
ASPRES-THUIR

Edito

Vous aimez les dégustations, mais vous avez peur que cela soit trop technique ? Pas assez ludique et peu chaleureux ? Retrouvez nous aux campus de l'Institut Régional de Sommellerie de Thuir. Un agréable moment vous attend avec de véritables professionnels. Sommeliers, œnologues, vignerons... Mais aussi cuisiniers, formateurs, fabricants... ils vous dévoileront tous les secrets des vins, alcools et produits divers lors de ces ateliers.

Vous apprendrez à déguster des apéritifs, des vins et des bières, comprendrez la complexité des fabrications, connaitrez les différences entres cépages, les accords mets et vins, les analyses sensorielles...

En participant à notre club de dégustation : vous apprendrez toutes les facettes étonnantes des différentes boissons ! Le tout en bonne compagnie, en toute simplicité et au cœur d'un lieu d'exception : notre bar de mixologie de l'Institut Régional de Sommellerie.

Le lieu : Bar de mixologie

C'est au cœur du campus de Thuir, de l'Institut Régional de Sommellerie, que se trouve le bar de mixologie. C'est ici que se dérouleront les séances de dégustation, dans une ambiance chaleureuse, décontractée et ludique. Des moments d'apprentissage, de rencontre et de découverte vous attendent !

Accessible à tous, totalement équipé et offrant une magnifique vue sur les rues de Thuir, le bar de mixologie propose un cadre exceptionnel, pour un moment privilégié !

Sommaire

Edito 2

Club de Dégustations 4

- Lundi 10 Octobre 4
- Mercredi 30 Novembre 5
- Mercredi 7 Décembre 6
- Mercredi 11 Janvier 7
- Mercredi 8 Février 8
- Mercredi 8 Mars 9
- Mercredi 19 Avril 10
- Jeudi 4 Mai 11
- Mercredi 31 Mai 12
- Mercredi 14 Juin 13

Master-Class 14

- Jeudi 8 Décembre 15
- Jeudi 9 Mars 16
- Mercredi 3 Mai 17
- Mercredi 28 Juin 18

Informations & Réservations 19

Tarif Club de Dégustations 20

Tarif Master-Class 21

Programme Général

Lundi
10 Octobre
à 19h00
«Il était une fois le vignoble Bordelais...»
avec
Marie-Hélène Dal Cin

Mercredi
30 Novembre
à 19h00
Diversité des Rivesaltes
avec
Baptiste Ross Bonneau

Mercredi
7 Décembre
à 19h00
Dégustation de Bières
avec
Nicolas Menoury

Mercredi
11 Janvier
à 19h00
Mets Salés & Spiritueux
avec
Simon Pagès

Mercredi
8 Février
à 19h00
Expression multiple des Grenaches
avec
Baptiste Ross Bonneau

Mercredi
8 Mars
à 19h00
Vin & Chocolat
avec
Nicolas Menoury

Mercredi
19 Avril
à 19h00
Les Différents Whiskys
avec
Simon Pagès

Jeudi
4 Mai
à 19h00
A la Découverte de nos Sens
avec
Isabelle Cutzach-billard

Mercredi
31 Mai
à 19h00
Vin & Fromages
avec
Nicolas Menoury

Mercredi
14 Juin
à 19h00
«Confidences autour du Chenin...»
avec
Marie-Hélène Dal Cin

avec
Marie-Hélène

Il était une fois le vignoble Bordelais

Lundi 10 Octobre à 19h00

Lors de cette dégustation, nous vous invitons à voyager à la découverte du très célèbre vignoble Bordelais !

Réputé pour ses grands vins blancs liquoreux comme l'appellation Sauternes, il vous envoûte aussi avec ses sublimes vins blancs secs, fruités et élégants à base de Sauvignon et Sémillon avec notamment les AOP Pessac-Léognan ou Graves... Sans oublier, les cépages Merlot et Cabernet Sauvignon, régnant en maîtres sur les très prestigieux et inoubliables vins rouges aux noms de Saint-Émilion, Pomerol ou bien Saint-Julien, Margaux...qui nous charment par leurs puissances et leurs caractères.

Alors venez, savourer et partager un moment de convivialité autour de sublimes cuvées et deviner quel breuvage Roussillonnais sera mis à l'honneur lors de l'atelier !

