



Laurent Gerbaud
CHOCOLATIER - BRUXELLES

Français

English

**WORKSHOPS
CORPORATE**
2024-2025

INFOS PRATIQUES

WORKSHOP TOUT CHOCOLAT

PAIRING BIÈRES ET CHOCOLATS

WORKSHOP BIÈRES ET CHOCOLATS

WORKSHOP LIVE COOKING

RÉSUMÉ OFFRE WORKSHOPS

CADEAUX D'ENTREPRISE

DEMANDER UNE OFFRE



INFOS PRATIQUES

Localisé en plein centre de Bruxelles

Rue Ravenstein 2D, 1000 Bruxelles

Pour les groupes

Maximum *15 personnes* par workshop.

Pour plus de 15 personnes, nous divisons le groupe en sous-groupes ou l'organisons dans vos bureaux, à votre événement.

Du lundi au vendredi de 10h à 19h

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

Nocturnes exclusives sur demande.

Langues

Français et/ou Anglais.



WORKSHOP TOUT 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 chocolat. Il s'agit de 16 petits mendiants créés exclusivement avec les fruits secs de la maison : noisettes du Piémont, baies rouges de Perse, yuzu du Japon... sélectionnés dans le monde entier par le maître chocolatier. Les créations passent 30 minutes au frigo, le temps de la dégustation initiatique. Après cette étape, les invités démoulent et emballent leurs chocolats afin de les emporter.

Option 1





WORKSHOP TOUT 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 !

Option 1

PAIRING BIÈRES ET CHOCOLATS

DÉGUSTATION

🕒 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 pairings 100% bruxellois.

Option 2





WORKSHOP BIÈRES ET CHOCOLATS

CRÉATION + DÉGUSTATION

🕒 1H30 📍 ATELIER ou À VOS BUREAUX (extra)

Gardez la partie 1 de l'Option Workshop Tout Chocolat: création de mendiants.
Remplacez la dégustation classique par le pairing « Bières et Chocolats ».

Option 3

WORKSHOP LIVE COOKING

FABRICATION EN LIVE

 2H30  À VOS BUREAUX ou À VOTRE ÉVÉNEMENT

 POUR LES GROUPES DE 100+

Équipé de ses tempéreuses de voyage « La Chocolatière », Laurent Gerbaud et ses assistants guident les invités à travers chaque étape de la fabrication d'une praline moulée fourrée. Après la démonstration, les pralines sont démoulées et dégustées sur place. Ils fabriquent également des petits mendiants et des biscuits spéculoos décorés d'un assortiment coloré de fruits secs maison : baies rouges, éclats de fèves de cacao, noisettes du Piémont, gingembre confit, amandes, pistaches grillées salées, raisins, et bien d'autres.

Les mendiants tout comme les pralines moulées et les biscuits 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

Option 4



WORKSHOP LIVE COOKING

FABRICATION EN LIVE

🕒 2H30 📍 À VOS BUREAUX ou À VOTRE ÉVÉNEMENT

👥 POUR LES GROUPES DE 100+

+ OPTION : PYRAMIDE DE CHOCOLAT

Dégustation de chocolats sur une pyramide éclairée au LED..

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

Matériel à fournir sur place :

- 1 table haute de 60 x 60cm
- Électricité

Option 4

OFFRE WORKSHOP

WORKSHOP TOUT CHOCOLAT

CRÉATION
+
DÉGUSTATION

🕒 1H30

📍 IN ou OUT

Option 1

PAIRING BIÈRES ET CHOCOLATS

DÉGUSTATION

🕒 1H

📍 IN ou OUT

Option 2

WORKSHOP BIÈRES ET CHOCOLATS

CRÉATION
+
DÉGUSTATION

🕒 1H30

📍 IN ou OUT

Option 3

WORKSHOP LIVE COOKING

FABRICATION
LIVE CHEF

+ OPTION :
PYRAMIDE
CHOCOLAT

🕒 2H30

📍 OUT

Option 4

CADEAUX D'ENTREPRISE

Marquez le coup et offrez à vos invités un cadeau chocolaté, personnalisable aux couleurs de votre entreprise.

Catalogue corporate



Demander une offre

Laurent Gerbaud
CHOCOLATIER - BRUXELLES



PRACTICAL INFO

WORKSHOP FULL CHOCOLATE

PAIRING BEERS & CHOCOLATES

WORKSHOP BEERS & CHOCOLATES

WORKSHOP LIVE COOKING

SUMMARY WORKSHOPS OFFER

CORPORATE GIFTS

REQUEST A QUOTE



PRACTICAL INFO

Located in the center of Brussels

Rue Ravenstein 2D, 1000 Brussels

For groups

Maximum *15 people* per workshop.

