NOUVEAU : #FOOD #DECO #BEAUTE #DIY #ASTRO #SORTIES #JEUX

CADEAUX
Cartes astro, poster à colorier, stickers de Noël ...

Le mook féminin pour se faire plaisir

Oh! my mag

> Mood du moment <

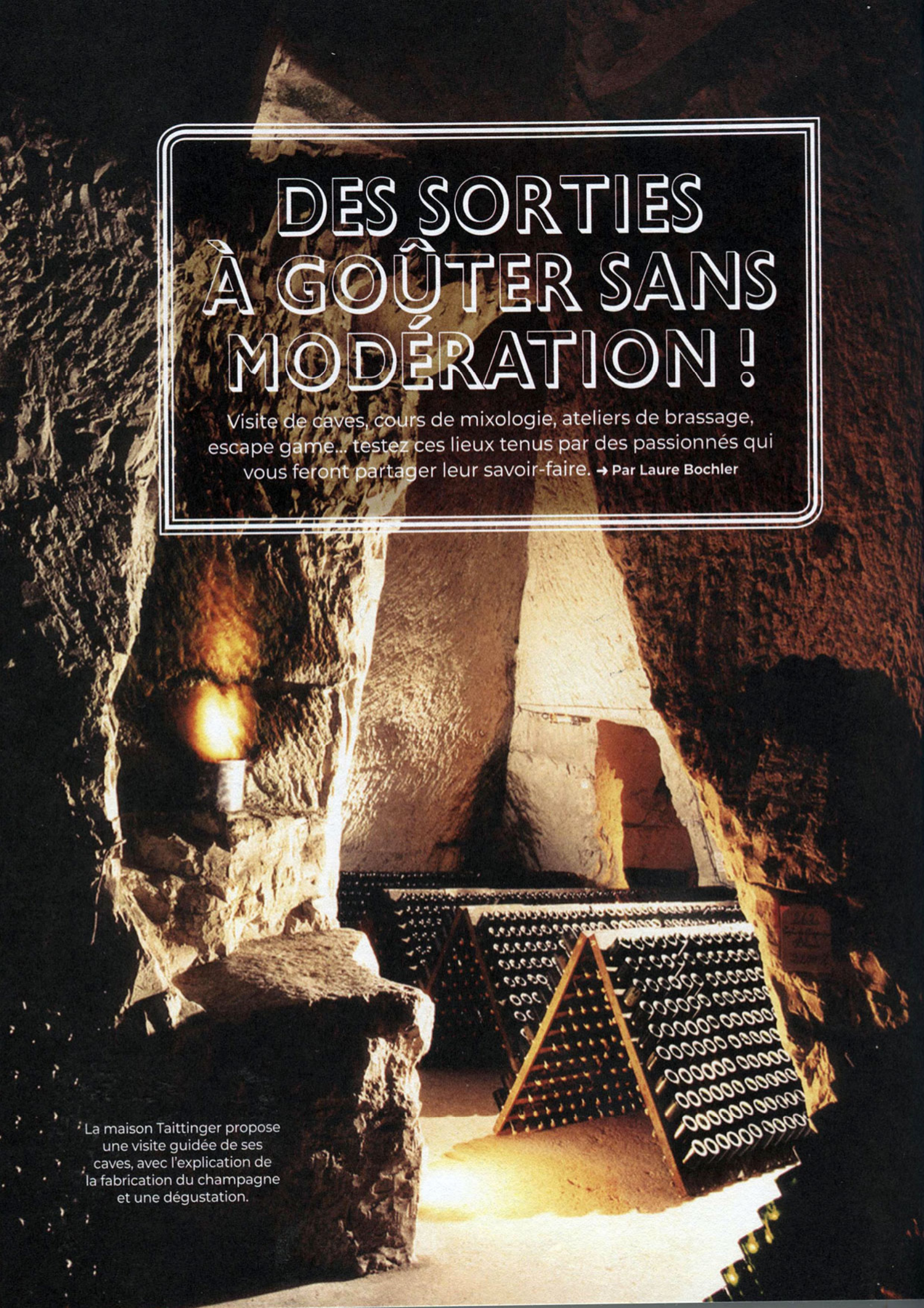
S'AMUSER

Toutes les **tendances beauté** pour briller

Pimpez **vos recettes** pour impressionner

Les meilleurs DIY pour des cadeaux surprenants

GROUPE PRISMA MEDIA
M 06626 - 11 - F: 9,90 € - RD
Décembre 2018, janvier, février 2019



DES SORTIES À GOÛTER SANS MODÉRATION !

Visite de caves, cours de mixologie, ateliers de brassage, escape game... testez ces lieux tenus par des passionnés qui vous feront partager leur savoir-faire. → **Par Laure Bochler**

La maison Taittinger propose une visite guidée de ses caves, avec l'explication de la fabrication du champagne et une dégustation.

