

Rallye viticole en « dodoches »

Battre campagne en terre bourguignonne au volant d'une 2 CV pour découvrir les dédales des chemins de vignes de la Côte de Nuits,



c'est désormais possible avec Grandes Étapes Françaises. Ce cheval vapeur vous transportera hors des sentiers battus, empruntant chemins de traverse et routes de charme, traversant villages de grand renom et vignobles produisant divins nectars (Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée, Vougeot, Savigny-lès-Beaune). Au cœur des plus prestigieux vignobles, un grand maître dans l'art de la géologie distillera ses enseignements, initiant les participants aux mille et un secrets des terroirs bourguignons.

Cuisiner en V.O.

L'atelier de cuisine Initiation Gourmande propose désormais des cours de cuisine en anglais : une façon conviviale de pratiquer sa passion tout en améliorant ses compétences linguistiques. Ce concept, développé par Isabelle Méjanès et Stéphane Blanchet, permet de découvrir et partager les saveurs d'ici et d'ailleurs, sous la direction de cuisiniers émérites, français ou étrangers. Parmi les thèmes : Perfect pumpkin minicheesecakes, Holiday sugar cookies, Celery root and blue cheese soup, Cheddar-bacon appetizer pastries, etc.



FAITES VOS JEUX AVEC WOODLUCK

Le spécialiste du team-building par le jeu présente une approche ludique de l'art de la dégustation pour animer apéritifs ou cocktails dînatoires, les casinos gourmands. Plusieurs formules sont déclinées : « Vins du Monde », « Cocktails du Monde », « Bières du Monde », « Choco Luck » et « Senteurs du Monde ». Initiation au goût et à l'art de la dégustation, tests ludiques de reconnaissances de saveurs, connaissance historique des produits, quiz thématique divertissant et instructif et ventes aux enchères constituées de cadeaux thématiques sont au programme de ces différentes animations.

Un rallye-enquête insolite au Grand Palais

Partner Events propose de faire découvrir de façon ludique et originale les chefs-d'œuvre de Renoir au travers de l'exposition exceptionnelle « Renoir au xx^e siècle » aux Galeries Nationales du Grand Palais, première grande rétrospective depuis l'exposition de 1985. Munies d'un road-book et d'un plan, les équipes composées de 4 ou 5 personnes seront autonomes durant toute la visite, et devront résoudre des énigmes portant sur les œuvres exposées. Les participants laisseront également s'exprimer leur créativité afin de récolter des points Bonus, au travers de challenges artistiques.

Animations spéciales « petits groupes »



Pour des groupes de 10 à 50 personnes, en après-midi ou en soirée, For Event a mis au point une sélection de 18 animations originales et insolites pour sortir des sentiers battus. Parmi elles, une thématique sur la cuisine moléculaire durant laquelle les participants sont bien plus que de simples spectateurs. Ils réalisent eux-mêmes puis dégustent plusieurs expériences d'un nouveau genre: sorbets à l'azote liquide, cocktails moléculaires, caviar de Manzana, tubes de sucre géants... Deux formules sont possibles : en cocktail dînatoire, ils participent, goûtent et réalisent les plats tandis qu'en team-building, ils sont répartis en brigades concurrentes et doivent réaliser des expériences moléculaires en un temps limité.