



N°1 des cours d'œnologie en France
OFFRES B2B – 2025



N°1 DES COURS D'OENOLOGIE EN FRANCE

2000

Création de la société par Thomas Cabrol qui réalise ses premiers cours.

2001

Les formations sont dispensées dans les villes de Toulouse et Paris.

2006

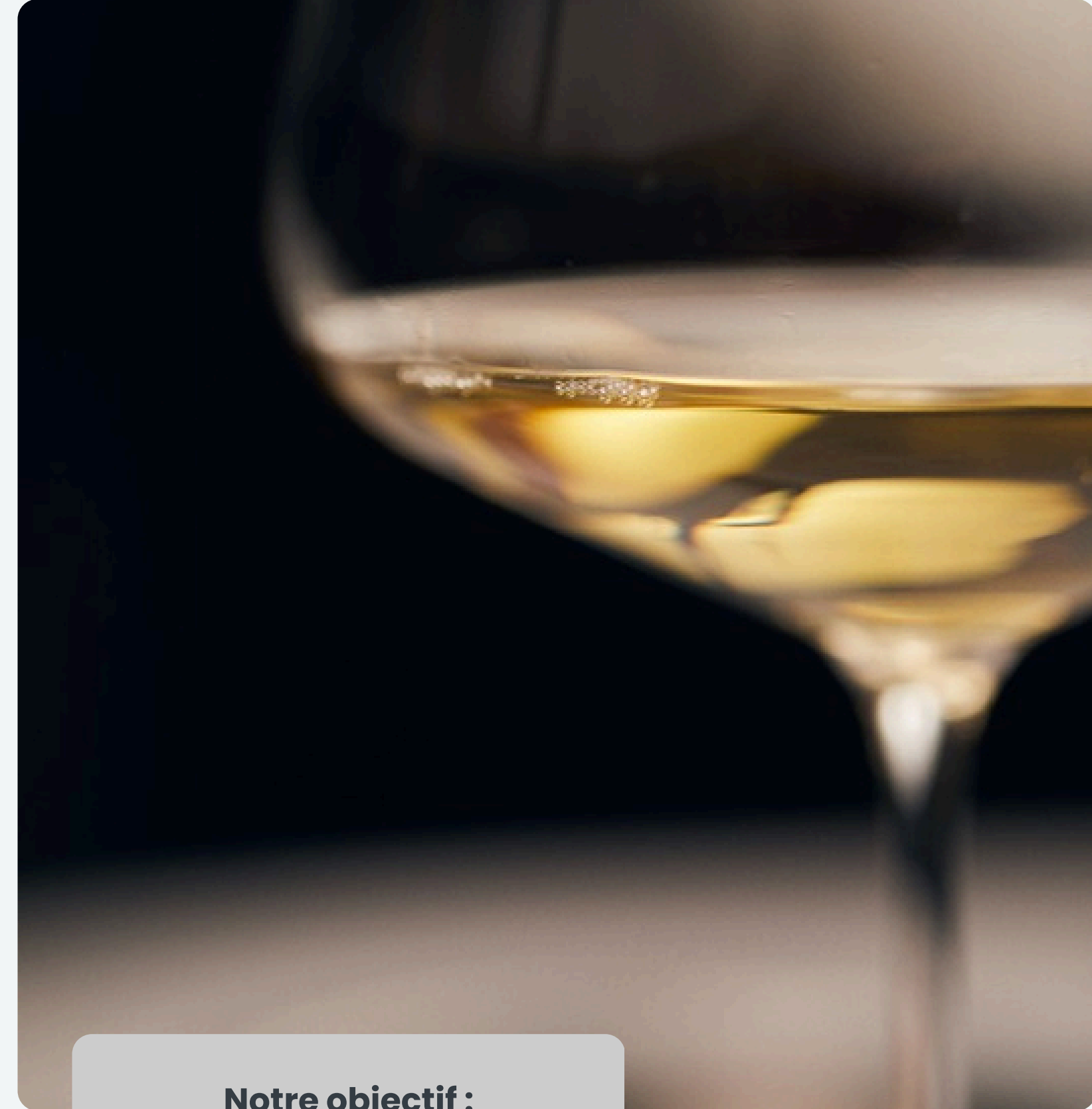
Une nouvelle méthode de dégustation, la méthode VOG® est lancée.
Le 1er niveau « VOG® 1 » est une initiation à la dégustation.