If you have a bigger group, we divide the group in subgroups or organise the workshop at your venue.

From Monday to Friday - 10am to 7pm

Extra fees will be applied for workshops held outside of the schedule.

Nocturnes in all exclusivity on request.

Language

French and/or English.



WORKSHOP FULL CHOCOLATE

CREATION + TASTING

🕒 1H30 📍 ATELIER or AT YOUR VENUE *(extra)*

PART 1 : Creation of chocolate mendiants

Aprons on, palette knives and molds in hand, with the jargon and elements of the master chocolatier's world now understood, the workshop begins! Guided by Laurent Gerbaud himself or a professional trained by him, your guests make their own chocolate tablets. These are 16 small mendiants created exclusively with the house's selection of dried fruits: Piedmont hazelnuts, Persian red berries, Japanese yuzu... carefully sourced from around the world by the master chocolatier. The creations are chilled for 30 minutes, allowing time for an introductory tasting. After this step, guests unmold and package their chocolates to take home with them.

Option 1





WORKSHOP FULL CHOCOLATE CREATION + TASTING

🕒 1H30



ATELIER or AT YOUR VENUE *(extra)*

PART 2 : « Education of the Palate »

During the cooling time, master chocolatier Laurent Gerbaud takes you on an «Education of the Palate» tasting journey.

This initiation aims to forever change the way you appreciate chocolate.

Through anecdotes, shared experiences, and exploration of the different flavor families represented in the Laurent Gerbaud collection, your tasting of 13 chocolates will progress from the most raw to the most refined, ending with the now-famous praline «Gare aux Noisettes!».

Option 1

PAIRING BEERS & CHOCOLATES

TASTING

🕒 1H 📍 ATELIER or AT YOUR VENUE *(extra)*

Beer and chocolate share common traits found in the fine beers of Belgian craft breweries. Both come from fermented ingredients, with bitterness, acidity, and a lasting finish characterizing the best products. Laurent Gerbaud invites you to savor the finest beer and chocolate pairings, with subtlety and discovery, through four 100% Brussels pairings.



Option 2



WORKSHOP BEERS & CHOCOLATES

CREATION + TASTING

🕒 1H30 📍 ATELIER or AT YOUR VENUE *(extra)*

Keep part one of Option Workshop Full Chocolate: the creation of mendiants.
Replace the usual tasting part with the « Beers and Chocolates » pairing.

Option 3

WORKSHOP LIVE COOKING

LIVE CHOCOLATE MAKING

 2H30  AT YOUR VENUE

 FOR GROUPS OF 100+

Equipped with his 'La Chocolatière' travel tempering machines, Laurent Gerbaud and his assistants guide guests through each stage in the making of a filled moulded praline. After the demonstration, the pralines are removed from the moulds and eaten on the spot. They also make small mendiants and speculoos biscuits decorated with a colourful assortment of homemade dried fruits: red berries, cocoa bean nibs, Piedmont hazelnuts, candied ginger, almonds, roasted salted pistachios, raisins, and much more.

The mendiants, as well as the moulded pralines and biscuits, are cooled immediately on site using a dry ice system and can be eaten within 5 minutes of being made. Customers can choose any dried fruit they like to decorate the mendiants, but these are made exclusively by the chocolatiers.

Equipment to be provided on site :
- 3 tables of 2 m x 0.8 m with black tablecloths to the floor
- Power access

Option 4



WORKSHOP LIVE COOKING LIVE CHOCOLATE MAKING

🕒 2H30 📍 AT YOUR VENUE

👥 FOR GROUPS OF 100+

+ OPTION : CHOCOLATE PYRAMID

Chocolate tasting on a LED lit pyramid.
Includes 230 « Gare aux Noisettes » praline chocolates (our bestseller).

Equipment to be provided on site :

- A standing table 60 x 60cm
- Power access

Option 4

WORKSHOP OFFER

WORKSHOP FULL CHOCOLATE

CREATION
+
TASTING

🕒 1H30

📍 IN or OUT

Option 1

PAIRING BEERS & CHOCOLATES

TASTING

🕒 1H

📍 IN or OUT

Option 2

WORKSHOP BEERS & CHOCOLATES

CREATION
+
TASTING

🕒 1H30

📍 IN or OUT

Option 3

WORKSHOP LIVE COOKING

FABRICATION
LIVE CHEF

+ OPTION :
CHOCOLATE
PYRAMID

🕒 2H30

📍 OUT

Option 4

CORPORATE GIFTS

Make a splash and give your guests a chocolate gift that can be personalised with your corporate colours.

Corporate catalogue



[Request a quote](#)

Laurent Gerbaud
CHOCOLATIER - BRUXELLES

