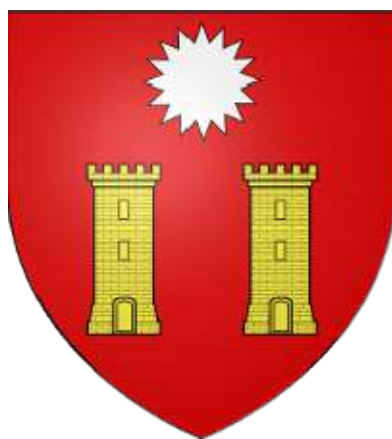


**PROPOSITION DE COURS D'OENOLOGIE
2023**

COMMUNE DU PARADOU





PROPOSITION DE COURS – ÉCOLE DE DEGUSTATION DE PARADOU

Dégustation initiatique, l'art de révéler les secrets – Vendredi 14 Avril 2023

Initiation à la dégustation (vins blancs et vins rouges)

- ✂ Découverte des grandes régions viticoles françaises
- ✂ De la vigne à votre verre, le chemin de Bacchus
- ✂ La dégustation analytique, user vos sens pour décrire les vins

Découverte du vignoble bordelais, la quintessence des Grands Crus – Vendredi 05 Mai 2023

- ✂ Les Grands Crus Classés de 1855
- ✂ Rive gauche, l'excellence du Cabernet Sauvignon
- ✂ Rive droite, la gourmandise du Merlot
- ✂ Les grandes appellations de Bordeaux

Dégustation Géo-sensorielle, découvrez le terroir dans votre verre – Vendredi 26 Mai 2023

- ✂ Initiation à la Dégustation Géo-Sensorielle
- ✂ La géologie, la racine des grands vins
- ✂ Analyse des terroirs avec votre palais

Découverte de la Vallée du Rhône, berceau de la viticulture – Vendredi 16 Juin 2023

- ✂ Les vins de la Vallée du Rhône Sud, généreux et gourmand
- ✂ Les vins de la Vallée du Rhône Nord, majestueux et renommé
- ✂ Savoir accorder ces vins à nos plats du quotidien

Les accords mets & vins : atteignez le nirvana gustatif (atelier de cuisine) – Vendredi 25 Août 2023

- ✂ Apprenez à magnifier vos repas avec les accords mets & vins
- ✂ Les 4 règles clés pour composer votre mariage gustatif
- ✂ Mise en pratique : Top Chef (création de 2 plats selon vos dégustations à l'aveugle)



AROMO - Formation, animation, gestion de cave et expertise de vins

Web : www.aromo.fr - Email : alfredo@aromo.fr - Tél : +33(0)6.45.16.04.39

N° Formateur : 93131818913 - Siret : 515 079 226 000 46



La grande Bourgogne viticole, étendard des grands vins français – Vendredi 29 Septembre 2023

- ✂ Les grandes appellations de la Côte de Nuits ... la perfection du Pinot Noir !
- ✂ Balade dans les grands Chardonnays de Bourgogne !
- ✂ Les climats de Bourgogne, la perfection du travail des sols

Dégustation verticale, au fil des millésimes d'un domaine viticole – Vendredi 20 Octobre 2023

- ✂ Savoir appréhender les vins évolués
- ✂ Historique du domaine
- ✂ Analyse des millésimes et dégustation

Enquête Vigneronne, déguster un vin et retrouver son auteur ! – Vendredi 10 Novembre 2023

- ✂ Sur le principe d'un Escape Game, retrouvez la typicité des vins et aidez vous des fiches de police pour retrouver le(la) créateur(rice)
- ✂ Déduction et observation sont vos alliés, les fiches d'enquête peuvent révéler des secrets
- ✂ Analysez judicieusement le vin et faites preuves de précision dans vos commentaires de dégustation

La Champagne, vin de fête et vin de plaisir – Vendredi 24 Novembre 2023 (sous réserve)

- ✂ Les cépages rois de Champagne
- ✂ Les grandes sous-région et terroirs de Champagne
- ✂ Champagne extra brut, millésimé, blanc de blanc ou 1^{er} cru ... apprendre le vocabulaire de ces vins

Découverte des vins du monde, ouvrez vos papilles à l'inconnu – Vendredi 15 Décembre 2023

- ✂ De la Toscane à la Sicile, les grands rouges d'Italie
- ✂ Allemagne, Espagne, Portugal ou Autriche, l'Europe au cœur de la dégustation de grands vins
- ✂ Les vins de l'hémisphère sud, nouvel eldorado du vin (Australie, Nouvelle Zélande, Afrique du Sud, Chili, Argentine ...)