2015

Le Club Français du Vin rachète Prodégustation.

Notre objectif :
**Désacraliser le monde
du vin**

**Plus de 150.000 clients
satisfaits depuis 2000**



EN QUELQUES MOTS



**Visuel
Olfactif
Gustatif**

Une méthode certifiée
qui utilise les 3 sens essentiels
à la dégustation



Des formateurs
professionnels du monde du
vin et passionnés



Un comité de dégustation qui
sélectionne tous les vins
des cours



Un livret pédagogique et de
dégustation pour s'entraîner
depuis chez soi



Prodégustation est certifiée
QUALIOPI, qui atteste de la
qualité du processus

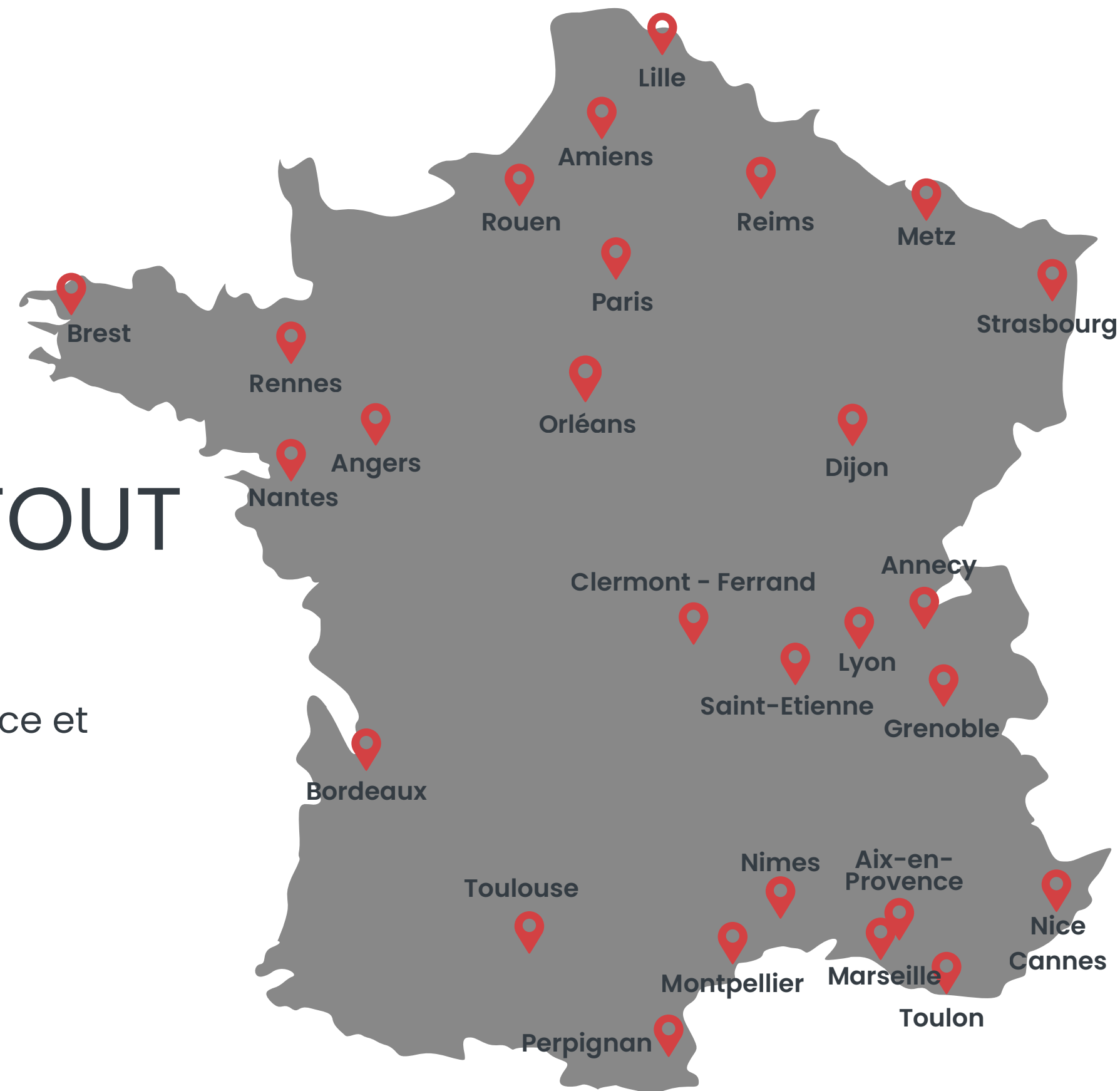


Une présence dans 28 villes
de France, en Belgique et au
Luxembourg

NOTRE PRÉSENCE

NOUS SOMMES PARTOUT EN FRANCE !

Prodégustation intervient dans 28 villes de France et s'adapte également à votre localisation.



NOS PROFESSEURS EXPERTS



Philippe Defleur

Ancien chef sommelier du Président Jacques Chirac à L'Elysée et de prestigieux restaurants étoilés tels que la Tour d'Argent.

Nous avons l'honneur de pouvoir compter sur lui pour nos animations en région parisienne.

Laurent Gotti

Journaliste, auteur et dégustateur, Laurent a publié plusieurs ouvrages de référence sur les Vins de Bourgogne notamment l'Atlas des Grands crus de Bourgogne Il collabore avec plusieurs publications : La Revue du Vin de France, le Guide Hachette des Vins, etc. Il enseigne la géographie viticole et la dégustation auprès de futurs professionnels du vin.



