

ANIMATION

## For Event dévoile les secrets de la cuisine moléculaire

Comment en une bouchée, prendre des allures de dragon ? Qu'est-ce que du caviar d'Americano ? Pourquoi ce garçon sert-il ses cocktails avec des mouffes ? Parmi les 35 animations proposées par l'agence For Event, pour agrémenter les séminaires, les team-buildings, les dîners et cocktails d'entreprise, celle révélant les secrets de la cuisine moléculaire ne finit pas d'étonner. Récemment ajoutée au catalogue, elle propose à la fois de déguster des mets insolites aux textures rares et de découvrir cette autre manière de faire de la cuisine. Le 9 novembre, l'agence et les équipes Paule Taillepiere Organisation conviaient dans les salons "Le 12 Presbourg", à Paris VIIIe, une cinquantaine de responsables de départements événementiels d'entreprises à mieux connaître cette animation. « Les invités pouvaient réaliser eux-mêmes quelques expériences simples, sous l'œil d'un personnel spécialisé, explique Olivier Gouvernal directeur associé de For Event. Par exemple, boire une coupe de champagne dans laquelle repose des perles d'Americano réali-



sées à partir de gouttelettes plongées dans du chlorure de sodium ou bien déguster de délicieuses meringues refroidies à l'azote liquide qui vous font sortir de la fumée par le nez et la bouche ! » Des expériences sans danger si quelques précautions sont prises. D'où les mouffes du serveur pour servir certaines boissons détonantes ! **S.M.**