Fugues en France

Agence d'organisation de séminaires

Evénementiel autour du Vin et de la Gastronomie.

Ce qui nous démarque

Notre volonté : désacraliser le vin et le rendre accessible à tous

Le vin en tant que support d'évènement est une potion magique dans les relations professionnelles, mais nous l'avons rendu volontairement ludique et simple d'accès !

Un but : gagner l'adhésion du public invité par les entreprises

De 10 à 1000 personnes, sur un ou plusieurs jours : *Motivation d'une force commerciale, fidélisation de clients, lancement d'un nouveau produit, événements et séminaires d'entreprises, animation d'un salon, tourisme d'affaire .*

Autant de projets, autant de solutions

Casino des vins, dégustations à thèmes, animations œnologiques, challenges et rallyes dans les domaines, les villes , circuits viticoles, ateliers culinaires , stages , le signe oenologique ®

Prestations clés en main ou sur mesure … Nous saurons vous répondre !

Le catalogue de nos prestations « évènementielles»…

FUGUES EN FRANCE et ses partenaires vous proposent différentes prestations pour accompagner de façon originale, ludique, culturelle et conviviale vos événements (séminaires, soirées, congrès, inaugurations…)

Quelques idées d'animations à personnaliser selon :

- Vos goûts
- Le nombre de participants
- Le lieu
- Votre budget
- Une thématique

Jeux oenologiques

- **Pour vos clients**

Un moment privilégié pour rencontrer vos clients dans d'autres circonstances... Partager avec eux une soirée de plaisir et de surprise lors d'un cours d'initiation à la dégustation des vins organisé spécialement pour vous, pour un groupe de 15 à... personnes. L'occasion de nouer des relations autres que commerciales...

En quelques heures, vous découvrirez les étapes de la dégustation des vins, ou vous pourrez gagner ou faire gagner une bouteille de vin en participant à un jeu sur les vins dégustés dans vos locaux ou le lieu de votre choix que nous pourrons vous proposer et partagerez un moment de détente...

A l'issue du stage, un PDF contenant les supports de cours vous sera envoyé ; ces documents contiennent toutes les informations ayant trait à la dégustation, aux régions viticoles ou aux cépages ; vous pourrez ensuite le transmettre aux participants de la dégustation.

- **Pour vos collaborateurs**

Vous souhaitez vous retrouver dans d'autres circonstances que celles du travail, faire équipe... pour participer à l'un de nos jeux autour du vin, conclure une journée de séminaire, souder vos équipes par une activité conviviale et ludique ? Nous vous proposons d'organiser pour vous, une animation sous forme de stage d'initiation à l'oenologie ou de jeu autour du vin de 1 ou 3 heures selon vos envies et vos disponibilités, en semaine ou le week-end, en journée ou en soirée.

Jeux

Jeux autour du vin :

-***quizz sur les vins dégustés*** concernant les arômes ressentis, les régions d'origine des vins, les cépages qui les composent, mais aussi des questions d'ordre plus général sur le vin.

-***Assemblage et Création*** de votre propre cuvée. Après un rapide briefing de nos animateurs sur les techniques vinicoles et de l'art d'assembler les cépages, à l'aide de supports visuels, chaque équipe aura pour mission de s'unir afin de réaliser une cuvée unique.

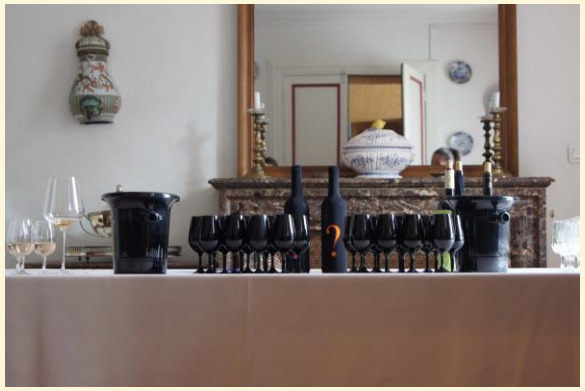
Activité conviviale et fédératrice pouvant répondre au court format, notamment avant un apéritif, à la fin d'une réunion... 1h - 1h30 De 10 à 200 personnes

Plateau de jeu Winer . Ce jeu permet à 4 équipes composées de 4 à 7 personnes de se « défier » autour d'une grande table de jeu . Sur la base d'un casino du vin, cette animation permet d'aborder la thématique œnologique de manière ludique et conviviale.

A vous de bien lancer les dés pour éviter les cases pièges...

Misez et cumulez un maximum de jetons sur vos thèmes préférés : Blind dégust', Quizz du vin, dégustation de spécialités régionales.

Usez de stratégie, de chance et utilisez vos connaissances pour espérer remporter un maximum de jetons !



Animation œnologique

« les ateliers de Bacchus »

Cette formule des ateliers de Bacchus, encore plus «incentive », est **idéale pour accompagner un cocktail ou une soirée:** nous sortons du cadre des traditionnelles dégustations.

