

**ATELIER DÉCOUVERTE**

# VIN ET CHOCOLAT, LE MARIAGE PARFAIT

**Chocolat et vin ? Certains trouveront le mariage osé ! C'est pourtant sur cette rencontre entre deux poids-lourds de la gastronomie** que le nouvel atelier de dégustation « Choco Bordeaux », de l'École du Vin, a décidé de parler.

Le chocolat et le vin présentent des affinités ! « Gourmandise, plaisir, partage, densité, complexité » sont autant de points communs entre ces deux mets, assure Bénédicte Martre-Trocard conceptrice et animatrice de ce cours. L'atelier a été imaginé en deux étapes sur 3 heures.

Une première partie « dégustation » est organisée à l'École du Vin, dans le centre-ville de Bordeaux. Les chocolats grands crus passent à l'épreuve des vins de Bordeaux : rouge, blanc sec, blanc doux. Ce premier moment de dégustation et de discussions est aussi l'occa-

sion d'en apprendre un peu plus sur ces deux produits dont les histoires se ressemblent.

Puis l'après-midi se poursuit à **L'atelier des chefs**, rue Judaique, avec un cours de pâtisserie à l'issue duquel les participants peuvent déguster leurs réalisations, accompagnées d'un verre de vin bien sûr ! Pas besoin d'être connaisseur ou grand cuisinier pour prendre part à ce voyage initiatique. L'idée est avant tout d'échanger et d'apprendre. Pour Stéphanie Barral, responsable de l'École du Vin, le chocolat est « une passerelle pour mieux comprendre le vin. Il fait moins peur à ceux qui ne s'y connaissent pas ».

Pour découvrir si vin et chocolat se marient bien, rendez-vous le 8 avril et le 14 octobre pour deux nouvelles sessions de cet atelier gourmand et inédit ! • **Clothilde Bru**  
Réservations : [ecoleduvindebordeaux.com](mailto:ecoleduvindebordeaux.com), 05 56 00 22 85, [ecole@vins-bordeaux.fr](mailto:ecole@vins-bordeaux.fr), 98€



L'atelier allie dégustation de vin et de chocolat puis cours de pâtisserie

© CLOTHILDE BRU / BORDEAUX7