« Œnologue diplômée de Bordeaux, forte de 10 ans d'expérience en tant que Maître de chai et directrice de cave dans les vignobles Bordelais et du Languedoc-Roussillon, j'y ai acquis le goût de transmettre mes connaissances et mon expérience. Insatiablement curieuse et désirant conseiller les épicuriens sur les meilleurs accords mets et vins, j'ai passé une Mention Complémentaire Sommellerie, qui fait de moi une des rares professionnelles à avoir la double compétence d'OEnologue et Sommelière à la fois. Après 20 ans de métier et des certifications comme le WSET Level 3 ou le Master Level Sud de France reconnues internationalement, j'aime animer des ateliers de dégustation mais également des conférences et formations. Destinées à des institutionnels, des professionnels de la restauration...ainsi que pour les particuliers, novices ou passionnés, ces séances se déclinent autour de la promotion des vins, des bières, des produits du terroir et de l'univers du thé. Avec les mêmes mots d'ordre : convivialité et accessibilité pour tous ! »

Marie-Hélène Dal Cin

OEnologue – Sommelière – Formatrice - Consultante

Atelier diversité des Rivesaltes –

Mercredi 30 Novembre à 19h00

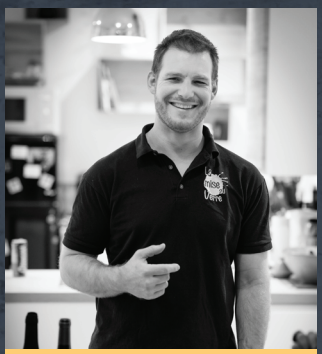
Les vins doux, tout le monde les connait. Mais finalement, qui sait sincèrement faire la nuance entre un muscat, un ambré, un grenat...?
Concentrés sur l'appellation Rivesaltes : Baptiste vous apprendra tout sur la complexité de ces vins doux.

avec
Baptiste
Sommelier de la Cité

« Apprenti sommelier, j'ai très vite pris les clefs de la cave du Restaurant La Barbacane à l'Hôtel de la Cité à Carcassonne en 2013. J'ai mis alors en avant la diversité et la richesse du terroir et du territoire du Languedoc-Roussillon. En accord avec la cuisine du Chef, je pars à la recherche des pépites et des trésors des femmes et hommes vignerons du vignoble local tout en formant des apprentis sommeliers. Lauréat du Challenge Sud de France de la Sommellerie National & International 2018, je décide un an plus tard de créer #SommelierdelaCité pour partager et faire découvrir les vins du Languedoc-Roussillon au travers de soirées à thème, d'ateliers dégustation et de moments conviviaux autour du vin. »

Baptiste Ross Bonneau

Diplômé en 2013 du Brevet Professionnel Sommelier, Meilleur Sommelier sur les Vins du Languedoc-Roussillon 2018, j'ai été diplômé en tant que formateur en 2020 pour le Master Level Sud de France. »



avec
Nicolas
de Catalan-Wine-Escape

Atelier dégustation de Bières —

Mercredi 7 Décembre à 19h00

Nicolas est de retour pour une toute nouvelle dégustation : la bière! Appréciée par beaucoup, la bière est considérée comme la boisson type pour un apéritif entre amis ! Quelle soit blonde, ambrée, brune, forte, aromatisée, douce... ces multiples facettes vont vous épater. Vous apprendrez à la déguster et à connaitre notamment : ces origines et son histoire, sa fabrication et ses différents styles.

« J'évolue dans le monde du vin depuis près de 20 ans, dont plus de 10 ans en pays Catalan. Mes expériences, aussi bien en France qu'à l'étranger, auprès de vignerons ou chez des cavistes et en restauration m'ont permis d'avoir un vaste aperçu du monde viticole. A travers des moments conviviaux, je souhaite ainsi simplement partager ce que j'ai appris, un verre à la main ! »

Nicolas Menoury

Licence Pro Commerce des Vins à SupAgro (34)
Ancien maître de chai et responsable caveau

image freepik.com

Mets Salés & Spiritueux

Mercredi 11 Janvier à 19h00

L'association « mets & vins », vous connaissez ?

