

COMMENT RÉSERVER

Pour les réservations, des modules individuels ou des événements sur mesure pour des équipes ou des groupes plus importants, nous te conseillons volontiers :

✉ info@cocuma.ch

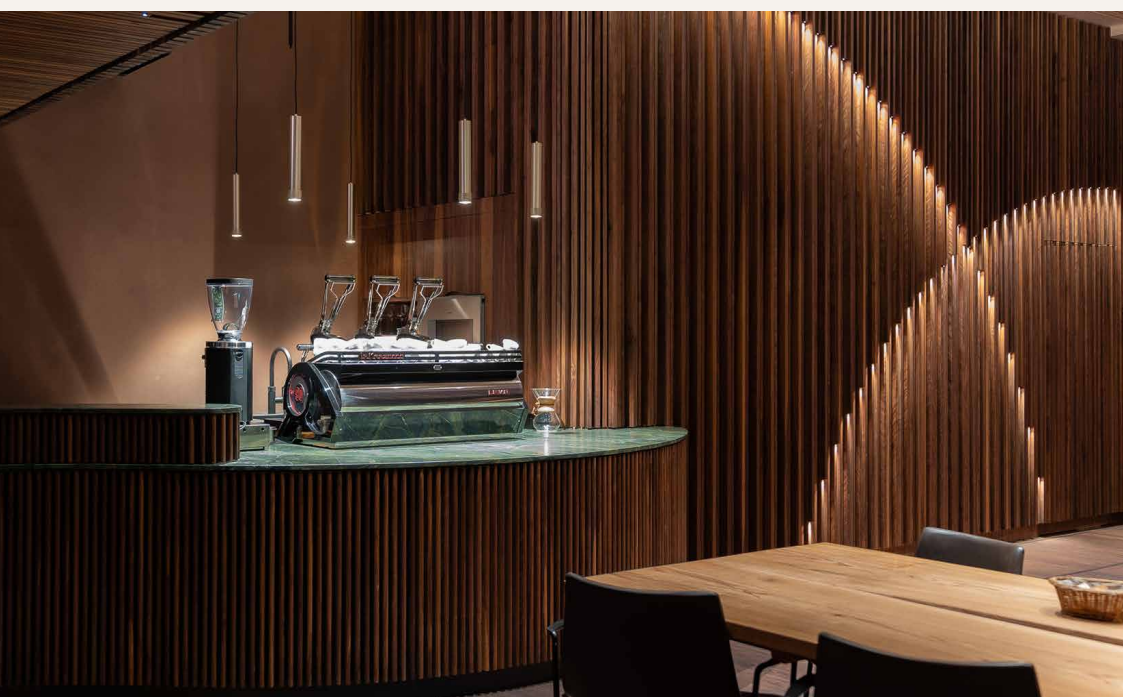
☎ 032 341 30 07

COURS & ÉVÉNEMENTS

VIVRE LE CAFÉ AVEC TOUS LES SENS

Souhaites-tu découvrir le café sous un nouvel angle ou plonger plus profondément dans le monde fascinant des arômes et du savoir-faire ? Nos cours et événements t'offrent un aperçu de la torréfaction, de l'art de l'extraction et du latte art.

Chaque module met en lumière le soin, l'expérience et la passion qui se cachent dans chaque tasse de café Cocuma.



COURS | ÉVÉNEMENTS

Réserve des modules individuels ou combine-les pour créer ton propre cours | événement personnalisé.



Plonger dans l'univers du café

2h | CHF 99.- p.P. | 2-6 personnes
(à partir de 7 pers. : prix sur demande)

- De la cerise à la tasse : le parcours passionnant du café
- Commerce équitable : label ou véritable engagement ?
- Comment naissent les arômes ? La chimie de la torréfaction
- Dégustation commune de différents cafés



Allumer le feu

2h | CHF 145.- p.P. | 4-6 personnes

- Apprends de notre maître torréfacteur comment naît ton café préféré
- Découvre comment la torréfaction influence le goût et la préparation
- Déguste la différence subtile entre café fraîchement torréfié et café prêt



Le café, oui... mais comment ?

1.5h | CHF 89.- p.P. | 4-8 personnes

- La tasse parfaite : comparaison des différentes méthodes d'extraction
- Qualité de l'eau et mouture : de petits facteurs, un grand impact
- Bien utiliser le moulin et la machine
- Conseils pour un café parfait à la maison
- Dégustation commune de différentes préparations

Cours intensif : Home Barista & Latte Art

2h | CHF 139.- p.P. | 2-4 personnes

- Bases du parfait espresso : café, mouture & extraction
- Exercices pratiques avec machines à porte-filtre et moulins
- Bases du latte art : cœur, feuille, tulipe
- Dégustation commune de différents cafés
- Possibilité d'apporter ta propre machine et de recevoir des conseils

Également réservable à domicile | Prix sur demande



Latte Art : Basic

2h | CHF 129.- p.P. | 2-4 personnes

- Cappuccino, mais pas seulement : apprends à créer de petites œuvres d'art
- Bien faire mousser le lait : cœur, feuille ou tulipe, selon ton style
- Possibilité d'apporter ta propre machine et de recevoir des conseils
- Dégustation de différents cafés - pour ton prochain cappuccino artistique à la maison

Également réservable à domicile | Prix sur demande



Latte Art : Advanced

2h | CHF 137.- p.P. | 2-4 personnes

- Tu veux faire passer tes compétences en latte art au niveau supérieur ?
- Perfectionne la texture du lait et la technique de versement
- Conseils pour la vitesse, le contraste et la constance
- Possibilité d'apporter ta propre machine et de recevoir des conseils
- Dégustation de différents cafés - pour ton prochain cappuccino artistique à la maison

Également réservable à domicile | Prix sur demande

