



Abanico
CHOCOLATS DE CREATION
PARIS

*Communiqué de presse
Mars 2010*

Abanico,
la nouvelle marque de chocolats de luxe, lance des
Ateliers de Dégustation
pour le grand public et propose une
offre sur-mesure
pour les entreprises.

*« Quand je déguste c'est un cérémonial !
J'aime me poser, être tranquille pour apprécier et surtout, j'adore partager.
Il est très rare que je déguste toute seule. En fait, pour moi « dégustation »
est synonyme de convivialité, mais aussi d'intimité... Il y a ces deux notions
qui s'entremêlent et qui rendent ce moment un peu magique. »*

Victoire Finaz de Villaine
Créatrice d'Abanico



Afin de faire partager sa passion du chocolat et son expertise, et faire découvrir sa nouvelle marque **ABANICO**
Victoire Finaz de Villaine anime des ateliers de dégustation
une fois par mois, **le samedi de 16h à 18h**,
dans un endroit chic et chaleureux à Paris.



DES ATELIERS ORIGINAUX ET PERSONNALISES, PLACES SOUS LE SIGNE DU JEU

ABANICO propose une animation originale et gourmande pour faire partager en famille, entre amis ou entre collègues un moment unique de dégustation en toute convivialité.

Les ateliers ABANICO se déclinent en deux parcours invitant au voyage dans les plantations à la découverte du chocolat et de ses origines :

dégustation de fèves de cacao et de chocolats de pure origine...
pour que son histoire, sa fabrication et la manière de le déguster n'aient plus de secret pour les amateurs.

Le parcours « CHOCO-PERSONNALITE »

C'est un parcours thématique organisé en fonction de la personnalité de chacun.
Le parcours commence par une dégustation de chocolats de pays d'origine différente, puis nous sommes invités à faire le **test de choco-personnalité ABANICO**, pour lui faire déguster les chocolats qui lui ressemblent. Selon ses résultats, il sera soit « **choco- aventurier** », « **choco-festif** » ou « **choco-intuitif** »

Le parcours « A LA CARTE »

Destiné aux groupes (particuliers ou entreprises), ce parcours, organisé pour **10 personnes minimum**, permet de composer la dégustation de son choix selon ses envies et de laisser s'exprimer sa gourmandise : **chocolat & vin, chocolat & thé, chocolat & macarons...**

DES ATELIERS A OFFRIR : UNE INVITATION À UN VOYAGE SENSORIEL UNIQUE AU CŒUR DU CHOCOLAT

Les Ateliers de Dégustation Abanico se commandent en ligne et par téléphone,
pour soi ou pour offrir.

Pensés de façon délicate, toute inscription s'accompagne d'une « Attention Gourmande » :

- **un écrin de 5 chocolats Abanico en guise « d'amuse bouche ».**
- **une invitation à choisir son jour de participation à l'atelier de dégustation Abanico**

-
Les Ateliers Abanico sont un cadeau destiné à tous les « choco-amateurs »
pour leur permettre de vivre un moment « choco-épicurien »
en présence d'une spécialiste passionnée qui leur transmettra le temps de deux heures,
son expérience, son savoir et savoir-faire !

ABANICO EN QUELQUES MOTS...

Chocolat artisanal :

Tous les chocolats Abanico sont faits à la main et chaque forme, chaque décor, chaque fruit
sec ajouté sont autant d'expressions des différentes créations, uniques et audacieuses, pour
faire découvrir de nouvelles surprises gustatives.

Qualité haut de gamme :

Les ingrédients sont soigneusement sélectionnés et une grande attention est portée à leur
origine, afin de garantir l'authenticité du goût et la qualité des recettes Abanico.
Tous les chocolats Abanico sont garantis 100% pur beurre de cacao et les fourrages de
pralinés et ganaches ne contiennent ni additifs, ni conservateurs.

Pour découvrir les créations ABANICO et réserver un Atelier de Dégustation :

www.abanico-chocolat.com / 09 81 68 02 33

Pour découvrir sa choco-personnalité sur le blog d'ABANICO :

www.pasunjoursanschocolat.com

Pour télécharger les visuels en haute définition :

http://public.me.com/abanico_chocolat

Agence de Relations Presse & Publiques : Bureau Brigitte de Roquemaurel

Brigitte de Roquemaurel / Clémentine Duguay

4, square Alboni - 75016 Paris

Tél : + 33 1 45 24 66 67 - Fax : + 33 1 40 50 16 37

e-mail : b.de-roquemaurel@wanadoo.fr