Mais avez-vous testé l'association «mets salés et spiritueux» ? Simon, en grand passionné et fort de son expérience, va vous présenter toutes les subtilités des spiritueux, et comment les lier à des mets salés. Un moment exquis vous attend !

avec
Simon
de Bal Pagès

« De famille vigneronne, dans le minervois, je viens en 2009 sur Montpellier pour passer un diplôme de technico-commercial en vins et spiritueux. Après 2 ans d'études en alternance, je me construis une solide expérience de 10 ans chez le plus vieux caviste de la ville en tant que conseiller clientèle en vin et spiritueux et je développe les ventes dans le secteur des professionnels de la restauration et du bar. En 2018 je décide de lancer ma propre activité en tant que prestataire de services et de transmettre mon savoir et ma passion au cours de formations professionnelles mais aussi des masters class ouvertes à tous. En 2021 je décide de relancer «Bal Pagès» un spiritueux, type quinquina, que faisait ma famille dans les années 40-50. »

Simon Pagès

avec
Baptiste
Sommelier de la Cité

Expression multiple des Grenaches

Mercredi 8 Février à 19h00

Cépage typiquement traditionnel du département et de la région, le grenache est connu et fait souvent partie intégrante des vins du Languedoc Roussillon. Baptiste vous présentera ce cépage, et vous montrera toute sa typicité et toutes ces expressions. En mono-cépage, en assemblage... vieilli ou non. Le grenache n'aura plus aucun secret pour vous !

Un petit rappel de Baptiste

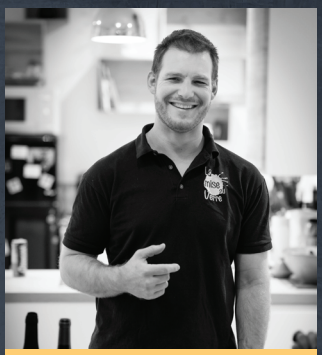
« Apprenti sommelier, j'ai très vite pris les clefs de la cave du Restaurant La Barbacane à l'Hôtel de la Cité à Carcassonne en 2013. J'ai mis alors en avant la diversité et la richesse du terroir et du territoire du Languedoc-Roussillon. En accord avec la cuisine du Chef, je pars à la recherche des pépites et des trésors des femmes et hommes vignerons du vignoble local tout en formant des apprentis sommeliers. Lauréat du Challenge Sud de France de la Sommellerie National & International 2018, je décide un an plus tard de créer #SommelierdelaCité pour partager et faire découvrir les vins du Languedoc-Roussillon au travers de soirées à thème, d'ateliers dégustation et de moments conviviaux autour du vin. »

Baptiste Ross Bonneau

Diplômé en 2013 du Brevet Professionnel Sommelier, Meilleur Sommelier sur les Vins du Languedoc-Roussillon 2018, j'ai été diplômé en tant que formateur en 2020 pour le Master Level Sud de France. »

Vin & Chocolat

Mercredi 8 Mars à 19h00



avec
Nicolas
de Catalan-Wine-Escape

Pour sa dernière participation de l'année au club de dégustation de Thuir, Nicolas vous propose un accord de rêve ! Vins et chocolat ! Les gourmands :
Cet atelier est pour vous ! 4 vins seront accompagnés de succulents chocolats. Un moment tout doux vous attend, où Nicolas vous expliquera les règles d'accord entre les chocolats et le vin, la fabrication du chocolat et vous montrera des associations insolites !

Un petit rappel de Nicolas !

« J'évolue dans le monde du vin depuis près de 20 ans, dont plus de 10 ans en pays Catalan. Mes expériences, aussi bien en France qu'à l'étranger, auprès de vignerons ou chez des cavistes et en restauration m'ont permis d'avoir un vaste aperçu du monde viticole. A travers des moments conviviaux, je souhaite ainsi simplement partager ce que j'ai appris, un verre à la main ! »

Nicolas Menoury

Licence Pro Commerce des Vins à SupAgro (34)
Ancien maître de chai et responsable caveau

image : VIVINE ESCAPE CATALAN

avec
Simon
de Bal Pagès

Les Différents Whiskys

Mercredi 19 Avril à 19h00

Le whisky, apprécié par beaucoup de monde... le connaissez-vous vraiment ?

Quant à ceux qui ne l'apprécient pas, c'est certainement par méconnaissance... ou mauvais choix de produit.... ! Simon est de retour pour un atelier aux bonnes odeurs d'orge maltée. Il vous expliquera tout sur son histoire, sa fabrication, ses différentes gammes et types... et comment les apprécier.

