

APPORTEZ UNE TOUCHE D'ORIGINALITÉ À VOS COCKTAILS

**FOR EVENT ET RÊVEZ D'AILLEURS VOUS PROPOSENT UNE ANIMATION ORIGINALE, INVENTIVE ET RÉSOLU-
MENT DANS L'AIR DU TEMPS :
LA « CUISINE MOLÉCULAIRE ».**

Lors d'un cocktail, vos invités dégustent des créations fumantes, croquantes, rafraichissantes, vaporeuses... Et ils peuvent même, s'ils le souhaitent, participer librement à leur réalisation !

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Décrite par certains comme la « cuisine du futur », la gastronomie moléculaire gagne actuellement ses lettres de noblesse par son côté spectaculaire et ludique.

Cette nouvelle source d'inspiration culinaire permet de créer des goûts et des textures tout à fait étonnants grâce à l'utilisation de techniques novatrices, ainsi qu'au détournement d'ingrédients et d'additifs jusqu'alors réservés à l'industrie alimentaire...

Aujourd'hui, vous pouvez déguster et réaliser vous-même ses techniques phares, lors de tous vos cocktails au sein des espaces Rêvez d'Ailleurs.

DES EXPÉRIENCES DÉTONANTES !

Tout au long du cocktail vos invités peuvent, au gré de leurs envies, se rendre au laboratoire moléculaire.

Des animateurs spécialisés les y attendent, afin de réaliser pour eux (et avec eux !) des expériences plus surprenantes les unes que les autres : perles aromatisées, spaghettis en gel, sorbet à l'azote, cocktails et shots moléculaires, tubes de sucre géants, meringues cryogénisées...

Pour ce faire, ils ont à leur disposition des matières premières « classiques » (coulis, champagne, tartelettes aux fruits...) ainsi que des ustensiles jusque là réservés aux initiés : seringues, neige carbonique, azote liquide, alginate de sodium, chlorure de calcium...

Ainsi, pendant la première partie du cocktail, vos invités réalisent du caviar de Manzana pour parfumer leur champagne, des cocktails à l'écume vaporeuse en guise d'apéritif, et participent également à une expérience sensorielle très... fumante !

En seconde partie, l'azote liquide est à l'honneur avec la réalisation de sorbets sucrés/salés, et la réalisation du fameux « effet dragon » à base de cristaux de vent...

Enfin, la réalisation de tubes de sucres géants (jusqu'à 150 cm de haut...) et de ravioles au chocolat pétillant viennent compléter cette expérience.

Réalisable pour des groupes de 20 à 120 personnes (et plus), cette animation constitue une véritable curiosité ludique qui ne manquera pas d'étonner vos participants par son côté original, futuriste et innovant.

UNE MISE EN SCÈNE RIGOREUSE...

Derrière l'image novatrice et avant-gardiste que véhicule la cuisine moléculaire, qualité et précision sont de rigueur. For Event a fait donc appel à des spécialistes reconnus pour concevoir les différentes expériences de votre cocktail.

Nos animateurs spécialisés sont tous formés à l'animation d'événements d'entreprise, et laissent la part belle à l'échange et la participation de vos invités.



LE « CHALLENGE MOLÉCULAIRE »

Pour des groupes inférieurs à 30 personnes, L'ANIMATION CUISINE MOLÉCULAIRE peut être organisée en mode « challenge ».

Répartis en plusieurs brigades concurrentes, les participants doivent réaliser en un temps limité plusieurs expériences dans lesquelles elles gagneront un maximum de points.

Après désignation par l'animateur de la meilleure brigade, l'animation se termine par une remise de prix et une petite dégustation.

D'une durée totale de 1h30 environ, ce challenge s'intercale idéalement en fin d'après midi, par exemple avant votre dîner (18h30 - 20h00).