

Culture du goût et art de vivre

Exceptionnelle soirée dégustation-jazz

Daniel CHOTARD, vigneron et Michel MARC, président du Club Amphores

Jour : vendredi, 18 h

Durée totale : soirée

Durée du cours : soirée

Fréquence : 1 fois

Date : 31 mai 2013

Code : 9A1

Lieu : Reigny / Crézancy en Sancerre

Tarifs : A : 40 € B : 40 € C : 50 €

*C'est bien à une fête des sens que vous êtes convié : dégustation dans le domaine de grands vignerons du Sancerrois (Daniel, Brigitte et Simon CHOTARD) avec possibilité d'achats, petit mangement et soirée jazz au domaine avec le « Jonathan Sagnez Trio » : que du bonheur annoncé ! **Limité à 45 auditeurs, ce cours n'ouvrira qu'à partir de 30 auditeurs.** S'inscrire avant le 6 mars 2013.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

Oenophilie : dégustation des vins de France

Sous cet intitulé se présentent 9 cours structurés en trois modules (codes 9A2-9A3-9A4).

L'inscription à chaque module est indépendante.

La logique des cours est d'aborder les vins par l'étude des cépages, et de la compléter par une dégustation, le tout avec acquisition d'un vocabulaire approprié.

Oenophilie, module 1 : monocépages

Claude BOUQUET, club Amphores

Jour : mercredi, 18 h

Durée totale : 8 h

Durée du cours : 2 h

Fréquence : hebdomadaire

Fin le 24/10/12

Début : 3 octobre 2012

Code : 9A2

Lieu : UP1

Tarifs : A : 70 € B : 65 € C : 80 €

(dont dégustation 25 €)

- 1^{er} cours : **les monocépages rouges.**
- 2^{ème} cours : **les monocépages blancs, 1^{ère} partie.**
- 3^{ème} cours : **les monocépages blancs, 2nde partie.**
- 4^{ème} cours : **synthèse, avec dégustation à l'aveugle de plusieurs crus.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

Culture du goût et art de vivre

Oenophilie, module 2 : des vins rouges d'assemblage aux vins moelleux

Claude BOUQUET, club Amphores

Jour : mercredi, 18 h

Durée totale : 8 h

Durée du cours : 2 h

Fréquence : hebdomadaire

Fin le 05/12/12

Début : 14 novembre 2012

Code : 9A3

Lieu : UP1

Tarifs : A : 70 € B : 65 € C : 80 €
(dont dégustation 25 €)

- 1^{er} cours : **les vins rouges d'assemblage.**

- 2^{ème} cours : **les moelleux et liquoreux.**

- 3^{ème} cours : **les pétillants.**

- 4^{ème} cours : **synthèse, avec dégustation à l'aveugle de plusieurs crus.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

Oenophilie, module 3 : dégustation de prestige

Claude BOUQUET et Michel MARC, club Amphores.

Jour : mercredi, 18 h

Durée totale : 2 h

Durée du cours : 2 h

Fréquence : 1 fois

Date : 30 janvier 2013

Code : 9A4

Lieu : UP1

Tarifs : A : 45 € B : 40 € C : 50 €
(dont dégustation 30 €)

Ce module consiste en une dégustation commentée de grands vins et s'adresse plutôt à des amateurs confirmés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

Les vins d'Alsace

N

Michel MARC, Président d'Amphores

Jour : jeudi, 18h

Durée totale : 2 h 30

Durée du cours : 2 h 30

Fréquence : 1 fois

Date : 21 mars 2013

Code : 9A5

Lieu : UP1

Tarifs : A : 30€ tarif B : 27 € tarif C : 35 €
(dont dégustation 15 €)

*Ce cours vise à mieux faire connaître les vins d'Alsace, à partir de l'étude des terroirs et des cépages. Il comprend une partie théorique et une dégustation de 5 vins. **Limité à 25 auditeurs, ce cours n'ouvrira qu'à partir de 15 auditeurs.***

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

Culture du goût et art de vivre

Grande dégustation de Noël

Michel MARC, Président d'Amphores

Jour : jeudi, 18 h
Durée totale : 2 h
Durée du cours : 2 h
Fréquence : 1 fois

Date : 13 décembre 2012
Code : 9A6
Lieu : UP1
Tarifs : A : 45 € B : 42 € C : 50 €
(dont dégustation 28 €)

Dégustation commentée de grands vins. La séance est axée sur le plaisir de la rencontre avec ces œuvres d'art que sont les grands vins et sur le partage de ce plaisir. Apports théoriques éventuels.