LES DATES AINSI QUE LES COURS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS SELON LES DISPONIBILITÉS DU FORMATEUR ET LES VINS DÉGUSTÉS



AROMO - Formation, animation, gestion de cave et expertise de vins

Web : www.aromo.fr - Email : alfredo@aromo.fr - Tél : +33(0)6.45.16.04.39

N° Formateur : 93131818913 - Siret : 515 079 226 000 46

DÉTAILS DES COURS – ECOLE DE DEGUSTATION DE PARADOU

Dégustation initiatique, l'art de révéler les secrets – Vendredi 14 Avril 2023

☞ Initiation à la dégustation (3 vins blancs et 3 vins rouges)

DESCRIPTION	CONDITION
Démarrer votre apprentissage des vins avec une méthodologie simple et de nombreuses dégustations. En compagnie d'un sommelier formateur de renom, apprenez pas à pas à décrire et dévoiler les arômes et émotions lors de la dégustation.	Minimum 10 personnes Maximum 24 personnes (selon la salle)
De la vigne jusqu'à votre verre, le vin vous sera conté et vous invitera à découvrir les secrets de Bacchus !	Durée : entre 2h et 2h30
CONTENU PÉDAGOGIQUE	
<ul style="list-style-type: none"> - De la vigne au verre, l'élaboration des vins rouges - De la vigne au verre, l'élaboration des vins blancs - La dégustation ou l'art de révéler le vin <ul style="list-style-type: none"> - Le visuel - Le nez du vin - La bouche 	
OBJECTIF D'APPRENTISSAGE	
Acquérir les connaissances de base de l'œnologie Apprendre le vocabulaire du vin Découvrir la dégustation et appliquer les principes Savoir décrire un vin et en juger la qualité	



AROMO - Formation, animation, gestion de cave et expertise de vins

Web : www.aromo.fr - Email : alfredo@aromo.fr - Tél : +33(0)6.45.16.04.39

N° Formateur : 93131818913 - Siret : 515 079 226 000 46

Découverte du vignoble bordelais, la quintessence des Grands Crus – Vendredi 05 Mai 2023

ℵ Rive gauche, Rive droite, le meilleur de Bordeaux (**6 vins de Bordeaux**)

DESCRIPTION	CONDITION
Soyez témoin d'un duel titanesque entre 2 grands berceaux du vin, d'un côté la rive gauche de Bordeaux et les célèbres Margaux, Pauillac ou Médoc ; de l'autre la rive droite avec les spectaculaires St Emilion, Pomerol ou Fronsac. Apprenez à distinguer ces terroirs de légende et à sélectionner les arômes les plus séduisants pour votre palais.	Minimum 10 personnes Maximum 24 personnes (selon la salle) Durée : entre 2h et 2h30
CONTENU PÉDAGOGIQUE	
<ul style="list-style-type: none"> - Rive gauche : St Julien, Margaux, Pauillac, St Estèphe, Médoc - Rive droite : St Emilion et ses satellites, Pomerol, Fronsac, Côtes de Bourg, Côtes de Blaye - Particularités des terroirs - Les grands cépages du bordelais - La dégustation des vins 	
OBJECTIF D'APPRENTISSAGE	
<p>Apprendre à distinguer les 2 grandes régions viticoles Distinguer la typicité des terroirs et cépages Connaître la géographie du vignoble bordelais</p>	



Initiation à la Dégustation Géo-Sensorielle, le terroir au cœur de votre verre – Vendredi 26 Mai 2023

☞ L'impact des sols dans la viticulture (**6 vins de terroirs français**)

DESCRIPTION	CONDITION
Découvrez l'excellence de la viticulture française en dégustant des vins représentatifs de leur terroir ... les vins expriment parfois la beauté des sols d'où ils jaillissent. Lors d'une dégustation commentée, devenez un(e) expert(e) de la dégustation géo-sensorielle et apprenez à déceler les régions françaises grâce à vos papilles !	Minimum 10 personnes Maximum 24 personnes (selon la salle) Durée : entre 2h et 2h30
CONTENU PÉDAGOGIQUE	
<ul style="list-style-type: none"> - La géologie des grands terroirs français - L'impact des sols sur la viticulture - La dégustation géo-sensorielle <ul style="list-style-type: none"> - Le rôle clé de la salivation - La texture des terroirs - l'énergie du vin 	
OBJECTIF D'APPRENTISSAGE	
Connaître les terroirs les plus importants de France Apprendre l'origine des sols Découvrir l'influence des terroirs dans l'appréciation des vins Apprendre à déguster en géo-sensorielle	