Un petit rappel de Simon !

« De famille vigneronne, dans le minervois, je viens en 2009 sur Montpellier pour passer un diplôme de technico-commercial en vins et spiritueux. Après 2 ans d'études en alternance, je me construis une solide expérience de 10 ans chez le plus vieux caviste de la ville en tant que conseiller clientèle en vin et spiritueux et je développe les ventes dans le secteur des professionnels de la restauration et du bar. En 2018 je décide de lancer ma propre activité en tant que prestataire de services et de transmettre mon savoir et ma passion au cours de formations professionnelles mais aussi des masters class ouvertes à tous. En 2021 je décide de relancer «Bal Pagès» un spiritueux, type quinquina, que faisait ma famille dans les années 40-50. »

Simon Pagès

image .Veectesy.com

A la Découverte de nos Sens

Jeudi 4 Mai à 19h00

Docteur en œnologie, Isabelle animera cet atelier et vous fera ouvrir tous vos sens ! Elle vous aidera à les développer, à voir, sentir, goûter autrement... et vous expliquera que l'odorat est un sens très complexe... qui peut être complètement différent en fonction de nos origines, notre culture etc... ! Un atelier passionnant vous attend, vos sens seront plus que titillés !

avec
Isabelle

«Originaire du Roussillon et héritière d'une longue tradition familiale de vignerons, j'ai entamé des études de chimie appliquée et biologie végétale. Ma passion pour le vin et les arômes m'a conduit jusqu'a la faculté d'œnologie de Bordeaux, où sous la direction du professeur Denis Dubourdieu, j'ai réalisé une thèse de doctorat sur l'origine de l'arôme des Vins Doux Naturels de type oxydatif. Ses travaux ont abouti à la mise en évidence du sotolon, molécule marqueur, entre autres de l'arôme « rancio » des vins. Le sotolon est aujourd'hui utilisé comme un marqueur de vieillissement prématuré des vins blancs. Ces recherches m'ont permis de devenir une spécialiste des phénomènes d'oxydation des vins, et ont été reconnues avec de nombreux articles publiés dans des revues internationales. Ces travaux de thèse de doctorat ont également reçu le Grand Prix 1999 de l'Académie Amorim. Après une expérience d'enseignant chercheur d'un an à la faculté d'œnologie de Bordeaux, j'ai assuré par la suite, le poste d'ingénieur de recherche, puis responsable du laboratoire d'œnologie chez Baron Philippe de Rothschild S.A. Pendant quatre années dans cette prestigieuse maison, j'ai travaillé à la mise au point de nouvelles techniques d'analyse en laboratoire et j'ai expérimenté certains outils technologiques de vinification. Forte de cette expérience, en 2004, je reviens, sous l'impulsion de Jean Riere, en Pays Catalan, dont je suis originaire et où j'assure des missions de conseil œnologique et scientifique en profession libérale. Forte d'une sérieuse expérience en vinification, en assemblage pour des clients les plus variés (groupement de producteurs, négoces, caves coopératives, caves particulières et autres prestataires de la filière œnologique) et en m'appuyant sur de solides compétences scientifiques, je propose différentes prestations..»

Isabelle Cutzach-Billard

Club Dégustation Aspres-Thuir

avec
Nicolas
de Catalan-Wine-Escape

Atelier Vins & Fromages

Mercredi 31 Mai à 19h00

Nicolas vous attend pour un atelier gourmand !

5 vins et 8 fromages vous seront présentés durant cet atelier. Il vous montrera les règles d'accord fromages - vin, mais vous donnera aussi de nombreux détails sur la fabrication des fromages et vous expliquera les associations surprenantes que l'on peut créer.

Un petit rappel de Nicolas !

