



# LES EPICUR<sup>LEAF</sup>EUSES

L'œnotourisme Engagé et Insolite en Beaujolais



Brochure Entreprise 2025

# DES ATELIERS POUR TOUS

Les Épicurieuses offrent **des expériences sur-mesure** à travers deux formules :

EN IMMERSION – A PARTIR de 1100€ jusqu'à 12 personnes ou 72€/personne si plus

Chez l'un de nos **8 domaines partenaires**, immersion de 4h dans le vignoble pour mieux comprendre le monde viticole à travers 3 temps forts

Visite des vignes  
Travail du vigneron



Visite du chai  
Vinification



Dégustation de 3 vins  
Atelier thématique



SUR UN LIEU DE SÉMINAIRE – A PARTIR DE 500€HT

En **nomade**, les Epicurieuses font découvrir le Beaujolais et son univers en se déplaçant chez des entreprises ou sur des lieux de séminaire pour proposer une dégustation thématique de 2h.

# DES ATELIERS THÉMATIQUES ORIGINAUX



## Dégustation Sols et Vins :

Découverte des sensations tactiles en bouche

- Une approche unique alliant géologie et dégustation pour comprendre l'impact du terroir sur le vin.
- Ateliers développés en partenariat avec des experts en géologie.



## Atelier Assemblage de vin pour les entreprises

- Immersion dans l'art de créer un vin unique
- Atelier interactif incluant la dégustation, l'analyse sensorielle de 3 vins et la création d'une cuvée personnalisée.



## Accord Vins & Chocolats :

Découverte d'une synergie parfaite

- Création d'une expérience gustative inédite avec un artisan chocolatier local.
- Exploration des fusions et des interactions entre les saveurs du vin et du cacao.



## Ateliers RSE pour entreprises

- Sensibilisation aux enjeux du développement durable dans la filière vin.
- Approche interactive et pédagogique pour les équipes.
- En option supplémentaire des ateliers thématiques

# VOUS ACCOMPAGNER À CHAQUE ÉTAPE

## EN PHASE D'ORGANISATION, VOTRE ÉVÈNEMENT SUR-MESURE



Des partenaires transporteurs, traiteurs et balade à vélo



Nos offres en nomade ou immersif, durée modulable



Anglais courant

## DURANT L'ÉVÈNEMENT



Des connaissances techniques de la vigne au verre



Ludique et pédagogique



Un format propice à l'échange et la cohésion

## LES ACTIONS DURABLES



Version « sans-alcool » possible



Sensibilisation RSE et écoconception



Ethylomètres à disposition

# PRÉSENTATION DES ÉPICURIEUSES

Basées à Lyon, Anaïs et Inès sillonnent le Beaujolais et ses environs pour décroisonner le monde du vin et mettre en lumière la richesse du terroir de manière ludique, pédagogique et immersive.

Elles proposent aux particuliers et aux entreprises des ateliers interactifs et accessibles à toutes et tous.

## L'ÉQUIPE

### Anaïs BURNICHON

Fille de vigneron

Expertise en communication et en médiation œnotouristique



### Inès DELMOTTE

Ingénieure œnologue

Expertise en développement durable



## LEURS ENGAGEMENTS

Les Épicurieuses placent la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) et la durabilité au cœur de leur projet.



Mise en avant des vigneronns locaux pour un tourisme durable



Sensibilisation aux pratiques respectueuses de l'environnement



Supports éco-conçus pour une bonne compréhension du vin

# LES EPICURIEUSES



+336 98 93 68 95



[info@epicurieuses.fr](mailto:info@epicurieuses.fr)



<https://www.epicurieuses.fr>

## LOCALISATION

16 rue Cuvier 60006 LYON

Basées à Lyon,

Interventions dans le Beaujolais et au-delà.



En entreprise ou au vignoble, faites découvrir à vos salariés le monde du vin avec une entreprise engagée.

