

Master Class

Initiation à la Yerba Maté

Programme

- Histoire et origine de la Yerba Maté
- Processus de production
- Différents types de Yerba Maté
- Les bienfaits du Maté
- La cérémonie du Maté
- Les "tips" pour préparer un bon maté

OPTION

- Dégustation de différents types de yerba Maté
- Préparation du Maté participative

Public

Toute personne qui souhaite découvrir la Yerba Maté et le Maté

Participants

Master Class : Groupe de 30 personnes maxi

Master Class Option dégustation et Préparation Groupe de 20 personnes maxi

Durée

Master Class : 1 heure 30

Master Class Option dégustation et Préparation 2 heures 30

Intervenante

Carolina Vincenzoni

Traduire ma passion en métier est mon ADN !

Diplômée sommelière de maté et de thé originaire d'Argentine, récompensée par la distinction Marcapaisar, elle incarne l'excellence dans le marché du maté.

Créatrice de blends innovants et fondatrice de deux marques prospères, elle témoigne de son attachement à la richesse culturelle de sa patrie.

En tant que formatrice émérite depuis 20 ans, elle partage avec passion et professionnalisme ses connaissances, s'adressant aussi bien aux amateurs qu'aux professionnels du maté.

Son parcours illustre son profond respect pour cette boisson, affirmant son rôle d'ambassadrice incontournable dans le monde du maté. Elle préside aussi L'Ecole Française du Maté.

Prix

Master Class : €350 net de taxes (hors frais de déplacement)

Master Class Option dégustation et préparation : €600 net de taxes (hors frais de déplacement) matériel pédagogique inclus