Marine Florenza

Œnologue, c'est dans les caves du sud de la France qu'elle a évolué. Après un voyage à la découverte des vins de Californie et de Nouvelle-Zélande, Marine est rentrée en France avec l'envie de partager ses expériences. Elle forme aujourd'hui particuliers et professionnels au monde du vin.

PRODÉGUSTATION, QUI SOMMES-NOUS ?

NOTRE MISSION

Permettre à nos partenaires de vivre une expérience sensorielle exceptionnelle en associant connaissances œnologiques et moments conviviaux. Nous croyons en la puissance du vin pour renforcer les liens professionnels et offrir une nouvelle dimension à vos événements d'entreprise.

NOS SERVICES

Dégustations de vin

Formations œnologiques

Événements sur mesure (séminaires, team-building, etc.)

UNE EQUIPE RÉACTIVE ET PASSIONNÉE



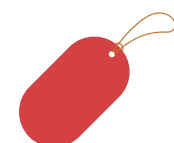
1. COURS ACADÉMIQUES



A partir de 20 pax



4h / cours



74,92€ HT / pax



7 vins dégustés



Option restauration

LE VOG : VISUEL – OLFACTIF – GUSTATIF

Une formation progressive en 3 niveaux

La méthode VOG® est une approche progressive de la dégustation du vin, structurée en plusieurs niveaux. Elle combine théorie et pratique pour développer une compréhension approfondie des arômes, des terroirs et des cépages, offrant ainsi une expérience sensorielle complète et accessible.

Chaque niveau de VOG dispose d'une thématique.