Découverte de la Vallée du Rhône, berceau de la viticulture – Vendredi 16 Juin 2023

☞ Les grands terroirs de la Vallée du Rhône (**4 vins du Rhône méridional et 2 vins du Rhône septentrional**)

DESCRIPTION	CONDITION
<p>La Vallée du Rhône possède une multitude d'appellations et de génies de la vigne qui ont su explorer la grandeur de ces terroirs. Parcourez lors d'une dégustation d'exception les grands vins de la région et apprenez les subtilités d'un Croze-Hermitage, d'un Gigondas, d'un Condrieu ou d'un célèbre Châteauneuf du Pape.</p> <p>Pendant plus de 2 heures, explorer ces appellations avec un sommelier expert et devenez un(e) dégustateur(trice) émérite !</p>	<p>Minimum 10 personnes</p> <p>Maximum 24 personnes (selon la salle)</p> <p>Durée : entre 2h et 2h30</p>
CONTENU PÉDAGOGIQUE	
<ul style="list-style-type: none"> - Les grandes appellations de la vallée du Rhône sud - Les grandes appellations de la vallée du Rhône nord - Le Grenache, cépage Roi du Rhône sud - La Syrah, Reine de la Vallée du Rhône nord - Les grands domaines viticoles et les vigneron de légende 	
OBJECTIF D'APPRENTISSAGE	
<p>Apprendre les appellations clés</p> <p>Connaître les domaines et vigneron les plus renommés</p> <p>Découvrir la typicité gustative des appellations</p>	



Les accords mets & vins : atteignez le nirvana gustatif – Vendredi 25 Août 2023

☞ Apprenez à magnifier vos repas avec les accords mets & vins (**dégustation de 3 grands vins et réalisation de 3 plats par vos soins**)

DESCRIPTION	CONDITION
<p>Envie de percevoir les secrets pour magnifier vos repas ! Apprenez à faire vos propres accords mets & vins et découvrez comment marier vos plats préférés avec de bons vins afin de créer des explosions de saveurs ...</p> <p>Au cours d'une expérience culinaire, composez 3 plats après avoir dégusté 3 grands vins ; découvrez à conjuguer les douces saveurs salées ou sucrées, les amers profonds ou les acidulés vivifiants, avec de grands vins de terroirs.</p> <p>Enfin, présentez vos réalisations gastronomiques à un jury d'experts qui jugeront et vous conseilleront au cours de la soirée !</p>	<p>Minimum 10 personnes</p> <p>Maximum 24 personnes (selon la salle)</p> <p>Durée : entre 2h et 3h</p>
CONTENU PÉDAGOGIQUE	
<ul style="list-style-type: none"> - Les fondamentaux de la dégustation - Les accords de similitude vs les accords de contraste - Les 4 règles de l'accord met & vin - Le code étoile : notion de puissance et de finesse - Les textures et autres éléments clés de l'accord - Exercice pratique : réalisez 3 AMV 	
OBJECTIF D'APPRENTISSAGE	
<p>Analyser les éléments d'un repas et d'un vin</p> <p>Construire un échange organoleptique entre le plat et le vin</p> <p>Identifier les typicités des vins</p> <p>Savoir utiliser le code étoile</p>	



La grande Bourgogne viticole, étendard des grands vins français – Vendredi 29 Septembre 2023

☞ Balade entre les grands Chardonnays de Bourgogne et la perfection du Pinot Noir !

(3 vins blancs et 3 vins rouges)

DESCRIPTION	CONDITION
<p>Depuis plus de 1000 ans, la Bourgogne est connue comme l'un des très hauts lieux de la viticulture mondiale, offrant les plus belles émotions sur les tables des épicuriens ! Cette magie gustative naît des terroirs singuliers de Bourgogne mais également de 2 cépages légendaires : le Pinot noir et le Chardonnay.</p> <p>Emerveillez-vous autour de cette région le temps d'une dégustation et apprenez à connaître les légendes et cépages emblématiques.</p>	<p>Minimum 10 personnes</p> <p>Maximum 24 personnes (selon la salle)</p> <p>Durée : entre 2h et 2h30</p>
CONTENU PÉDAGOGIQUE	
<ul style="list-style-type: none"> - Les grandes appellations de la Côte de Nuits - Les grandes appellations de la Côte de Beaune - Le Pinot noir, le cépage des Ducs de Bourgogne - Le Chardonnay, nectar des vins blancs - Les grands domaines viticoles et les vigneron de légende - La dégustation des vins 	
OBJECTIF D'APPRENTISSAGE	
<p>Apprendre les appellations clés</p> <p>Connaître les domaines et vigneron les plus renommés</p> <p>Découvrir la typicité gustative des appellations et des cépages</p>	



