

Eaux de vie, préparation et distillation

Comment préparer ses fruits pour les distiller ? Tous les fruits sont-ils bons à distiller ? A quoi faut-il penser ? Autant de questions qui trouveront leurs réponses dans la première partie de ce cours en 2 volets.

Le premier soir, à la Maison du Terroir, après une présentation théorique de l'alambic et de la distillation, chacun retroussera ses manches pour participer à la préparation des fruits.

Trois semaines plus tard, une fois que ces derniers auront eu le temps de fermenter, aura lieu la deuxième soirée qui se déroulera à la distillerie de Sézenove, chez Monsieur Bocquet.

Vous assisterez alors à la distillation de vos fruits et pourrez en déguster l'eau de vie obtenue.

(Pour cette soirée, un transport peut être organisé depuis la Maison du Terroir).

Renseignements et inscription : 022 388 71 55 ou terroir@opage.ch