MÉTHODE VOG





1. COURS ACADÉMIQUES

THÉMATIQUES

- INITIATION À LA DÉGUSTATION – VOG 1
 - LES ARÔMES DU VIN – VOG 2
 - LES CÉPAGES ET TERROIRS – VOG 3
-

FORMULES

- DEMI-JOURNÉE : UN VOG AU CHOIX
- JOURNÉE COMPLÈTE : VOG® 1 + VOG® 2
- WEEK-END : VOG® 1 + VOG® 2 + VOG® 3

MÉTHODE VOG

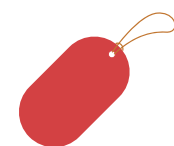
2. ATELIERS DÉGUSTATION



A partir de 20 pax



2h / cours



54.08€ HT / pax



5 vins dégustés

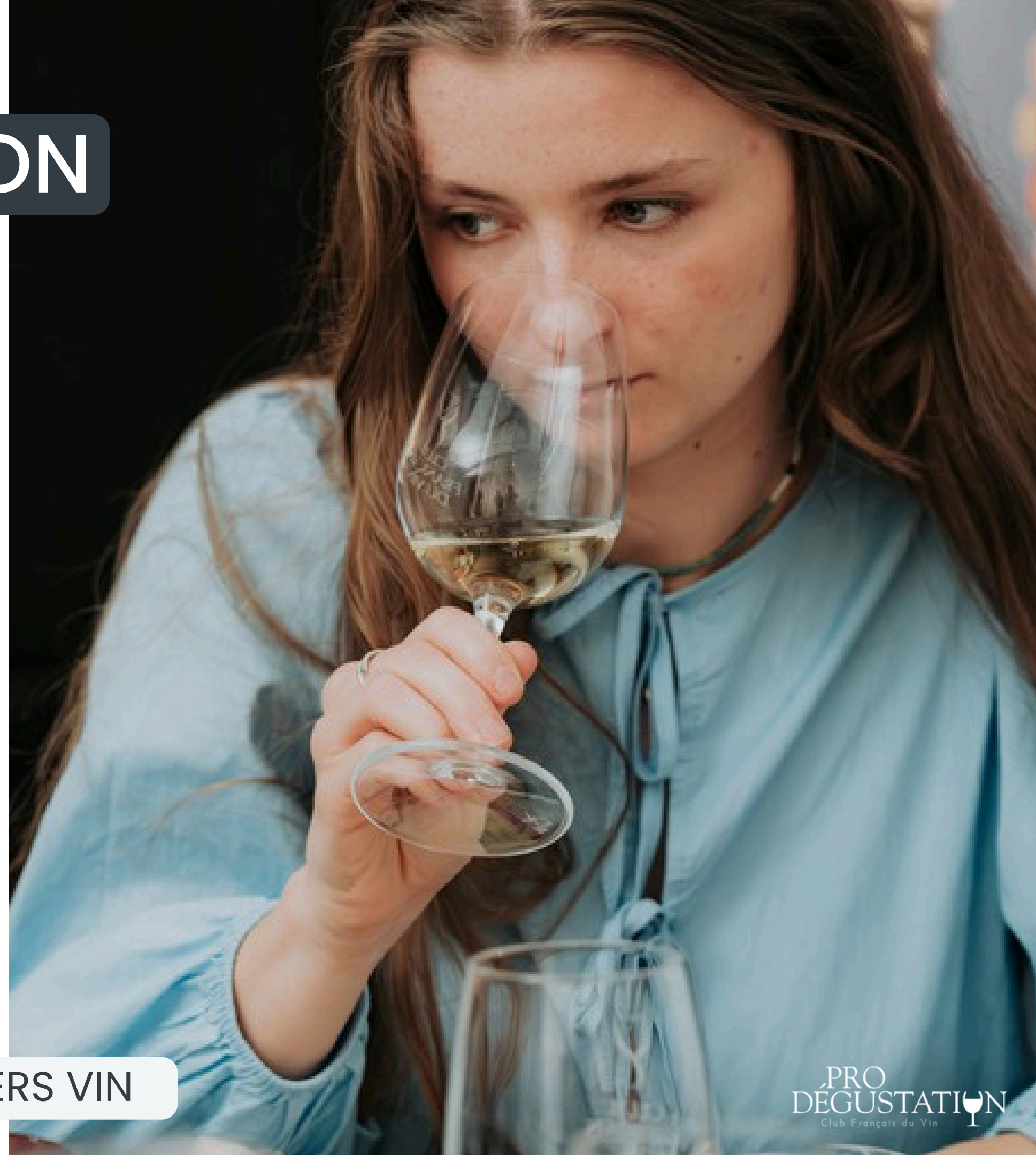


Option restauration

ATELIER LUDIQUES

Nos ateliers ludiques offrent une immersion complète dans l'univers du vin. D'une durée de 2h, ils offrent un large choix de thématique afin de pouvoir aborder différents sujets. Ces ateliers de dégustation ludique vous permettent d'échanger, d'apprendre et de renforcer les liens de vos équipes et clients.

ATELIERS VIN



A close-up photograph of a person's face in profile, wearing glasses and holding a wine glass filled with white wine. They are tilting the glass towards their nose, appearing to smell the wine. The background is blurred, showing other people in a social setting.

2. ATELIERS DÉGUSTATION

THÉMATIQUES AUTOUR DU VIN

- B.A-BA DU VIN
- TOUR DE FRANCE PAR LES ROUGES
- COMPRENDRE LES 5 GRANDS CÉPAGES
- SECRETS DES BORDEAUX
- SECRETS DES BOURGOGNE
- SECRETS DES CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS
- VINS DU SUD
- VINS DU NORD
- VINS DU MONDE

ATELIERS VIN

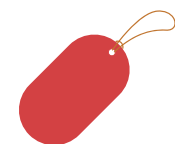
