

Cuisine Moléculaire

Entre science et art culinaire : surprenez vos papilles !

Connaissez-vous la cuisine moléculaire ? Subtil mélange d'art culinaire et de science, cette méthode innovante combine esthétique, techniques chimiques et saveurs. Si la cuisine moléculaire est si surprenante, c'est parce qu'elle utilise notamment un matériel issu des laboratoires : éprouvette, seringue, capsules, évaporateur, azote liquide...

À la carte

- **En cuisine** : Offrez à vos collaborateurs une expérience inédite ! En suivant des recettes surprenantes, vos participants pourront concocter des mets inattendus, tels que les macarons moléculaires ou les crèmes glacées à l'azote.
- **Au bar** : Envie de poursuivre l'expérience ? Intégrez des cocktails moléculaires au menu de la soirée ! En assistant à un véritable spectacle visuel, vos convives pourront siroter de délicieux cocktails à l'allure très "vaporeuse" ;)

Pourquoi on ♥

- Un moment gustatif divertissant et mémorable !
- Une animation modulable :
 - > version food et/ou cocktails
 - > à vivre en cuisine et/ou au bar
 - > atelier ou spectacle, c'est au choix !
- L'atelier idéal pour animer vos soirées d'entreprise et séminaires



Le saviez-vous ? Les substances & techniques chimiques utilisées ne sont absolument pas nocives. Les produits, hautement contrôlés, sont naturels et n'utilisent ni colorants, ni conservateurs.



Durée : variable, selon options choisies

Mixologie

Un atelier de création de cocktails

Transformez vos salariés en mixologues le temps d'une soirée. L'occasion de trinquer tous ensemble, tout en faisant en sorte que chaque collaborateur mette la main à la pâte (ou plutôt, au shaker...) ! Tchou, à la vôtre !

Déroulé de l'animation

- Partie théorique sur l'histoire du Cocktail et l'Art de la Mixologie
- Réalisation du premier Cocktail individuellement et dégustation
- Par équipe, les participants devront revisiter une recette
- Création par équipe d'un Cocktail de A à Z suivant un thème donné
- Dégustation et jugement des recettes par le Barman et élection d'une équipe gagnante

Cet atelier mixologie est réalisé dans une démarche écoresponsable : zéro plastique, zéro déchets, empreinte carbone neutre, ingrédients bio et/ou faits maison !

Objectifs

- Renforcer l'esprit d'équipe
- Améliorer la créativité
- Parfaire sa dextérité
- Développer son sens du challenge

Infos Utiles

Vos Barman expert en Mixologie s'occupent de tout (Ingrédients, verrerie, ustensiles, glaçons...)

À réaliser en soirée, de préférence



Durée : 2 heures environ



Le saviez-vous ? Cet atelier est réalisable à distance (visio) !