« J'évolue dans le monde du vin depuis près de 20 ans, dont plus de 10 ans en pays Catalan. Mes expériences, aussi bien en France qu'à l'étranger, auprès de vignerons ou chez des cavistes et en restauration m'ont permis d'avoir un vaste aperçu du monde viticole. A travers des moments conviviaux, je souhaite ainsi simplement partager ce que j'ai appris, un verre à la main ! »

Nicolas Menoury

Licence Pro Commerce des Vins à SupAgro (34)
Ancien maître de chai et responsable caveau

Confidences autour du Chenin

Mardi 6 Juin à 19h00

avec
Marie-Hélène

Durant cette dégustation, nous vous invitons à découvrir un cépage emblématique du vignoble de la Vallée de la Loire : le Chenin. Pouvant se dévoiler en vin blanc délicatement et finement effervescent comme dans l'appellation Vouvray, nous le connaissons plus traditionnellement en vin blanc sec avec ses sublimes notes gourmandes de fruits jaunes juteux. Nous le savourons volontiers en vin demi-sec sur l'appellation Montlouis-sur-Loire et bien sûr en moelleux ou liquoreux où il fait, entre autres, la fierté des Coteaux du Layon. Laissez-vous donc guider, les yeux fermés et les papilles en éveil, autour de sublimes flacons et découvrez quel vin du Roussillon sera mis à l'honneur !

Un petit rappel de Marie-Hélène !

« Œnologue diplômée de Bordeaux, forte de 10 ans d'expérience en tant que Maître de chai et directrice de cave dans les vignobles Bordelais et du Languedoc-Roussillon, j'y ai acquis le goût de transmettre mes connaissances et mon expérience. Insatiablement curieuse et désirant conseiller les épicuriens sur les meilleurs accords mets et vins, j'ai passé une Mention Complémentaire Sommellerie, qui fait de moi une des rares professionnelles à avoir la double compétence d'OEnologue et Sommelière à la fois. Après 20 ans de métier et des certifications comme le WSET Level 3 ou le Master Level Sud de France reconnues internationalement, j'aime animer des ateliers de dégustation mais également des conférences et formations. Destinées à des institutionnels, des professionnels de la restauration...ainsi que pour les particuliers, novices ou passionnés, ces séances se déclinent autour de la promotion des vins, des bières, des produits du terroir et de l'univers du thé. Avec les mêmes mots d'ordre : convivialité et accessibilité pour tous ! »

Marie-Hélène Dal Cin

OEnologue – Sommelière – Formatrice - Consultante

Master-Class

A la différence des ateliers, sur un format plus court, les Master-Class sont des séances un peu plus longues mais toujours très ludiques et animées, là aussi, par de véritables professionnels. Pendant près de 2h, ces grands passionnés par leurs métiers vous exposeront toutes leurs techniques. Observation, écoute... mais aussi dégustation et création vous attendent !

Nous avons, pour cette première année 2022-2023, 4 professionnels aux personnalités et métiers très différents, mais aux points communs suivants : ***la passion d'apprendre, de donner et de transmettre.***

Jeudi 8 Décembre
à 19h00
Truffes & Vins
Antonio GOMEZ / Frédéric SIGNORINI

Jeudi 9 Mars
à 19h00
Association Mets & Vins
Caroline DELORT

Mercredi 3 Mai
à 19h00
Rhum & Chocolat
Simon PAGES

Mercredi 28 Juin
à 19h00
Création de Cocktail
David PACOUIL

Truffes & Vins

Jeudi 8 Décembre à 19h00

La truffe... ce mets rare et raffiné que beaucoup adore !! Lors de cette Master-Class, Frédéric vous présentera la truffe sous toutes ces formes et vous expliquera tout à son sujet. Histoire, provenance, goût... et surtout : comment l'accorder parfaitement à nos succulents vins !

avec
Frédéric & Antonio

«Elevé en grande partie par mes grands-parents, originaire de Toscane au travers de mon grand-père Giuseppe Signorini et de Sicile de par ma grand-mère Giuseppina Di-Salvo ; j'ai eu la grande chance de naître dans une famille ou l'Amour était omni présent.
L'Amour de la famille, de la cuisine italienne bien faite. C'est là, qu'on m'a transmis la passion de la truffe mais plus que tout l'Amour de grands parents aimant, que je ne peux que souhaiter à tous les enfants du monde de vivre ce que j'ai vécu. L'Amour du travail bien fait, le respect et bien d'autres valeurs. Mon goût pour la création et le développement est plus que jamais aiguisé. Mon pêché mignon : la crème d'artichaut à la truffe, stratosferico ! Heureusement que la truffe existe, surprenante et délicieuse, addictive, elle ne cesse de me rendre fou, à tel point qu'au travers de nos recettes, j'ai voulu lui rendre hommage à la hauteur de sa renommée. C'est un produit qui arrive toujours à m'émouvoir dans toutes ses déclinaisons. Mon objectif est de faire d'excellentes recettes pour le plus grand plaisir de tous. La passion se sublime au travers de valeurs essentielles que sont: Amour, qualité, constance, plaisir du goût, packaging et prix très abordables. »

