



### ATELIER « CREATION D'UN RHUM DE A A Z – DE LA FERMENTATION A LA DISTILLATION »

Participez à la création d'un rhum en une journée (7h) en partant de la canne à sucre jusqu'à la dilution de l'alcool que vous aurez distillé pour 250€

Envie de vous initier à la création d'un Rhum dans son intégralité ?

Nous vous accueillons pour :

- 7h d'un atelier au sein de notre brasserie-distillerie (déjeuner inclus)
- une expérience unique en France,
- Vivre l'expérience de la création d'un Rhum de A à Z (de la création d'un moût de mélasse de canne à sucre à la triple distillation de celui-ci)

Vous repartirez avec

- Une bouteille de 20 cl de Rhum blanc

Vous découvrirez :

- Un Univers unique au sein d'une Brasserie Distillerie dans d'anciens chais centenaires.
- Comment créer un moût de sucre de canne spécifique pour le Rhum
- La fermentation spécifique de la mélasse de canne
- Une méthode de distillation discontinue traditionnelle
- La rectification de votre alcool
- Des conseils en tonnellerie pour le vieillissement de votre alcool
- Un savoir-faire artisanal
- Nos spiritueux bio que nous produisons sur place



### ATELIER « CREATION D'UN WHISKY\* DE A A Z – DE LA FERMENTATION A LA DISTILLATION »

Participez à la création d'un whisky en une journée (7h) en partant du malt jusqu'à la dilution de l'alcool que vous aurez distillé pour 250€

Envie de vous initier à la création d'un Whisky Single Malt dans son intégralité ?

Nous vous accueillons pour :

- 7h d'un atelier au sein de notre brasserie-distillerie (déjeuner inclus)
- une expérience unique en France,
- Vivre l'expérience, la création d'un whisky de A à Z (de la création d'un Wash à la triple distillation de celui-ci)

Vous repartirez avec

- Une bouteille de 20 cl de whisky non vieilli

Vous découvrirez :

- Un Univers unique au sein d'une Brasserie Distillerie dans d'anciens chais centenaires.
- Le brassage d'un moût de malt d'orge spécifique pour le whisky (mash)
- La fermentation pour obtenir un wash alcoolisé
- Une méthode de distillation discontinue traditionnelle
- La rectification de votre alcool
- Des conseils en tonnellerie
- Un savoir-faire artisanal
- Nos spiritueux bio que nous produisons sur place

*\*le whisky ne prendra cette appellation qu'après un vieillissement de 3 ans en fût de chêne.*



### ATELIER « FAIRE GRANDIR SA FLAMME... »

Fabriquez votre bougie parfumée végétale et votre parfum d'intérieur associé pour 75 €

Envie de vous initier à la création de votre bougie et parfum d'intérieur personnalisé ?

Nous vous accueillons pour :

- un voyage olfactif de 2h30 dont vous êtes le capitaine et l'auteur.
- une destination choisie, parfumée par vos soins,
- une expérience sensible,
- la création d'une bougie et d'un parfum d'intérieur uniques qui vous ressemblent.

Vous repartirez avec

- Une bougie parfumée de 150 ml
- Un parfum d'intérieur de 100ml

Vous découvrirez :

- Une expérience créative et sensible
- Une bibliothèque olfactive de plus de 100 parfums
- Un savoir-faire artisanal



# CABESTAN ACADEMY

## Catalogue détaillé des Ateliers Créatifs



9 MOUNET SUD - 33410 STE CROIX DU MONT

info@maisoncabestan.com

06 63 18 69 16 - MAISONCABESTAN.COM



### ATELIER « BRASSE TA BIÈRE »

Brassez votre bière en 4h pour 125 €

Envie de brasser votre propre bière ?

Nous vous accueillons pour :

- 4h d'un atelier au sein de notre brasserie
- Création, réalisation et mise en bouteille de votre recette après fermentation pour une expérience unique,
- Faire l'expérience du brassage en expérimentant des techniques traditionnelles,
- Une plongée dans l'univers brassicole

Vous repartirez avec

- 15 bouteilles de 75 cl de votre breuvage

Vous découvrirez :

- Un Univers unique au sein d'une Brasserie Distillerie dans d'anciens chais centenaires.
- Une méthode de brassage par infusion
- Un savoir-faire artisanal
- Notre gamme de quatre bières bio que nous produisons sur place



### ATELIER « DISTILLE TON GIN »

Fabriquez et distillez votre London Dry Gin en 2h30 pour 75€

Envie de vous initier à la distillation de Gin ?

Nous vous accueillons pour :

- 2h30 d'un atelier au sein de notre distillerie
- Création et réalisation de votre recette pour une expérience unique,
- Faire l'expérience de la distillation de Gin dans un alambic traditionnel individuel en cuivre,

Vous repartirez avec

- Une bouteille de 20 cl de votre London Dry Gin

Vous découvrirez :

- Un Univers unique au sein d'une Brasserie Distillerie dans d'anciens chais centenaires.
- Une méthode de distillation discontinue traditionnelle
- Un savoir-faire artisanal
- Nos spiritueux bio que nous produisons sur place



### ATELIER « DISTILLE TON RHUM »

Fabriquez votre rhum en 3h après une triple distillation d'un moût de canne à sucre fermenté pour 85 €

Envie de vous initier à la distillation de Rhum ?

Nous vous accueillons pour :

- 3h d'un atelier au sein de notre distillerie
- une expérience unique en France,
- Faire l'expérience de la distillation de rhum avec la méthode dite « à repasse »,

Vous repartirez avec

- Une bouteille de 20 cl de Rhum de Mélasse Cubaine

Vous découvrirez :

- Un Univers unique au sein d'une Brasserie Distillerie dans d'anciens chais centenaires.
- Une méthode de distillation discontinue traditionnelle
- Un savoir-faire artisanal
- Nos spiritueux bio que nous produisons sur place



### ATELIER « DISTILLE TON WHISKY\* »

Fabriquez votre whisky en 3h après une triple distillation d'un moût de malt fermenté pour 85 €

Et si vous distilliez VOTRE Whisky Single Malt ?

Nous vous accueillons pour :

- 3h d'un atelier au sein de notre distillerie
- une expérience unique en France,
- Faire l'expérience de la distillation de whisky avec la méthode dite « à repasse »,

Vous repartirez avec

- Une bouteille de 20 cl de whisky non vieilli

Vous découvrirez :

- Un Univers unique au sein d'une Brasserie Distillerie dans d'anciens chais centenaires.
- Une méthode de distillation discontinue traditionnelle
- Un savoir-faire artisanal
- Nos spiritueux bio que nous produisons sur place

*\*le whisky ne prendra cette appellation qu'après un vieillissement de 3 ans en fût de chêne.*