



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'[Ecole du Vin](#) , a décidé de parier.

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'Ecole 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'occasion 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 Judaïque, 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'Ecole 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 , 05 56 00 22 85, ecole@vins-bordeaux.fr ,
98€

Photo: L'atelier allie dégustation de vin et de chocolat puis cours de pâtisserie © CLOTHILDE BRU / BORDEAUX7