

Animations Oenologiques & Gastronomiques

Animations Oenologiques et Gastronomiques

Fugues en France s'est entourée de spécialistes du vin et d'oenologues reconnus qui animeront vos soirées avec d'inoubliables dîners - dégustations :
Messieurs Jean-Pierre Renard, Henri Faivre, Paul Bouchard, Edouard Macé
et de chefs connus sur Paris, Avignon, Beaune etc.

Déjeuners, Dîners ou Cocktails-dégustation sur votre site de séminaire (hôtel, château)
ou dans une propriété viticole, une cave voutée... des professionnels du vin viennent initier
vos invités, clients, collaborateurs, aux différentes saveurs des vins de nos régions et ce
dans la plus grande convivialité

Des challenges entre les tables, des ateliers de Bacchus, quizz oenologiques, flacons d'arômes, dégustations à
l'aveugle, initiation au sabrage, petits concours avec bouteilles
à gagner au cours d'un repas ou d'un apéritif, ou à n'importe quel moment de la journée
et même sur un golf, sur un bateau, pendant une croisière (croisière dégustation)
ou associés à un cours de cuisine...

Le Casino des vins "Dégustez et faites vos jeux"

La roulette des vins : table maîtresse du Casino où les joueurs parient sur les couleurs, les régions et les appellations des vins de France et du Monde

Ateliers découvertes de l'art culinaire :
association vins et fromages

Un sommelier, un maître-fromager et un chef boulanger conseillent les hôtes sur les meilleures associations vin, pain et fromage... dans la convivialité et la bonne humeur.

Un plateau d'une quinzaine de fromages, 5 sortes de pain ainsi que 6 vins blancs et 6 vins rouges sont proposés aux convives.

Un quizz sur le thème des fromages et de leurs mariages avec les vins est remis à chacun. Au cours de la soirée, les questionnaires sont dépouillés et les vainqueurs se voient remettre leurs prix.

Ces prestations sont destinées à des amateurs novices ou avertis, désireux d'enrichir leurs connaissances tout en passant un moment très convivial ; elles sont aussi proposées à des chefs d'entreprises qui veulent inviter leurs clients, leurs partenaires, une manière très originale de les recevoir.

Le but est d'apprendre à déguster le vin, à l'analyser avec le vocabulaire approprié, à apprendre d'où il est issu, comment il est fait, quelles sont ses caractéristiques afin d'arriver à l'évaluer, mieux l'apprécier et de savoir se retrouver dans la multitude des appellations, des réglementations afin de mieux l'acheter et le conserver.

Ensuite, il sera plus aisé de choisir, en connaissance de cause, un vin lors d'un repas d'affaires ou familial.

L'objectif est aussi de découvrir une région, un terroir et les produits issus de ce terroir : vins, fromages et ce, dans une ambiance très conviviale (dîners avec alliance des mets et des vins, dégustations commentées fromages et vins, chocolat et vins, test à l'aveugle)

Salles de réception, hôtels ou restaurants, celliers, chateaux, golfs, bateaux..., Fugues en France mobilise ses prestataires partout en France pour que votre réception soit inoubliable...

Fugues en France - Catherine Thevenin
Centre d'Affaires - 16 place Madeleine 21200 Beaune
Tél : (33) 03 80 21 71 18 Portable : 06 60 68 66 22
contact@fuguesenfrance.fr