

**PRO[®]
DÉGUSTATION**
savoir parler du vin simplement

COURS D'ŒNOLOGIE
progresser efficacement dans le vin
avec la méthode pédagogique VOG®



COFFRET-CADEAU : LIVRAISON 24H

Annonces Google

- [Pas encore membre ?](#)
- [Proposez votre blog](#)
- [La Météo chez vous](#)

www.ProDegustation.com

Magazine Cuisine

Forums

Jeux

Shopping

Rechercher un article



Sur tous les Magazines

[CUISINE, RECETTES](#)

Coup de coeur - Haut de Forme, l'académie de l'art de vivre

Publié le 03 mars 2010 par [Titietgabin](#)

Vous souhaitez vous initier à l'art du cocktail ? Votre vœu le plus cher est de passer maître dans l'art de la dégustation de vin, de whisky, **bière** ou cigare ?



Je vous propose de découvrir notre adresse coup de coeur du moment : Haut de forme, à Paris, dont le concept est pour le moins original.

Haut de forme propose des cours de dégustations (vin, champagne, whisky, **bière**, cours de cocktail, **thé**, **café**, **chocolat** et cigare) orientés autour de l'art de vivre.

Chaque atelier interactif et récréatif a été conçu pour vivre avec plus de raffinement, de distinction et d'élégance. Les cours de dégustation et soirées **thématiques** sont réalisés dans des lieux chics et insolites comme l'Hôtel Astor Saint Honoré dans le 8ème arrondissement de Paris.

Les cours qui ont retenu mon attention sont ceux dédiés à l'initiation au whisky (à quand une initiation au rhum ?) et cours de cocktail.

Les **cours d'initiation au whisky** durent 2h30. Ces cours vont permettre de comprendre l'univers du whisky. Comme les vins, chaque whisky a un terroir, une ambiance, une couleur, des bouquets et des arômes, une longueur en bouche et un vocabulaire propre. L'expert de l'académie Haut de forme vous fera déguster et comparer un single Grain, un single malt, un pure malt et un blended. **Prochaine formation : le 17 mars 2010 à l'hôtel Astor.**

Les **cours de cocktail**, d'une durée de 2h00, vous permettront de découvrir les différentes associations possibles entre alcools, liqueurs, jus de fruits et sirops ainsi que les secrets d'un cocktail réussi. Avec l'équipe de bartenders professionnels de l'académie, vous apprendrez à manier le shaker, à réaliser trois cocktails et vous découvrirez quelques astuces pour la décoration et la préparation de vos verres à cocktails.

Prochaine formation le 18 mars 2010 (une formation tous les mois). N'hésitez pas à parcourir leur joli site internet. Sans aucun doute, vous y trouverez votre bonheur. Pour les appeler : 01.44.83.02.82

Laetitia

Favori

Voir l'article original

Signaler un abus

A propos de l'auteur

[Titietgabin](#)



2 votes

Ses derniers articles

- ▶ Tout pour vos verrines apéritif, mises en bouche et brochettes chez Côté apéritif
- ▶ Recette tapas : Olives vertes aux anchois
- ▶ Recette apéritif : la sauce tzatziki
- ▶ Recette tapas ; Crevettes aillées au citron et persil

Voir tous

**PRO[®]
DÉGUSTATION**
savoir parler du vin simplement



**COURS
D'ŒNOLOGIE**

½ JOURNÉE
1 JOURNÉE
WE ŒNOLOGIQUE



**COFFRET-ŒNOLOGIQUE
12 VILLES AU CHOIX
LIVRAISON 24H**

**LA MÉTHODE
PÉDAGOGIQUE VOG®**
progresser efficacement
dans le vin

Evénements Culinaires



COURS
DE CUISINE

Cliquez Ici

www.evenements-culinaires.fr

Annonces Google

Paperblog met en avant
les meilleurs articles
créés sur les blogs.

"Nous souhaitons que toujours plus de lecteurs puissent découvrir et lire toujours plus d'articles de qualité."

Des passionnés, des experts, de nouveaux talents partagent leurs écrits et méritent d'être plus connus !

Rejoignez-nous !

THÈMES POPULAIRES

Gigot D'Agneau Salon du chocolat Soupe De Poisson Muffins aux fruits **Blanquette De Veau** Dacquoise Gaspacho À L'Espagnole Tarte Tatin Vin Chaud **Crêpes Brownies** Truffes au chocolat **Mousse Au Chocolat Tarte Au Citron** Sushi Poulet rôti **Galette des rois** Salon de l'agriculture Salade César Soupe Au Pistou Lasagne Aux Légumes **Madeleine** Moussaka Guide Michelin Muffin au chocolat Bûche De Noël **Dinde Huitres Foie Gras Guinness**

SELECTIONS PAPERBLOG



Le chocolat chantilly par Degusto75



Oeuf à la coque dans coquetier éphémère par Sophie



Le Guinness Beef Irlandais par Lolocoop



Du vin à la télé ? par Falconhill

Tous les articles sélectionnés

LA COMMUNAUTÉ CUISINE

[Ajouter un commentaire](#) [Envoyer à un ami](#) [Signaler un abus](#)
[Imprimer cet article](#) [Partager sur Facebook](#) [Voir l'article original](#)

Annonces Google