Limité à 25 auditeurs. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

Visite cave Jean Tatin

Jean TATIN, vigneron

Jour : samedi, à déterminer
Durée totale : ½ journée
Durée du cours : ½ journée
Fréquence : 1 fois

Date : à déterminer
Code : 9A7
Lieu : Domaine Tatin
Tarifs : A : 10 € B : 10 € C : 15 €

La visite sur une ½ journée comprend la présentation de l'AOC avec tour dans les vignes, une visite de cave, une dégustation des différentes cuvées avec repérage de l'effet terroir, un flash back sur l'évolution agricole. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

La grande épopée du rhum dans le monde

Emmanuel BARCLAIS

Jour : mardi, 18 h 30
Durée totale : 5 h
Durée du cours : 2 h 30
Fréquence : mensuelle
04/12/12 et 29/01/13

Début : 4 décembre 2012
Code : 9A8
Lieu : UP1
Tarifs : A : 30 € B : 28 € C : 35 €
(dégustation comprise)

La grande épopée du rhum à travers le monde. Dégustation de 10 rhums (5 blancs et 5 vieux).

Limité à 15 auditeurs. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.



Introduction au monde des whiskies

Michel MARC, fondateur du Club AlambicS

Jour : jeudi, 18 h
Durée totale : 2 h
Durée du cours : 2 h
Fréquence : 1 fois

Date : 11 octobre 2012
Code : 9A9
Lieu : UP1
Tarifs : A : 25 € tarif B : 23 € tarif C : 30 €
(dont dégustation 12 €)

Ce cours permet une première approche des whiskies à travers :
- l'explication de leur élaboration, tant pour les blended que pour les single malts,
- une rapide géographie des whiskies
- une dégustation commentée de 4 whiskies.

Limité à 15 auditeurs L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

Introduction au monde des whiskies

Michel MARC, fondateur du Club AlambicS

Jour : mercredi, 18 h
Durée totale : 2 h
Durée du cours : 2 h
Fréquence : 1 fois

Date : 3 avril 2013
Code : 9A10
Lieu : UP1
Tarifs : A : 25 € tarif B : 23 € tarif C : 30 €
(dont dégustation 12 €)

Cf. cours précédent. **Limité à 15 auditeurs** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

Whisky : dégustation d'éditions spéciales

N

Michel MARC, fondateur du Club AlambicS

Jour : vendredi, 18 h
Durée totale : 2 h
Durée du cours : 2 h
Fréquence : 1 fois

Date : 16 novembre 2012
Code : 9A11
Lieu : UP1
Tarifs : A : 45 € B : 43 € C : 50 €
(dont dégustation 30 €)

Dégustation commentée de 4 grands whiskies issus d'éditions spéciales. Top niveau escompté.

Limité à 15 auditeurs ce cours n'ouvrira qu'à partir de 7 auditeurs.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

Whisky : dégustation d'éditions spéciales

N

Michel MARC, fondateur du Club AlambicS

Jour : mercredi, 18 h
Durée totale : 2 h
Durée du cours : 2 h
Fréquence : 1 fois

Date : 15 mai 2013
Code : 9A12
Lieu : UP1
Tarifs : A : 45 € B : 43 € C : 50 €
(dont dégustation 30 €)

Cf. cours précédent. **Limité à 15 auditeurs ce cours n'ouvrira qu'à partir de 7 auditeurs.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

Culture du goût et art de vivre

Voyage : De Léonard de Vinci à la route des épices

N

Dominique PAULIN

Jour : samedi

Date : 25 mai 2013

Durée totale : 1 jour

Code : 9A13

Durée du cours : 1 jour

Fréquence : 1 fois

Coût : 120 €

D'Amboise à Rochecorbon : visite du Clos Lucé, dernière demeure de l'ingénieur Léonard de Vinci où sont exposées les maquettes de ses créations (château, parc et jardin), et découverte des poivres et épices du monde... avec dégustation. Le prix de 120 € comprend le transport, les visites et le repas de midi à l'exclusion de toute autre prestation.

Modalités de paiement :

Arrhes non remboursables de 40 € à l'inscription, le solde 30 jours avant le départ.

Ou paiement intégral à l'inscription.

En cas d'annulation par l'auditeur :

- Plus d'un mois ou un mois avant le départ : 40 € restent acquis à l'U.P.
- Moins d'un mois à une semaine avant le départ : 80 € restent acquis à l'U.P.
- Moins d'une semaine avant le départ : la totalité du paiement est due à l'U.P.

Inscriptions : avant le 20 décembre 2012, délai de rigueur. Limité à 18 auditeurs, le voyage n'aura lieu qu'à partir de 15 auditeurs.

Le chocolat de page en page

N

Sylviane DUPIN, Michel DUPIN

Jour : jeudi, 16 h

Date : 7 février 2013

Durée totale : 1 h 30

Code : 9A14

Durée du cours : 1 h 30

Lieu : UP1

Fréquence : 1 fois

Tarifs : A : 12 € B : 10 € C : 15 €

(dont dégustation 3 €)

Il est rare qu'un roman n'évoque pas le chocolat ... Est-ce pour le plaisir du mot...pour la simple émotion gustative.... pour tout l'imaginaire des sens qu'il sollicite?