Frédéric SIGNORINI

Rendez-vous avec Frédéric le Jeudi 8 Décembre, dès 19h00,,
pour une Master-Class aux douces odeurs de forêts... juste avant Noël !

image : freepik.com

avec
Caroline

Association Mets & Vins

Jeudi 9 Mars à 19h00

Après une carrière sur toutes les scènes de théâtre des Pyrénées Orientales et d'ailleurs... Caroline Delort a échangé ses costumes contre une toque... et c'est armée de tout son dynamisme qu'elle est allée se former chez les plus grands : Alain Ducasse, Lenôtre, Paul Bocuse, Ferrandi et même au Ritz !

En grande passionnée par la cuisine et par la transmission de ses connaissances, elle animera une Master-Class haute en couleur, conviviale et ludique. Elle vous apprendra toutes les techniques pour des plats aussi beaux que bons et comment les associer avec les vins de notre beau terroir des Pyrénées Orientales !

Rendez-vous avec Caroline le Jeudi 9 Mars, dès 19h00,
pour une Master-Class gourmande !

Rhum & Chocolat

Mercredi 3 Mai à 19h00

Pour cette dernière Master-Class de l'année : rencontrez Simon, pour un doux moment aux odeurs de cacao et de rhum ! Vous apprendrez toutes les subtilités du rhum, son histoire, sa fabrication... ainsi que toute l'histoire du chocolat et ses techniques d'élaboration : du fruit au produit fini. Enfin, Simon vous apprendra comment les lier, les apprécier ensemble !

avec
Simon
de Bal Pagès

Un petit rappel de Simon !

« De famille vigneronne, dans le minervois, je viens en 2009 sur Montpellier pour passer un diplôme de technico-commercial en vins et spiritueux. Après 2 ans d'études en alternance, je me construis une solide expérience de 10 ans chez le plus vieux caviste de la ville en tant que conseiller clientèle en vin et spiritueux et je développe les ventes dans le secteur des professionnels de la restauration et du bar. En 2018 je décide de lancer ma propre activité en tant que prestataire de services et de transmettre mon savoir et ma passion au cours de formations professionnelles mais aussi des masters class ouvertes à tous. En 2021 je décide de relancer «Bal Pagès» un spiritueux, type quinquina, que faisait ma famille dans les années 40-50. »

Simon Pagès

Rendez-vous avec Simon, ce Mercredi 3 Mai, dès 19h00,
pour une master-class à tomber !

avec
David

Création de Cocktail

Mercredi 28 Juin à 19h00

C'est David PACOUIL qui ouvrira cette année de Master-Class avec une séance « création de cocktail ». Après une carrière de bar-tender dans les plus grands établissements des Pyrénées Orientales, il a ouvert depuis quelques années son centre de formation. Passionné par la mixologie, l'art des cocktails, les apéritifs anciens, la transmission...

David sera avec vous pendant 2h, et vous montrera toutes ses techniques pour réaliser vous-même des cocktails de rêve et vous communiquera, sans aucun doute, sa passion pour les apéritifs à la Française.

Rendez-vous avec lui le Mercredi 19 Octobre, dès 19h00,
pour une Master-Class aux bonnes odeurs de liqueurs, d'aromates et de plantes !

Informations & Réservations

Office de Tourisme Intercommunal Aspres-Thuir
Bd VIOLET – BP 25 – 66300 THUIR
04 68 53 45 86 – contact@aspres-thuir.com – www.aspres-thuir.com

Réservations

Billets individuels et forfaits disponibles en lignes

SCAN ME

« Les forfaits vous permettront de bénéficier de tarifs préférentiels et d'avantages. N'hésitez plus ! »