3. ATELIERS DÉGUSTATION



A partir de 20 pax



2h / cours



88,25 HT / pax



5 vins dégustés



Option restauration

ATELIER GRANDS CRUS

Faites vivre à votre équipe ou vos clients une expérience d'exception avec deux cours de dégustation premium, véritables clés pour découvrir l'excellence des grands crus français. Au choix, plongez dans l'univers des prestigieux terroirs bordelais ou explorez les célèbres climats de Bourgogne. Une occasion unique de savourer l'essence même des vins qui font la renommée mondiale de la France.

GRANDS CRUS



3. ATELIERS DÉGUSTATION

THÉMATIQUES AUTOUR DU VIN AU CHOIX

- GRANDS CRUS DE BORDEAUX
- GRANDS CRUS DE BOURGOGNE

GRANDS CRUS

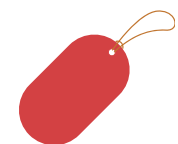
4. ATELIERS DÉGUSTATION



A partir de 20 pax



2h / cours



54.08€ HT / pax



4 Whiskies ou
5 Rhums



Option restauration

L'UNIVERS DES SPIRITUEUX

Parce que le monde des spiritueux est aussi captivant que celui de l'œnologie, Prodégustation vous invite à offrir à vos équipes ou clients une découverte enrichissante des Whiskies et des Rhums. À travers des cours de dégustation animés dans une ambiance ludique et décontractée, explorez cet univers aromatique d'exception.

SPIRITUEUX



A close-up photograph of a glass filled with an amber-colored spirit and several ice cubes. The glass sits on a dark wooden tray, which is placed on a wooden surface. The background is softly blurred, showing more of the wooden environment.