Visite des caves Taittinger
En Champagne

★ **C'est quoi ?**
Pendant environ une heure trente, vous pénétrerez dans l'histoire de la famille Taittinger et de son célèbre champagne. Vous arpenterez les galeries composées de craie et assisterez à toutes les étapes de fabrication. Avec cette visite, le champagne n'aura, pour sûr, plus aucun secret pour vous ! Vous apprendrez également la différence entre sa cuvée principale, le Brut Réserve, et sa cuvée prestige, Comtes de Champagne. Et parce qu'il est toujours important de lier la théorie à la pratique, vous finirez la visite par une dégustation dans un des salons privés du domaine.

Ultra-chic !

★ **Ce qu'on a préféré**
Découvrir la quantité d'étapes nécessaires à la fabrication du champagne. Et l'impressionnant nombre de bouteilles.

Infos : 9, place Saint-Nicaise, 51100 Reims. Visites en français et anglais. Tous les jours de la semaine. Prix : de 15 à 55 € pour les adultes.

Atelier Beer Fabrique
A Paris

Soirée mousse

★ **C'est quoi ?**
L'occasion de s'improviser brasseur artisanal. Pendant deux heures, non seulement vous découvrirez tout ce qu'il y a à savoir sur la fabrication d'une bière artisanale (choix des matières premières, présentation du matériel et explication des étapes nécessaires pour produire une bière), mais vous pourrez également en fabriquer une vous-même. Sympa, non ? Tout au long de l'atelier, le maître brasseur vous guidera et vous accompagnera afin de mener à bien chaque phase de préparation de votre propre bière. Une fois celle-ci terminée, vous pourrez l'embouteiller et l'étiqueter, avant de la déguster chez vous avec vos amis.

★ **Ce qu'on a préféré**
L'étiquetage personnalisé. On a pu choisir ce qu'on voulait écrire sur notre bouteille afin d'en faire un petit cadeau original, ou un souvenir sympa.

Infos : 6, rue Guillaume Bertrand, 75011 Paris. Deux heures d'atelier. Du mardi au dimanche. Prix : 60 €.

Escape game
En Gironde

Le plus fun

★ **C'est quoi ?**
Au cours d'une plongée de quarante-cinq minutes dans la noirceur de ses caves, le Château de la Rivière vous propose de relever plusieurs défis lors de ce jeu hors du commun. Tout d'abord, il vous faudra trouver la sortie de ce véritable labyrinthe, mais également libérer un de vos compagnons enfermé dans une cellule. Pour y parvenir, vous devrez répondre aux énigmes et trouver les indices. Histoire de compliquer un peu la tâche, une seule lampe frontale est fournie à tout le groupe afin de vous guider vers la sortie et espérer revoir au plus vite la lumière du jour. Que vous réussissiez ou non, la dégustation est offerte à la fin de l'aventure.

★ **Ce qu'on a préféré**
Le contraste entre la fraîcheur des caves et le paysage sublime du domaine. Dépaysement garanti ! L'équipe est très présente tout au long du jeu, ce qui est plutôt rassurant, surtout pour le participant prisonnier. Enfin, la dégustation est un pur moment de bonheur bien mérité après avoir arpenté les galeries à la recherche de la sortie.

Infos : Château de la Rivière, 33126 La Rivière. 05.57.55.56.56. chateau-de-la-riviere.com. De 8 à 10 personnes. Prix : 25 € par personne.

Visite de la brasserie Frog XVI
A Paris

So british

★ **C'est quoi ?**
Une brasserie qui vous fait découvrir de A à Z la fabrication d'une bière artisanale britannique. Ici, on suit le guide et pas n'importe lequel, car c'est le brasseur lui-même qui présente son nectar. Enfin, la visite s'achèvera par un blind tasting où vous serez amené à reconnaître différentes bières les yeux bandés. Pas simple.

★ **Ce qu'on a préféré**
Le blind tasting ! Même si on a été franchement mauvais, on a adoré essayer de reconnaître les bières.

Infos : 110 bis, ave. Kléber, 75016 Paris. frogpubs.com. 10 personnes par visite. Inscription sur site obligatoire. Gratuit.

Atelier mixologie
A Paris

Secouez-vous !

★ **C'est quoi ?**
Le bar Shake N'Smash vous accueillera dans son cabinet de curiosités pour apprendre à faire des cocktails. Guidé par le barman, vous apprendrez les ingrédients et les accessoires clés pour créer de délicieuses mixtures. Vous préparerez tout d'abord un cocktail sans alcool, puis un autre avec et, enfin, un troisième à emporter chez vous dans une jolie bouteille en verre ...

★ **Ce qu'on a préféré**
La déco et l'atmosphère du lieu. On se croirait à une autre époque, avec tous les petits détails de décoration installés dans la pièce. Si le barman vous accompagne à chaque étape, c'est bel et bien vous qui préparez les cocktails et le moment de la dégustation est particulièrement agréable.

Infos : 87, rue de Turbigo, 75003 Paris. Groupe de 4 à 14 personnes. Environ 1 h 30. À partir de 35 € sans tapas ; 50 € avec tapas.

PHOTO : LOUIS TERAN