Les participants pourront :

. **S'initier à la dégustation**

. **Découvrir le vin de manière interactive**

. **Jouer et gagner en dégustant des vins ou en testant leurs connaissances.**

La soirée est présentée :

. **Autour d'ateliers de découverte du vin**

. **Ou de tables de jeux (Casino des vins)**

Participation en équipe (idéalement de 8 personnes max.)
ou individuellement.

Durée moyenne : 2h00

Cette prestation se décompose **en 2 parties** (décrites plus bas).

Animation œnologique

« les ateliers de Bacchus »

Cette formule des ateliers de Bacchus, encore plus «incentive », est **idéale pour accompagner un cocktail ou une soirée:** nous sortons du cadre des traditionnelles dégustations.

Les participants pourront :

. **S'initier à la dégustation**

. **Découvrir le vin de manière interactive**

. **Jouer et gagner en dégustant des vins ou en testant leurs connaissances.**

La soirée est présentée :

. **Autour d'ateliers de découverte du vin**

. **Ou de tables de jeux (Casino des vins)**

Participation en équipe (idéalement de 8 personnes max.)
ou individuellement.

Durée moyenne : 2h00

Cette prestation se décompose **en 2 parties** (décrites plus bas).

Animation œnologique
« les ateliers de Bacchus » (suite)

Première partie : présentation et initiation à la dégustation

Présentation rapide de l'histoire des vins de la région dans laquelle on se trouve.

Une initiation à la dégustation suit la présentation pendant laquelle les participants découvrent quelques secrets du vin et apprennent à mettre des mots sur leurs sensations.

Deuxième partie : les « Ateliers de Bacchus »

Ces ateliers dégustations permettent aux participants, de découvrir l'art de la dégustation et l'univers du vin.

Ils se présentent sous la forme de **stands ou de tables de jeux** selon l'atelier.

Chaque équipe reçoit un livret de jeu : l'objectif est alors de gagner le maximum de points sur chacun des ateliers…

Exemples d'ateliers : « dégustations à l'aveugle », atelier « le Baccarôme », « le Vini-quizz », « des verres et des bouteilles », « l'apprenti œnologue », « la carte de France », « qui se ressemble s'assemble », …

Vins dégustés :

Tous nos vins sont des vins de propriétaires. Nous recherchons des vins qui surprennent par leur qualité ou leur typicité et faisons déguster jusqu'à 8 vins différents (selon le nombre d'ateliers). Lorsque nous intervenons dans un château ou un domaine viticole, nous pourrons bien entendu, déguster les vins de leur production.

Casino gourmand
« dégustez, sentez, jouez et gagnez »

Dégustez, sentez, jouez et gagnez ! C'est la formule du « Casino Gourmand».

- Jeu ludique et interactif articulé autour de la dégustation (cocktails, vins, chocolats, cafés, épices,…)
- Reconnaissance olfactive des arômes.
- Pas besoin d'être un grand professionnel pour participer à ce jeu festif et interactif
- S'adapte à tout public et à tout moment de la journée pour des occasions conviviales (**formule apéritive, cocktail dînatoire ou en fin de repas)**.
- Jeu unique en son genre (permet de se divertir dans une ambiance ludique et distrayante)

Principe du jeu : Prenez vos jetons de départ et choisissez vos tables en libre choix. Vous laissant ainsi découvrir les différents ateliers proposés qui vous feront jouer, gagner, mais aussi apprendre.

Bonne chance à tous et que le plaisir l'emporte !

Casino gourmand (suite)

La Vente aux Enchères

Une vente aux enchères termine ce moment ludique et interactif, elle est accessible à tous même à ceux qui n'ont pas gagné beaucoup de jetons.

Le nombre de cadeaux est déterminé par rapport au nombre de tables choisi pour la soirée.

Les cadeaux : des bouteilles de vin, comme Grand Cru classé de Bordeaux, Vouvray 1989, Magnum de Bourgogne, Ballotins de chocolats, des livres sur le vin, carafes à décanter, tire-bouchon bois-inox, Valisette de 2 bouteilles de Cru classé , Seau à Champagne, etc).

Plus : Des conseils de dégustation sont donnés tout au long de la prestation.

Jeux en français et en anglais.

Casino du vin (suite)

Les tables thématiques du Casino des Vins

Table 1 : les arômes du vin

A cette table, les nez sensibles et perspicaces seront récompensés ! Sentez des flacons d'odeurs anonymes, puis misez sur les bons arômes présents dans le vin (fruits, fleurs, défauts du vin...)

Table 2 : les couleurs du vin

Dans un verre noir et parfaitement opaque, difficile de distinguer la couleur du vin qui vous sera servi. Cela sera pourtant l'exercice, deviner la couleur du vin grâce à ses arômes, puis miser sur la bonne couleur. Plus difficile que cela en a l'air..

Table 3 : les régions du vin , les vins du monde

Une fois le vin observé, humé et dégusté, faites votre choix parmi toutes les régions productrice

Couleur, nez, bouche, tous les indices vous seront utiles !