Cette séquence au fil des pages d'auteurs classiques ou contemporains, sera agrémentée de quelques chocolats.



Culture du goût et art de vivre

Pour les auditeurs s'inscrivant à l'ensemble des 3 cours 9A15, 9A16 et 9A17 :
tarif spécial : A : 50 € B : 47 € C : 60 €

Saga et saveurs du chocolat 1 : La découverte du cacao et son adoption par l'Europe (XVI-XVIIIe)

Sylviane DUPIN, Michel DUPIN

Jour : vendredi, 18 h
Durée totale : 2 h
Durée du cours : 2 h
Fréquence : 1 fois

Date : 23 novembre 2012
Code : 9A15
Lieu : UP1
Tarifs : A : 17 € B : 15 € C : 20 €
(dont dégustation 3 €)

Du breuvage des Aztèques à la boisson adaptée au goût des créoles espagnols. Son adoption dans l'art de vivre aristocratique de l'Europe.

Dégustation : les saveurs de base du cacao et les composants du chocolat.

Ce cours n'ouvrira qu'à partir de 10 auditeurs. Limité à 20 auditeurs.

Saga et saveurs du chocolat 2 : La révolution du chocolat : de la boisson à la tablette (XIX-XXe)

Sylviane DUPIN, Michel DUPIN

Jour : vendredi, 18 h
Durée totale : 2 h
Durée du cours : 2 h
Fréquence : 1 fois

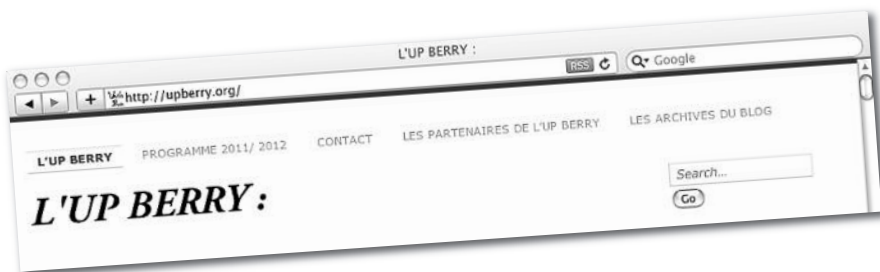
Date : 30 novembre 2012
Code : 9A16
Lieu : UP1
Tarifs : A : 19 € B : 17 € C : 22 €
(dont dégustation 6 €)

Le chocolat à l'ère industrielle : les innovations techniques du XIXe, le passage à la consommation de masse, l'extension géographique de la culture du cacao au XXe.

La fabrication du chocolat aujourd'hui.

Dégustation de tablettes : origines, crus, plantations ...

Ce cours n'ouvrira qu'à partir de 10 auditeurs. Limité à 20 auditeurs.



Culture du goût et art de vivre

Saga et saveurs du chocolat 3 : Les bonbons de chocolat : l'exaltation du produit par les maîtres chocolatiers

Sylviane DUPIN, Michel DUPIN

Jour : vendredi, 18 h
Durée totale : 2 h
Durée du cours : 2 h
Fréquence : 1 fois

Date : 7 décembre 2012
Code : **9A17**
Lieu : UPI
Tarifs : A : 24 € B : 22 € C : 27 €
(dont dégustation 12 €)

De nos jours le bonbon de chocolat permet aux artisans de donner libre cours à leur créativité en recherchant des associations harmonieuses et originales de goût, de texture... avec des différentes expressions du chocolat.

*La dégustation permettra d'apprécier diverses créations de compositeurs en chocolat.
Ce cours n'ouvrira qu'à partir de 10 auditeurs. Limité à 20 auditeurs*

Cafés et terroirs

N

Raynald BALIGAND, magasin Café In

Alexandre BELLANGE, importateur et formateur « café » agréé

Jour : dimanche, 9 h 30
Durée totale : 2 h 30
Durée du cours : 2 h 30
Fréquence : 1 fois

Date : février ou mars 2013
Code : **9A18**
Lieu : Café In, 7 place Gordaine à Bourges
Tarifs : A : 25 € B : 23 € C : 28 €

Il s'agit là d'un cours exceptionnel, qui permettra, par des apports théoriques et la dégustation de plusieurs cafés, de connaître l'histoire de ce breuvage, d'en étudier l'élaboration et de comprendre l'influence des terroirs sur ses caractéristiques organoleptiques. Les intervenants, par leur expertise, conduiront les participants à une approche approfondie du café, loin des idées toutes faites. Limité à 20 auditeurs, ce cours n'ouvrira qu'à partir de 10 auditeurs.

Pierre et Jacques Vincent

Blancs, Gris et Rouges : les bons Vins de Reuilly

SCEV VINCENT 11 chemin des caves - 18120 LAZENAY

Tél : 02 48 51 73 55 Fax : 02 48 51 14 96

Email : vincent.pierre.18@gmail.com