



Laurent Gerbaud
CHOCOLATIER - BRUXELLES

WORKSHOPS

INFORMATIONS PRATIQUES ATELIER LAURENT GERBAUD

SITUÉ EN PLEIN CENTRE DE BRUXELLES

Rue Ravenstein 2D, 1000 Bruxelles

HORAIRES WORKSHOP

Mardi au Samedi de 12h à 19h

Des frais supplémentaires seront ajoutés pour les workshops en dehors de ces horaires.

Nocturnes exclusives sur demande.

GROUPES

Maximum **15 personnes** par groupe

15+: nous séparerons le groupe en 2 ou

l'organiserons chez vous (*frais supplémentaires*)

LANGUES

Français ou Anglais



WORKSHOP CHOCOLAT CRÉATION + DÉGUSTATION

🕒 1H30 📍 ATELIER OU À VOS BUREAUX *(extra)*

PARTIE 1 - CRÉATION DE MENDIANTS

Tablier enfilé, couteau palette et moules en main, apprentissage du jargon et des éléments de l'univers du maître chocolatier acquis, le workshop commence! Coachés par Laurent Gerbaud lui-même ou un professionnel formé par ses soins, vos invités fabriquent eux-mêmes leurs tablettes de chocolats. Il s'agit de 16 petits mendiants créés exclusivement avec les fruits secs et noix tels qu'amandes grillées et salées, baies Rouges de perse... sélectionnés dans le monde entier par le maître chocolatier. Les créations passent ensuite 30 minutes au frigo, étape après laquelle les invités démoulent et emballent leurs chocolats afin de les emporter.



WORKSHOP CHOCOLAT CRÉATION + DÉGUSTATION

🕒 1H30 📍 ATELIER OU À VOS BUREAUX *(extra)*

PARTIE 2 - « ÉDUCATION AU PALAIS »

Pendant le temps de refroidissement, le maître chocolatier Laurent Gerbaud vous emmène dans une dégustation «Education au Palais». Un voyage initiatique dont l'objectif est de modifier définitivement la façon dont vous appréciez le chocolat. A travers anecdotes, partage d'expériences et découverte des différentes familles de goûts représentées dans la collection Laurent Gerbaud, votre dégustation de 13 chocolats évoluera du plus brut au plus raffiné en terminant par le praliné désormais célèbre Gare aux Noisettes !



WORKSHOP PAIRING BIÈRE & CHOCOLAT

🕒 1H 📍 **ATELIER OU À VOS BUREAUX** (extra)

La bière et le chocolat partagent des traits communs qui se retrouvent dans les bières fines des brasseries artisanales belges. Tous deux issus d'ingrédients fermentés, l'amertume, l'acidité, et la longueur en bouche caractérisent les meilleures productions. Laurent Gerbaud vous invite à déguster les meilleures associations bières et chocolats tout en subtilité et découverte à travers 4 pairing :

- **Zinnebir (Brasserie de la Senne) :**
Gingembre confit enrobé
& Ganache Yuzu
- **Temple du Ciel (Brasserie L'Ermitage) :**
Ganache framboise litchi
- **Stouterik (Brasserie de la Senne) :**
Praliné sésame
& Pamplemousse enrobé
- **Kriek (Brasserie Cantillon) :**
Médailon baies rouges de Perse,
Praliné crumble
& Pâte de fruits framboise citron vert



WORKSHOP CHOCOLAT CRÉATION + PAIRING BIÈRE

🕒 1H30 📍 ATELIER OU À VOS BUREAUX *(extra)*

Gardez la partie 1: création de mendiants.
Remplacez la dégustation classique par le
pairing « Bière & Chocolat ».



