



DANS LE NOIR



Proposer une dégustation à l'aveugle n'est possible que si les goûteurs ont confiance dans la personne qui propose l'expérience.

Il est primordial :

1. de se renseigner sur les allergies alimentaires de chacun
 2. de respecter les choix alimentaires des vegans, végété, etc...
 3. de connaître les aliments qui "dégoûtent" vos convives
- Ce qui permettra de faire une sélection d'aliments répondant aux différents goûts et consistances (voir le fichier de la **Carte 5**) :

CROQUANT

ONCTUEUX

MOUSSEUX

LIQUIDE

SUCRÉ

SALÉ

ACIDE

AMER

UMAMI

Pour une simple dégustation, en plus des masques pour bander les yeux, on peut proposer à des enfants, ados, adultes, en leur demandant de reconnaître la consistance, le goût et le produit s'ils le peuvent :

- dattes, confiture de rose, pâte de coing, chocolat 90 % cacao, halva
- jus de betterave, jus de carottes, jus de goyave, jus de pommes
- amandes, galette de sarrasin séchée, chips de pommes, de carottes
- de la purée de panais, de la compote de rhubarbe, humous, guacamole
- de l'endive crue ou cuite, du radis noir râpé, du céleri rapé, du gingembre

Pour un repas, à vous de décider mais pourquoi ne pas venir nous parler de votre expérience dans l'espace privé de votre groupe facebook 77 cartes ?

**"LE MAUVAIS GOÛT A SON DROIT AUTANT QUE LE BON GOÛT."
FRIEDRICH NIETZSCHE**