Dégustation Verticale, remontez le temps d'un domaine viticole – Vendredi 20 Octobre 2023

☞ 6 vins pour comprendre l'évolution des millésimes (**6 vins d'un même domaine sur plusieurs millésimes différents**)

DESCRIPTION	CONDITION
Le vin n'est pas qu'un formidable vaisseau transportant votre palais et votre nez dans les différentes régions du monde, il peut également vous faire remonter le temps. Véritable capteurs des épreuves et conditions climatiques d'une année, le raisin peut vous dessiner le récit du voyage de la vigne jusqu'à la cave. Venez découvrir comment déguster et percevoir ses éléments, et profitez d'une soirée pour remonter le temps, le verre à la main !	Minimum 10 personnes Maximum 24 personnes (selon la salle) Durée : entre 2h et 2h30
CONTENU PÉDAGOGIQUE	
<ul style="list-style-type: none"> - Les millésimes importants de ces 20 dernières années - L'impact du millésime dans la dégustation - Les perceptions des tannins selon l'évolution du vin - Les arômes tertiaires 	
OBJECTIF D'APPRENTISSAGE	
<p>Apprendre les millésimes clés des grandes régions viticoles françaises Découvrir la typicité gustative des arômes tertiaires Reconnaître les facteurs des grands millésimes</p>	



Enquête Vigneronne, déguster un vin et retrouver son auteur ! – Vendredi 10 Novembre 2023

Sur le principe d'un Escape Game, retrouvez la typicité des vins et aidez vous des fiches de police pour retrouver l'auteur(rice) de ces délits de bon goût (**3 vins blancs et 3 vins rouges**)

DESCRIPTION	CONDITION
<p>Enquêtez, analysez et dégustez les vins de la soirée...</p> <p>Ce soir 6 vigneron(ne)s ont commis des délits de bon goûts mais impossible de retrouver qui est responsable de ces vins. A l'aide des fiches de polices, des indices et outils proposés, à vous d'aider l'inspecteur Bacchus pour désigner les créateur(rice)s.</p> <p>Une façon à la fois ludique et originale pour découvrir les vins et approfondir vos connaissances en dégustation... Si vous êtes un fan d'intrigues policières, cette soirée est pour vous !</p>	<p>Minimum 10 personnes</p> <p>Maximum 24 personnes (selon la salle)</p> <p>Durée : entre 2h et 2h30</p>
CONTENU PÉDAGOGIQUE	
<ul style="list-style-type: none"> - 6 fiches de police donnant des informations sur les profils des vigneron(ne)s - Des indices disséminés sur les fiches, étiquettes et bouteilles - 6 vins aux caractères organoleptiques très différents - Un voyage dans les régions viticoles françaises 	
OBJECTIF D'APPRENTISSAGE	
<p>Développer vos capacités en dégustation analytique</p> <p>Distinguer la typicité des terroirs et cépages</p> <p>Mise en application des cours précédant de façon ludique et originale</p>	



La Champagne, vin de fête et vin de plaisir – Vendredi 24 Novembre 2023 (sous réserve)

☞ Initiation à la dégustation des effervescents (**6 vins effervescents dont 3 champagnes**)

DESCRIPTION	CONDITION
Le Champagne et les vins effervescents sont le symbole de la fête, de la joie et de l'élégance. Souvent ouverte lors des moments forts d'une vie, les effervescents sont cependant souvent incompris en raison de leur complexité aromatique et des bulles en bouche. Apprenez au cours d'une dégustation tout les secrets de ces vins divins, de l'ouverture de la bouteille jusqu'à l'appréciation des arômes.	Minimum 10 personnes Maximum 24 personnes (selon la salle) Durée : entre 2h et 2h30
CONTENU PÉDAGOGIQUE	
<ul style="list-style-type: none"> - La région Champenoise et les autres effervescents reconnus - Les domaines et cuvées historiques - Les cépages clés et leurs typicités - L'ouverture de la bouteille et la dégustation des vins effervescents 	
OBJECTIF D'APPRENTISSAGE	
Découvrir l'histoire du classement Connaître les châteaux les plus renommés et leur histoire Découvrir la typicité gustative Grands Crus Classés	



