

Sur la Route du Chocolat Itinéraires sur les Sentiers de l'Histoire

*Sur mesure et à la demande
Prix tout compris
Non assujetti TVA
Sous réserve de la disponibilité
de nos partenaires*



Notre ASBL

VIVRE L'ART COMME UN "ART DE VIVRE"

Depuis 1986, nous développons une expertise dans un domaine particulier : le tourisme culturel

Notre ambition de départ est de « Vivre l'Art comme un Art de Vivre », de « prendre les participants par la main et de leur raconter une histoire ». Histoire d'un lieu, de ses habitants, de son patrimoine et de sa culture, au sens le plus large.

Notre équipe de professionnels a toujours travaillé à la demande, en adaptant et créant des circuits et opérations sur mesure (tailor-made).

Tourisme culturel, special events et incentives, congrès et séminaires ; du tour guidé à l'événement culturel, Itinéraires répond rapidement dans (presque) toutes les langues.



La Route du Chocolat

400 ans de pérégrinations des Aztèques à la Belgique : le long chemin du chocolat jusqu'à nous ! Nous vous invitons à un itinéraire gourmand pour comprendre l'histoire, les techniques de création et les bienfaits de cet élément noble de notre patrimoine gastronomique... Venez découvrir, sentir, toucher et savourer cet art gourmand. Qu'il soit blanc, au lait ou noir : vous aurez un goût d'ailleurs...

Info pratiques

Visite guidée de maximum 3h

Avec nos guides culturels

Visite du cœur historique avec lien sur l'histoire du chocolat

Dégustation de deux pralines de chocolat sur le pouce (pour découvrir la différence entre les techniques d'enrobage et fourrage)

Les prix sont sur devis, comprenant : la mise à disposition du-des guide-s pendant max 3h, la dégustation de 2 pralines, nos services.



La Route du Chocolat + Découverte Chocostory

Suivez le guide à la découverte historique et géographique des origines du Chocolat en explorant la collection du Musée Chocostory : plongez dans l'univers du cacao et du chocolat, traversez un temple maya, là où les fèves étaient consommées il y a 5000 ans, embarquez à bord du bateau de Cortès qui a ramené les fèves de cacao en Europe ; découvrez comment le chocolat était consommé à la Cour de France au 17ème siècle puis comment il a été façonné en « Praline » au début du 20ème siècle en Belgique. Le chocolat n'aura plus de secrets pour vous!

Info pratiques

Visite guidée de maximum 4h

Avec nos guides culturels

Visite du cœur historique avec lien sur l'histoire du chocolat

Dégustation de deux pralines de chocolat (pour découvrir la différence entre enrobage et fourrage)

Visite guidée et entrées à Chocostory (avec éventuel guide(s) en renfort)

Les prix sont sur devis, comprenant : la mise à disposition du-des guide-s pendant max 4h, la dégustation de 2 pralines, la visite guidée du musée, un éventuel guide renfort, nos services.

Les entrées au musée sont à réserver directement auprès de l'équipe du musée.



La Route du Chocolat + Atelier Création Chocolat Exclusif chez Neuhaus

Pour « mettre les mains à la pâte », préparez-vous à un workshop de création chocolat chez Neuhaus: une heure de création de tablettes, langues de chats et décoration des pralines de l'inventeur même de la praline en 1912 : Jean Neuhaus!

Info pratiques

Visite guidée de 3h

Avec nos guides culturels

Visite du cœur historique avec lien sur l'histoire du chocolat

Dégustation de deux pralines de chocolat (pour découvrir la différence entre enrobage et fourrage)

Visite guidée, entrées, guide(s) en renfort et workshop chocolat à Neuhaus

Workshop exclusif pour maximum 8 personnes

Les prix sont sur devis, comprenant : la mise à disposition du-des guide-s pendant max 3h, la dégustation de 2 pralines, la réservation de l'atelier, nos services.



La Route du Chocolat + Atelier Création Chocolat

Mettez la main à la pâte avec cet atelier de création de chocolat ! Pendant deux heures, guidé par un maître chocolatier, mettez votre imagination à l'œuvre en créant différents chocolats à emporter chez vous (ou à déguster sur place !).

Remarque : notre partenaire chocolatier est situé en dehors du centre historique, un transfert est donc nécessaire.

Nous pouvons organiser un transfert en autocar privé

Les prix sont sur devis, comprenant : la réservation de l'atelier, nos services.



Atelier Création Chocolat – en formule OFF

Nos partenaires chocolatiers peuvent sortir de la chocolaterie et organiser le workshop sur votre lieu de travail ou d'événement.

Dégustations, création de mendiants, concours entre équipes pour créer une sculpture en chocolat,...

Info pratiques

- *Lieu réservé par vos soins*
- *Matériel HoReCa (hors chocolat) à prévoir par vos soins*
- *Technologie éventuellement nécessaire (micro sans fils, haut parleurs) non incluse*
- *Arrivée électrique adaptée*
- *Workshop en Français et Anglais, nos guides peuvent traduire si nécessaire.*

Les prix sont sur devis, comprenant : la mise à disposition du chocolatier, son déplacement, nos services.



Mais qui a tué Quetzalcoatl?

C'est la question à laquelle vous allez devoir tenter de répondre. A l'instar du plus illustre détective au monde, nous vous proposons de sillonner le Musée Choco Story et la ville de Bruxelles à la recherche d'indices qui pourront vous mettre sur la piste de l'assassin et d'élucider ce cold case. Découvrez l'histoire du Chocolat, ses caractéristiques, les grands noms du chocolat bruxellois et cherchez des indices pour résoudre le mystère. Moctezuma, Cortès, Madame de Sévigné, le cultivateur de xocoatl seront là pour partager leur déposition. Bonne chance, et n'oubliez pas de faire fonctionner vos « petites cellules grises ».

En pratique

- Division du groupe en sous-équipes en compétition
- Briefing de la part de notre animateur Hercule du Poireau
- Chaque équipe reçoit le matériel d'enquête: fiches suspects, une carte muette, un timing
- Nos guides/acteurs seront postés dans le Musée et dans la ville. Les participants doivent les retrouver, écouter les explications culturelles et inspecter les lieux pour recevoir des indices.
- Remise des points finale et dénouement du mystère
- Durée de 2h30 à 4h

Les prix sont sur devis, comprenant : la mise à disposition des acteurs pendant max 4h, la location du lieu privatif, une boisson p.p., la coordination, nos services.



PARLONS-EN!

Nous travaillons sur mesure et à la demande: désirez-vous modifier l'offre? L'adapter à votre budget? L'agrémenter de plus d'expériences? Nous sommes à l'écoute!

Sophie Le Grand
Directrice

Andrea Snaidero
Group Manager

info@itineraires.be
+32 (0)496 38 85 94
N. Entreprise: 0880 - 587- 081

