

Paris, le 10 juin 2013

## ESPRIT CHOCOLAT, L'ÉVÉNEMENTIEL DU CHOCOLAT

**Esprit Chocolat propose aux entreprises et aux particuliers une gamme d'animations et dégustations autour du chocolat.**

**Un Chocolate Tour à Paris ou à Toulouse, des accord Choco'Champagne ou encore un Teambuilding basé sur des jeux de dégustation en équipes, autant d'animations ludiques et sensorielles proposées par des professionnelles du chocolat.**

### LE CHOCOLATE TOUR, BALADE GOURMANDE DANS LES QUARTIERS CHICS

Esprit Chocolat propose aux touristes mais aussi aux parisiens les plus gourmands des Chocolate Tours, balades de 2h dans les rues de Paris, à la découverte des boutiques de chocolatiers et pâtisseries. Ce parcours, ponctué de dégustations et d'explications sur le cacao et ses origines, se déroule à Saint-Germain-des-Prés ou dans le quartier de l'Opéra.

**Les Chocolate Tours Esprit Chocolat sont disponibles pour des groupes de 2 à 30 personnes, et peuvent être réalisés en 5 langues.**

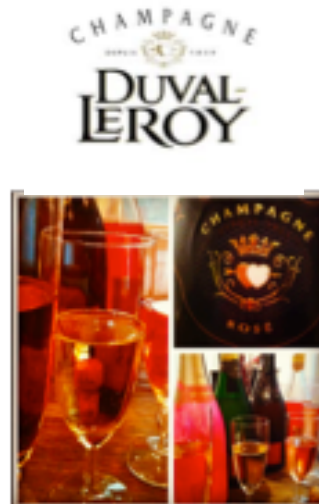


## CHOCO'CHAMP, POUR DES ÉVÉNEMENTS VIP

Après avoir longuement fait travailler ses papilles avec le sommelier Emmanuel Delmas pour créer des accords vins et chocolat, Lauranie, fondatrice d'Esprit Chocolat, a récemment collaboré avec la maison [Duval Leroy](#), afin de parvenir à des mariages subtils et surprenants entre Champagne et Chocolat.

Pour apporter à vos soirées VIP et vos événements clients une touche prestigieuse et délicatement gourmande, pensez aux Dégustations Choco'Champ d'Esprit Chocolat.

**Esprit Chocolat propose également des « Accords Chocolat » avec Thé, Café, Vin, Cognac, et Bière.**



## TEAMBUILDING 100% CHOCOLAT



Chez Esprit Chocolat, nous pensons que le chocolat n'est pas qu'un petit plaisir solitaire, mais aussi un produit délicieux qui se doit d'être partagé avec ses amis, sa famille ou ses collègues.

Pour des événements d'entreprises complices et chocolatés, rien de mieux que nos Teambuildings Chocolat pour offrir un bon moment à une équipe lors d'un séminaire, stimuler les forces de vente ou resserrer les liens entre des collaborateurs internationaux.

**4 formules de Teambuilding disponibles : 70% Cacao, 100% Cacao, Chocolate Profiler et Voyage Chocolat.**

## ESPRIT CHOCOLAT, L'ÉVÉNEMENTIEL DU CHOCOLAT



« Après 7 années passées en institut d'études à conseiller les entreprises sur leur image, je crée Esprit Chocolat, faisant ainsi de ma passion, un métier.

Lors d'un voyage dans les plantations de cacao du Mexique suivi d'un circuit d'études dans la baie de San Francisco à

la recherche de nouveaux chocolatiers en 2006, j'ai le déclic : je me dois de partager cette passion avec le plus grand nombre !

En 2010, je décide de m'y consacrer à plein temps. Je crée Esprit Chocolat, société d'événementiel du chocolat. »

**Lauranie Nonotte, Sommelière du chocolat et fondatrice d'Esprit Chocolat**



« Après 5 ans comme dégustatrice à La Maison du Chocolat, j'ai rejoint Esprit Chocolat pour partager ma passion du goût et toutes nos découvertes gourmandes »

**Suzanne Marques, Dégustatrice senior**

*Esprit Chocolat propose aux particuliers et aux entreprises des dégustations sur mesure et des Chocolate Tours dans Paris.*

*Lauranie Nonotte, fondatrice d'Esprit chocolat, sélectionne pour tous les amateurs de chocolat, des bonbons de chocolat et des grands crus français et étrangers, avec une approche qui sollicite les 5 sens :*



**Voir** : reconnaître les variétés de cacao par leur couleur

**Sentir** : apprendre à découvrir les parfums du chocolat (vanille, fruit sec,...) avec le jeu des arômes

**Toucher** : apprécier la texture fondante d'une ganache ou le croustillant d'un praliné

**Écouter** : se laisser surprendre par le cassant d'une tablette ou le pétillant d'un bonbon de chocolat aux agrumes

**Goûter** : détecter les saveurs (sucré, salé, amer, acide) et les goûts du chocolat (épicé, fruité, ...)