Découverte des vins du monde, ouvrez vos papilles à l'inconnu – Vendredi 15 Décembre 2023

✂ Italie, Espagne, Chili, Australie, ... voyagez avec votre sommelier aux quatre coins du monde
(2 vins italiens, 2 vins d'Europe et 2 vins de l'hémisphère sud)

DESCRIPTION	CONDITION
Barolo, Chianti, Brunello di Montalcino ...! L'Italie regorge d'appellations savoureuses et de cépages autochtones emblématiques, au cours d'une dégustation captivante venez découvrir la richesse et la grandeur d'un berceau de la viticulture mondiale. Poursuivez par les autres pays d'Europe, mais également du nouveau monde, et ouvrez vos papilles à de multiples saveurs et arômes !	Minimum 10 personnes Maximum 24 personnes (selon la salle) Durée : entre 2h30 et 3h
CONTENU PÉDAGOGIQUE	
<ul style="list-style-type: none"> - Les grandes régions viticoles d'Italie - Les grands pays européens du vin (Espagne, Allemagne, Autriche...) - Les grands pays de l'hémisphère sud (Chili, Australie, Afrique du sud ...) - Les appellations principales et leurs cépages 	
OBJECTIF D'APPRENTISSAGE	
Connaître la géographie des vignobles italiens Apprendre les appellations, terroirs et cépages majeurs des pays étrangers Découvrir la typicité gustative des principaux vins étrangers	





CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1. Règlement

Chaque cours est fixée au tarif de 49€TTC par dégustateur. Une remise est accordée si les dégustateurs viennent par deux, dans ce cas le cours sera de 45€ TTC.

2. Mode de paiement

Plusieurs modes de règlement sont disponibles.

Il est possible d'effectuer votre règlement par chèque à l'ordre de Monsieur ROMO Alfredo, et il sera possible de déposer ce chèque à l'accueil de la Mairie du Paradou durant les horaires d'ouverture (seul ce moyen de règlement sera autorisé en mairie) ou en début de cours directement au formateur.

Il est possible également de faire un virement sur le compte suivant :

International Bank Account Number

FR76 1130 6000 2448 1395 8074 889

Bank Identification Code (BIC)

AGRIFRPP813

Enfin, il sera possible de régler au début du cours sur place, en espèce ou par carte bancaire (American Express non pris en charge).

3. Réservation

Les cours nécessitant une préparation en amont, il sera demandé aux dégustateurs de s'inscrire aux cours, minimum 24h avant l'atelier. Il sera possible de s'enregistrer, en appelant la Mairie du Paradou au 04 90 54 54 01 ou Monsieur ROMO Alfredo au 06.45.16.04.39.

Il sera demandé, pour s'enregistrer aux ateliers, le nom, prénom, la confirmation d'être majeur, numéro de téléphone et l'email ; enfin, pour valider la réservation, il sera demandé de régler l'atelier.

Dans le cas d'une réservation le jour même de l'atelier, le formateur devra valider la réservation.

Le formateur se réserve le droit, selon le nombre d'inscrits, d'annuler le cours.

Dans ce cas, les personnes ayant déjà enregistré un règlement seront remboursés, il sera possible également de réserver une autre date à la place.



AROMO - Formation, animation, gestion de cave et expertise de vins

Web : www.aromo.fr - Email : alfredo@aromo.fr - Tél : +33(0)6.45.16.04.39

N° Formateur : 93131818913 - Siret : 515 079 226 000 46



4. Information concernant le formateur

Les cours seront dispensés par Monsieur ROMO Alfredo. Dans le cas d'une absence, il sera possible qu'un autre formateur/formatrice remplace. Ce(tte) remplaçant(e) sera obligatoirement une personne diplômé en sommellerie, avec de l'expérience pour mener un cours de dégustation.

5. Délai de rétractation

Les personnes ayant réservé peuvent annuler leur participation au cours 24h avant. Si le délai n'est pas respecté, seul 50% de la somme versée sera remboursée.

Si un participant venait à se rétracter plusieurs fois, en respectant ou non le délai de rétractation, Mr ROMO se réserve le droit de ne plus accepter le participant pour les prochains cours.