4. ATELIERS DÉGUSTATION

THÉMATIQUES AUTOUR D'UN SPIRITUEUX AU CHOIX

- B.A-BA DU WHISKY
- B.A-BA DU RHUM

SPIRITUEUX

la
Bordeaux

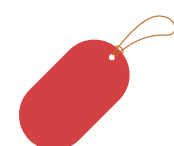
5. ATELIERS GOURMET



A partir de 20 pax



3h / cours



104.08€ HT / pax



4 vins dégustés

OFFRE VALABLE SUR PARIS OU LYON
POUR UNE AUTRE VILLE VEUILLEZ NOUS CONTACTER

ATELIER GOURMET

Offrez à vos équipes ou clients une expérience unique avec une masterclass exclusive, accompagnée d'un dîner d'exception. Un de nos formateurs-sommeliers partagera avec vous ses expertises et astuces pour réussir parfaitement vos accords mets & vins.

METS ET VINS





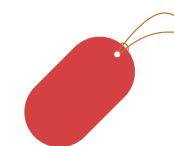
6. ATELIERS MIXOLOGIE



A partir de 10 pax



2h30 / cours



63,25€ HT / pax



Avec ou sans alcool



Option restauration

ATELIER COCKTAIL

Envie de proposer une expérience originale à vos équipes ou clients ? Prodégustation vous invite à découvrir l'art de la mixologie lors d'un atelier interactif. Plongez dans l'univers dynamique et créatif des cocktails, et apprenez à maîtriser les secrets des meilleurs mixologues, tout en renforçant la cohésion et l'esprit d'équipe.

MIXOLOGIE

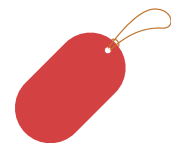
7. NOS IMMERSIONS



A partir de 10 pax



Journée



133,25€ HT / pax



7+ vins dégustés

OFFRE VALABLE SUR BORDEAUX OU PERPIGNAN
POUR UNE AUTRE VILLE VEUILLEZ NOUS CONTACTER

JOURNÉE IMMERSION

Le VOG® immersif vous propose la formule d'un cours VOG académique plongé au cœur d'un domaine viticole, en France. Une journée complète en immersion : après le cours VOG 1, profitez d'un sublime repas, suivi d'une visite des chais et d'une dégustation des vins de la maison.

DÉCOUVERTE



8. ATELIERS PERSONNALISABLES

Formule unique et personnalisable



A partir de **2 participants**



Choix de l'activité et de la durée



Création de thème sur mesure



Accompagnement de vos soirées par notre sommelier



Tapas / Repas



Team Bulding, Séminaires, After-Work...

SUR MESURE

9. FORMATION PROFESSIONNALISANTE

Notre formation VOG est proposée pour des stages professionnels notamment pour des professionnels du secteur comme par exemple :

- PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE
- PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION
- FONCTIONS SUPPORTS DES ENTREPRISES VITICOLES
- DISTRIBUTION AGRO-ALIMENTAIRE DANS LE SECTEUR DU VIN

Nous proposons une formation professionnelle qui vise à acquérir des techniques de dégustation professionnelle et de la valorisation des vins.

Elle permet :

- D'acquérir les techniques de dégustation professionnelle
- D'animer des dégustations à destination du public
- D'orienter des consommateurs sur leur choix
- De participer à la rédaction de documents de vente et d'argumentaires commerciaux.

DEVIS SUR DEMANDE



DES PARTENAIRES DE QUALITÉ



L'ensemble de nos cours peuvent être accompagné par un service de restauration, pour cela nous avons choisi des fournisseurs locaux.



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



Team Building autour du vin à Paris 9ème

Danone (Claire)

Publié le 18 décembre 2023

Le team building atelier œnologique prodégustation s'est très bien passé jeudi soir dernier. Nous remercions le formateur pour sa pédagogie et sa patience ! Tout le déroulement du team building a très bien été organisé. L'équipe consolidation et reporting a été très satisfaite de cette activité

★ 5/5





N°1 des cours d'œnologie en France

CONTACT

marketing@prodegustation.com

06.22.98.95.24

www.prodegustation.com

44 rue Vivienne – 75002 Paris