

Atelier

Initiation au Maté – Préparez votre propre maté

Programme

- Histoire et origine de la Yerba Maté
- Processus de production
- Les bienfaits du Maté
- La cérémonie du Maté

Préparation et dégustation

- Je prépare mon maté
- J'apprends à boire du maté
- Je déguste un bon maté

Participants

Groupe d'entre 10 et 25 personnes

Durée

1 heure 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.

VINCENZONI
Carolina
SOMMELIÈRE DE MATÉ