Table 4 : les années du vin

Quel est l'âge du vin dégusté ?

Pas facile, mais faisable en se concentrant, en observant...et en écoutant les conseils du croupier !

Ici la mise est multipliée par 3 si le millésime précis est trouvé par le joueur.

Olympiade des 5 Sens

Olympiade des 5 sens

Le programme que nous vous proposons est une balade raffinée d'atelier en atelier à la redécouverte de nos 5 sens. Sur une durée de 3h30 (à 4h) environ – en intérieur (salle de réunion et partiellement en extérieur) - les participants répartis en 5 équipes portent des noms de matières (Coton, Feuille, Nacre, Pétale, Parchemin …). Elles doivent découvrir et identifier des senteurs originales, des arômes, des matières, des sons courts et variés et ne pas tomber dans le piège des illusions visuelles.

Chaque sens est représenté par deux ou trois jeux. L'animateur challenge les équipes et peut donner leur donner des indices pour les aider. Elles reçoivent des billets à l'issue de l'atelier réussi et peuvent utiliser ces derniers pour monnayer une petite aide lors du défi suivant ou pour acheter du matériel optionnel lors du jeu final de créativité final.

Une fois les 5 ateliers achevés, les participants, toujours en équipes devront faire appel à leur imagination afin de créer, grâce au matériel fourni ou acheté, un objet qui symbolise pour eux le fameux et non moins abstrait 6ème sens.

Apéritif oenoludique

Toutes nos animations peuvent être accompagnées d'un cocktail si vous le souhaitez ou d'une dégustation Vins et Fromages

Apéritif oenoludique

Cette formule permet d'aborder le thème de l'œnologie tout en s'amusant, en découvrant de manière ludique et participative.

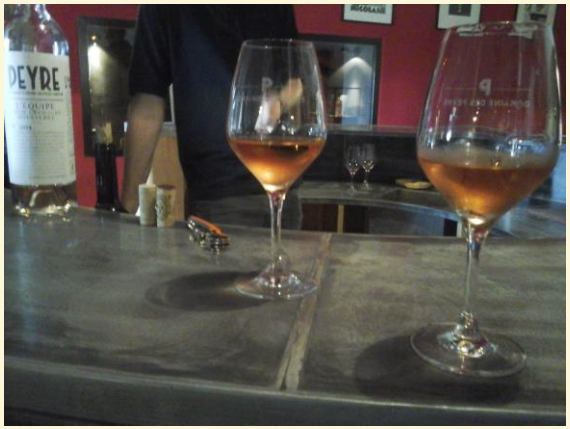
Utilisez vos sens, vos connaissances gastronomiques et partagez un moment agréable lors d'une dégustation originale.

Sous forme de mini-ateliers, chaque participant, apprend, participe et boit les paroles de l'animateur-sommelier partageant son art avec passion.

Rotation toutes les 20 à 30 minutes (selon timing et taille des groupes)

En sous-groupe à partir de 30 personnes

Chaque atelier est animé par un animateur œnologique



Challenge culinaire

Une animation pétillante et tendance autour d'ateliers culinaires, réalisable en salle de réunion !

Principe : Le challenge culinaire est un programme original qui transforme les participants en créateurs-cuisiniers. Chaque équipe va utiliser ses connaissances en gastronomie et exercer ses talents créatifs en participant à une succession d'ateliers originaux, variés et ludiques.

Les temps forts du programme:

Accueil . Briefing . Jeu de démarrage,

Résolution d'énigmes vidéo projetées sur des aspects insolites de la gastronomie auxquelles les participants répondent pas des boîtiers de vote électroniques ou buzzers,

Reconnaissance à l'aveugle de saveurs par la dégustation et d'épices et d'arômes originaux par l'odorat, reconnaissance de texture par le toucher (boîtes mystère),

Création culinaire autour d'un cocktail non alcoolisé et son accompagnement.

Dégustation des cocktails et élection des cocktails les plus savoureux, originaux et esthétiques,

Construction d'un chef d'œuvre : une sculpture en fruits et légumes,

Fin du programme : présentation des sculptures et photos. Remise fiche infos à chaque participant.

Le programme est déclinable en version courte de 1h30/2h00 ou en version complète de 3h30/4h00. Animation en français ou en anglais.

Nous contacter

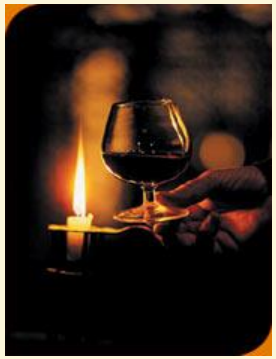
Contactez nous sans attendre pour en savoir plus sur nos services et recevoir une offre de faisaibilité.

Catherine THEVENIN - FUGUES EN FRANCE

11 Avenue du 8 septembre 1944 21200 BEAUNE

téléphone : 03 80 21 71 18

mobile 06 60 68 66 22

contact@fugues-en-france.fr

www. fugues-en-france.com *www.bonappetit-france.com*