

# Ateliers



## Extraction douce



*Pour s'assurer une bonne extraction douce, quelle que soit la méthode, il est important de contrôler certains paramètres.*



- **DESCRIPTION** : Présentation des équipements les plus utilisés, des gestes & des principes fondamentaux. Mise en pratique et dégustation de plusieurs cafés avec différentes extractions.
- **COMPÉTENCES** : Vous connaîtrez les différents gestes et techniques pour réaliser les méthodes douces, vous apprendrez à choisir votre matériel et comprendrez comment goûter et quels paramètres modifier afin d'obtenir le café que vous aimez.
- **EN CADEAU** : La Brûlerie Montista vous offre 250 gr de café de votre choix en grain ou moulu.
- **DÉROULEMENT** : Nos ateliers ont lieux à l'Académie Montista au 255 chemin du Fescau à Montferrier le dimanche matin (2h) sur réservation.

*Atelier Extraction douce : 90 €*

Info & réservation en boutique  
ou sur [www.montista.com](http://www.montista.com)  
ou au 07 82 93 22 87



# Ateliers



## Extraction douce



*Pour s'assurer une bonne extraction douce, quelle que soit la méthode, il est important de contrôler certains paramètres.*

### PROGRAMME :

Accueil, discussion, mise en commun expérience et dégustation.

Drip Over

Aeropress

French press

Cupping

Moccamaster

Cold Brew et Cold Drip

Grain - mouture - extraction

Essai et manipulation sur différentes machines.

### INCLUS:

En fin d'atelier, la Brûlerie Montista vous offre 250 gr de café de votre choix en grain ou moulu.

*Atelier Extraction douce : 90€*

Info & réservation en boutique  
ou sur [www.montista.com](http://www.montista.com)  
ou au 07 82 93 22 87

