

Paris, le 11 avril 2011

## *Esprit Chocolat lance les Dégustations VinoChoco*

### *Quand une experte du chocolat rencontre un sommelier...*

Lauranie, fondatrice d'Esprit Chocolat, a rencontré Emmanuel Delmas, aujourd'hui sommelier indépendant, alors qu'il officiait au Fouquet's, après un passage au restaurant Lasserre. Au fil de leurs échanges, ces deux passionnés ont décidé de mettre en commun leur envie de transmettre, de partager et de surprendre.

### *Une invitation au partage*

C'est ainsi qu'ils se sont donnés rendez-vous à l'Enoteca Midi, une cave italienne, pour « tester » et accorder leurs produits coups de cœur respectifs.

Soucieux de partager leur savoir, Emmanuel et Lauranie vous diront tout sur les origines du cacao, les liens possibles entre le terroir du vin et celui du cacao, et vous initieront à la dégustation par des techniques ludiques... de pros ! (test du « nez pincé », jeux des arômes...)

### *4 accords, 4 expériences gustatives inoubliables*

Et en pratique, ça donne quoi ? Oubliés les Maury et autres Portos, trop classiques pour ces deux audacieux du goûts, VinoChoco est une dégustation articulée autour de 4 accords vins-chocolats surprenants.

Allier la puissance d'un chocolat noir et l'excentricité des épices, à un vin doux aux notes de raisin sec, ou rafraîchir le palais avec une ganache légère aux fruits frais de saison associée à un Moscato tout juste frizzante et à peine sucré, voilà ce que sont capables de proposer nos deux experts, dont l'objectif est avant tout de vous faire ressentir une « harmonie des saveurs et des textures ».

**Le petit plus : Au gré de leurs humeurs, et au fil des saisons, Emmanuel et Lauranie feront évoluer le menu de VinoChoco, variant les accords et la sélection de vins et chocolats\*.**

*\*Sélection susceptible d'évoluer : Patrick Roger, JC Rochoux, Richart, Marcolini, Hugo & Victor, Fabrice Gillotte*



### **Infos pratiques**

Tous les jeudis de 19h30 à 20h30

Enoteca Midi - 77, rue du Cherche Midi - Paris 6

Tarif : 25€/personne

Réservation obligatoire : [contact@espritchocolat.com](mailto:contact@espritchocolat.com)

Calendrier sur la page [Facebook VinoChoco](#)

*Lauranie Nonotte,  
Directrice Générale d'Esprit Chocolat*



**2007 et 2010**

Formation à l'analyse sensorielle au Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD), Montpellier.

**2003 - 2007**

Formation théorique à l'Université du Chocolat, Paris (IESA).

**Depuis 2009**

Vice-présidente du club Chocolatez-Vous.

*Emmanuel Delmas,  
Sommelier indépendant*



**Depuis 2010**

Sommelier indépendant, consultant, formateur

**2004 - 2010**

Restaurant Fouquet's Barrière

**2003 - 2004**

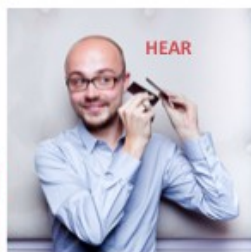
Restaurant LASSERRE (2\* Michelin), Paris 8

**2001 - 2003**

Restaurant Alain DUCASSE au Plaza Athénée (3\* Michelin), Paris 8

*Esprit Chocolat propose, aux particuliers et aux entreprises, des Dégustations sur mesure et des Circuits Chocolat dans Paris.*

*Lauranie Nonotte, fondatrice d'Esprit chocolat, sélectionne pour tous les amateurs de chocolats, 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, ...)