image : pxhere.com

Tarifs
Club de Dégustation

	ATELIER	FORFAIT 3	FORFAIT 6	A L'ANNEE
«Il était une fois le Vignoble Bordelais...» Lundi 10 Octobre à 19h00 .....P4	.....x 40€	.....x 37€	.....x 33€	.....x 30€
Diversité des Rivesaltes Mercredi 30 Novembre à 19h00.....P5	.....x 40€	.....x 37€	.....x 33€	.....x 30€
Dégustation de Bières Mercredi 7 Décembre à 19h00 .....P6	.....x 40€	.....x 37€	.....x 33€	.....x 30€
Mets salés & Spiritueux Mercredi 11 Janvier à 19h00 .....P7	.....x 40€	.....x 37€	.....x 33€	.....x 30€
Expression multiple des Grenaches Mercredi 8 Février à 19h00 .....P8	.....x 40€	.....x 37€	.....x 33€	.....x 30€
Vin & Chocolat Mercredi 8 Mars à 19h00 .....P9	.....x 40€	.....x 37€	.....x 33€	.....x 30€
Les Différents Whiskys Mercredi 19 Avril à 19h00 .....P10	.....x 40€	.....x 37€	.....x 33€	.....x 30€
A la Découverte de nos Sens Jeudi 4 Mai à 19h00 .....P11	.....x 40€	.....x 37€	.....x 33€	.....x 30€
Vin & Fromages Mercredi 31 Mai à 19h00.....P12	.....x 40€	.....x 37€	.....x 33€	.....x 30€
«Confidences autour du Chenin...» Mercredi 14 Juin à 19h00 .....P13	.....x 40€	.....x 37€	.....x 33€	.....x 30€
	.....€	111€	198€	300€

Tarifs Master-Class

	ATELIER	FORFAIT 2	A L'ANNEE
Truffes & Vins Jeudi 8 Décembre à 19h00 .....P15	.....x 45€	.....x 42€	.....x 40€
Association Mets & Vins Jeudi 9 Mars à 19h00 .....P16	.....x 45€	.....x 42€	.....x 40€
Rhum & Chocolat Mercredi 3 Mai à 19h00 .....P17	.....x 45€	.....x 42€	.....x 40€
Création de Cocktail Mercredi 28 Juin à 19h00 .....P18	.....x 45€	.....x 42€	.....x 40€
	.....€	84€	160€

OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL ASPRES-THUIR

CAVES BYRRH

NOS ANIMATIONS NUMÉRIQUES AUX CAVES BYRRH

TARIF : 25 €
(À PARTIR DE 14 ANS)
JEU EN ÉQUIPE
de 3 à 5 pers.

MURDER Party

UNE DISPARITION QUI HANTE LES CAVES BYRRH DEPUIS PLUS DE 100 ANS

DES ENQUÊTEURS DÉPASSÉS

UN CRIME NON ÉLUCIDÉ DEPUIS 1891

NOUS AVONS BESOIN DE VOUS POUR ÉLUCIDER CET INCROYABLE MYSTÈRE :

TENTEZ DE RÉSOUDRE

-L'AFFAIRE LEFER-

BASÉ SUR UNE HISTOIRE PRESQUE VRAIE

ESCAPE GAME NUMERIQUE

UNE INTELLIGENCE ARTIFICIELLE DEVENUE INCONTRÔLABLE

UN SCIENTIFIQUE DÉPASSÉ

UNE CATASTROPHE IMMINENTE...

NOUS AVONS BESOIN DE VOUS POUR SAUVER LES CAVES
SEREZ-VOUS À LA HAUTEUR ?

Informations/réservations : (réservation obligatoire)
Caves Byrrh/ OTI Aspres Thuir : 04 68 53 45 86
contact@aspres-thuir.com / www.caves-byrrh.fr

L'EUROPE S'ENGAGE L'OCCITANIE AVEC
Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

"Si vous aimez aussi la Cuisine"

ATELIER CUISINE
AFTER WORK#

AUX CAVES BYRRH

Le Vendredi 1 fois par mois
de 18h30 à 20h30

ATELIER CUISINE + DÉGUSTATION DE VIN - 40€ / L'ATELIER
vous repartirez avec vos préparations

Sur réservation nombre de places limité

RÉSERVEZ DIRECTEMENT À :
Office du Tourisme Intercommunal Aspres-Thuir BP 25 - 66300 THUIR
Tél : 04.68.53.45.86 Mail : contact@aspres-thuir.com / Web : www.aspres-thuir.com

Club DÉGUSTATION
Aspres-Thuir

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

Office de Tourisme Intercommunal Aspres-Thuir
Bd VIOLET – BP 25 – 66300 THUIR
04 68 53 45 86 – contact@aspres-thuir.com – www.aspres-thuir.com