6. Modification du planning des cours

Le formateur se réserve le droit de modifier le planning de cours ou le sujet des cours selon le nombre de participant ou selon le matériel pédagogique à disposition.

En cas de modification, les apprenants seront avertis avant le cours.



AROMO - Formation, animation, gestion de cave et expertise de vins

Web : www.aromo.fr - Email : alfredo@aromo.fr - Tél : +33(0)6.45.16.04.39

N° Formateur : 93131818913 - Siret : 515 079 226 000 46

REGLEMENT INTERIEUR

LA DÉGUSTATION

Il s'agit d'une opération consistant à juger la qualité d'un vin à partir des impressions qu'il provoque à l'odorat et au goût. La dégustation de vin est donc une dégustation d'alcool.

Dès lors, la dégustation exige que les participants soit majeurs, conscients et responsables quand à la consommation d'alcool et ; au fait que le Code de la santé publique réprime l'ivresse dans les lieux publics et interdit la conduite en état d'ébriété. **L'abus d'alcool est dangereux pour la santé**

PREVENTION AU TITRE DE DEGUSTATION DE BOISSONS ALCOOLISÉS

- les femmes enceintes ne sont pas autorisées à déguster
- les mineurs ne sont pas autorisés à déguster, un justificatif d'âge pourra être demandé
- les dégustations seront en quantités limitées et adaptées pour prévenir la consommation excessive
- les personnes présentant visiblement un certain état d'alcoolisation se verront refuser la dégustation

PRECONISATIONS AU COURS DE LA DEGUSTATION

- des crachoirs seront mis à disposition pour les dégustateurs(trices)
- de l'eau sera mise à disposition au cours des dégustations
- des éthylotests pourront être mis à disposition à la fin des dégustations
- le formateur s'engage à mettre en place « des mesures de prévention et d'information contre les risques de l'alcool au volant (promotion du principe du conducteur désigné notamment) en particulier en direction des jeunes conducteurs »

RAPPEL SUR LA CONSOMMATION D'ALCOOL EN FRANCE

En France, un verre standard ou unité d'alcool comprend 10g d'alcool pur. Il n'y a pas d'alcool « fort » ou d'alcool « faible », c'est la quantité d'alcool pur par verre qui compte.

10g d'alcool pur, c'est l'équivalent de :

- 10 cl de vin à 12°
- 25 cl de bière à 5°
- 3 cl de whisky à 40°
- 2,5 cl de pastis à 45°
- 25 cl de cidre à 5°

**UNE CONSOMMATION RESPONSABLE EST UNE CONSOMMATION ALLIANT CONNAISSANCE, PLAISIR,
RESPECT ET CONTRÔLE DE SOI**





En dehors des mineurs, il faut s'abstenir de consommer de l'alcool dans les situations suivantes :

- Durant toute la durée de la grossesse et de l'allaitement
- Lorsque l'on prend certains médicaments
- Au travail

En France, la conduite de véhicule automobile, après avoir consommé une boisson alcoolisée, n'est possible que si le taux d'alcool ne dépasse pas un certain niveau.

Le taux d'alcool maximum autorisé est de 0,5 g d'alcool par litre de sang (et 0,2 g pour les apprentis conducteurs) soit 0,25 mg d'alcool par litre d'air expiré (0,1 g pour les apprentis conducteurs). Quelle que soit la boisson alcoolisée, un «verre» représente à peu près la même quantité d'alcool*. Chaque verre consommé fait monter le taux d'alcool de 0,20 g à 0,25 g en moyenne. Ce taux peut augmenter en fonction de l'état de santé, du degré de fatigue, ou du stress, du tabagisme ou, simplement, des caractéristiques physique de la personne : pour les plus minces, les femmes ou les personnes âgées, chaque verre peut représenter un taux d'alcoolémie de 0,30 g.

Le taux d'alcool maximal est atteint :

- ½ heure après absorption à jeun
- 1 heure après absorption au cours d'un repas

L'alcoolémie baisse en moyenne de 0,10 g à 0,15 g d'alcool par litre de sang en 1 heure.

Café salé, cuillerée d'huile ... aucun « truc » ne permet d'éliminer l'alcool plus rapidement.



AROMO - Formation, animation, gestion de cave et expertise de vins

Web : www.aromo.fr - Email : alfredo@aromo.fr - Tél : +33(0)6.45.16.04.39

N° Formateur : 93131818913 - Siret : 515 079 226 000 46