WORKSHOP LIVE COOKING FABRICATION EN LIVE

🕒 2H30 📍 À VOS BUREAUX OU ÉVÉNEMENT

👥 POUR LES GROUPES DE 100+

Equipé de ses tempéreuses de voyage «La Chocolatière», Laurent Gerbaud et ses assistants font les différentes étapes de la fabrication d'une praline moulée fourrée qui est ensuite démoulée et dégustée par les invités en direct, fabriquent des petits mendiants décorés avec un assortiment de fruits secs maison très colorés (baies rouges, éclats de fèves de cacao, noisettes du Piémont, gingembre confit, amandes, pistaches grillées salées, raisins,...) ainsi que des biscuits speculoos Dandoy trempés dans le chocolat.

Les mendiants tout comme les pralines moulées et les biscuits Dandoy sont refroidis immédiatement sur place grâce à un système de glace carbonique et peuvent être consommés 5 minutes après leur fabrication. Les clients peuvent choisir les fruits secs qu'ils désirent pour décorer les mendiants mais ces derniers sont faits uniquement par les chocolatiers.

Matériel à fournir sur place :

- 3 tables de 2 m x 0.8 m nappées noir jusqu'au sol des deux côtés
- Électricité



WORKSHOP LIVE COOKING FABRICATION EN LIVE

🕒 2H30 📍 À VOS BUREAUX OU ÉVÉNEMENT

+ PYRAMIDE DE CHOCOLAT *(extra)*

Dégustations de chocolats sur une pyramide éclairée au LED (6 plateaux)...

Contient 230 chocolats pralinés « Gare aux Noisettes » (notre bestseller) en papillote bambou.

Matériel à fournir sur place :

- Soit 1 table de 0.8m x 0.8m nappées noir jusqu'au sol
- Soit un mange debout de 60 cm de côté



4

W O R K S H O P S

1

WORKSHOP CHOCOLAT

CRÉATION
+
DÉGUSTATION

🕒 1H30

📍 IN OU OUT

2

PAIRING BIÈRES ET CHOCOLATS

DÉGUSTATION

🕒 1H

📍 IN OU OUT

3

WORKSHOP BIÈRE ET CHOCOLAT

CRÉATION
+
DÉGUSTATION

🕒 1H30

📍 IN OU OUT

4

WORKSHOP LIVE COOKING

FABRICATION
LIVE CHEF

+ optionnel :
PYRAMIDE CHOCOLAT

🕒 2H30

📍 OUT



LAURENT GERBAUD ARTISAN CHOCOLATIER

Laurent Gerbaud, chocolatier belge singulier, est un véritable passionné : de saveurs inattendues, de voyages, de rencontres, de la vie, tout simplement. Cela fait plus de 10 ans qu'il ravit les papilles des visiteurs de sa boutique située à deux pas du Mont des Arts, rue Ravenstein, en plein cœur de Bruxelles.

C'est à son retour d'un voyage tant initiatique que cacaoté de deux ans en Chine, où il a découvert les merveilles d'une gastronomie moins portée sur le sucre, que Laurent a commencé à faire des associations de saveurs aussi inédites qu'addictives.

Ses créations artisanales parviennent à nous transmettre un peu de son amour du voyage par leurs associations inédites et le choix de matières premières de première qualité. De l'orange de Shanghai au poivre de Madagascar et à la figue d'Izmir en passant par l'olive noire taggiasche, ces merveilles vous rappelleront les destinations favorites de Laurent. L'expérimentation et l'instinct priment dans la dégustation d'un chocolat Laurent Gerbaud : tout son art se dévoile dans l'équilibre des ingrédients.

[En savoir plus](#)

ENVIE D'AJOUTER UN CADEAU CHOCOLATÉ ?

*Vous pouvez personnaliser l'emballage
pour faire une grande impression!*



[CONSULTER LE CATALOGUE](#)

DES QUESTIONS?
DISCUTONS-EN.

info@chocolatsgerbaud.be
02 511 16 02

Ou remplissez notre formulaire et nous vous
enverrons une offre personnalisée:

J'ORGANISE UN WORKSHOP

Rue Ravenstein 2D
1000 Bruxelles - Belgique
TVA BE 0811 324 529

+32 2 511 16 02
www.chocolatsgerbaud.be
info@chocolatsgerbaud.be

