



VERY  
FRANCE

[info@very-france.com](mailto:info@very-france.com)

+33 (0)6 50 34 98 66

[very-france.com](http://very-france.com)

Agence & Atelier Pour Croisiéristes

**VERY FRANCE**

Rufey-sur-Seille, Jura, France



## Atelier Spécial Noël : Pain d'Épices & Vin Chaud

### Description

#### Description :

Participez à un atelier unique où la **démonstration commentée** est au cœur de l'expérience. Vous assisterez en direct à chaque étape des recettes, avec des explications détaillées, des conseils pratiques et des échanges en continu. Vous apprendrez non seulement à réaliser les recettes, mais aussi à comprendre les techniques et les astuces pour les réussir chez vous.

#### Au programme :

**Démonstration commentée et participative** de la confection du pain d'épices traditionnel : sélection des ingrédients, travail des épices et secrets de cuisson

Préparation d'un vin chaud maison parfumé : dosage des épices, gestion des températures et équilibre des saveurs

**Moment de partage** : dégustation des produits réalisés et échanges autour des techniques, des variantes et des idées créatives pour vos repas de fête

#### Votre participation :

Vous serez pleinement impliqué : peser, mélanger, pétrir, ajuster et surtout poser toutes vos questions pendant la démonstration, dans une ambiance chaleureuse et conviviale, suivi de la dégustation !

#### Détails pratiques :

Atelier accessible à tous les niveaux

**Rejoignez-nous pour vivre un moment gourmand, enrichissant et chaleureux, parfait pour entrer dans l'ambiance magique de Noël !**

### Le pain d'épices, une gourmandise venue de loin

Le pain d'épices est une douceur chargée d'histoire et de voyage. Son origine remonte à la Chine ancienne, où l'on consommait dès le Xe siècle un pain au miel parfumé aux épices. Ce sont les caravanes et les grandes routes commerciales qui ont ensuite apporté cette recette jusqu'en Europe.

Au Moyen Âge, les moines européens perfectionnent la recette et l'adaptent avec des produits locaux. C'est à Dijon, Reims et Strasbourg que le pain d'épices devient une véritable spécialité, notamment grâce à l'ajout de

farine de seigle et d'épices précieuses comme la cannelle, le gingembre ou l'anis.

Traditionnellement dégusté pendant les fêtes de Noël, le pain d'épices est aujourd'hui un **symbole de générosité et de convivialité**, souvent décoré et partagé en famille. Sa texture moelleuse et ses parfums chaleureux nous replongent instantanément dans la magie de l'hiver.

## Le vin chaud, une tradition qui traverse les siècles

Le vin chaud est une boisson ancestrale qui réchauffe les cœurs depuis l'Antiquité. Dès l'époque romaine, le vin était déjà parfumé avec des épices et du miel pour créer ce qu'on appelait le « *Conditum Paradoxum* », une boisson sucrée et épicée servie lors des banquets.

Au fil des siècles, la recette a voyagé à travers l'Europe, s'adaptant aux traditions locales et aux épices disponibles. C'est au Moyen Âge qu'il devient populaire en hiver, notamment grâce aux marchés de Noël qui contribuent encore aujourd'hui à sa renommée.

Dans chaque région, on retrouve des variantes : vin rouge ou blanc, cannelle, clous de girofle, étoile de badiane, zeste d'orange... Chaque vin chaud raconte une histoire et reflète le terroir de celui qui le prépare.

Plus qu'une simple boisson, le vin chaud est devenu un **symbole de convivialité et de partage**, dégusté en famille ou entre amis, pour se réchauffer lors des froides journées d'hiver.

### Category

- Atelier

### Categorie

- Atelier

### Date

19/12/2025

### Circuit:

Saône **Type:** Atelier culinaire

### Lieu:

À bord **Durée:** 2h00

**Nombre De Passagers:** 130