

# CUISINE MOLÉCULAIRE

*Essayez-vous à la cuisine du Futur  
à travers des expériences détonantes !*



Nouvelle source d'inspiration en cuisine, la gastronomie moléculaire permet de créer des textures et des goûts tout à fait étonnants grâce à l'utilisation de techniques et d'ingrédients novateurs...

Aujourd'hui, cette discipline de plus en plus médiatisée est encensée par les professionnels de la gastronomie.

En cocktail dînatoire, les participants se rendent au "laboratoire moléculaire" où, sous la conduite de nos animateurs, ils peuvent observer et réaliser eux-mêmes des expériences surprenantes !

En team-building, les participants sont répartis en plusieurs brigades concurrentes.

A l'aide de matériel professionnel, elles doivent réaliser dans un temps limité plusieurs expériences moléculaires, dans lesquelles elles gagnent un certain nombre de points. Au final, sera désignée la meilleure "brigade de création moléculaire" !

**Formats** ▶ Team building - Soirée

**Nombre** ▶ De 15 à 200 personnes

**Localisation** ▶ France entière

Tél. : 01 48 44 48 70



[www.forevent.fr](http://www.forevent.fr)