



EXPÉRIENCES GOURMANDES

Pour goûter à la Bourgogne-Franche-Comté



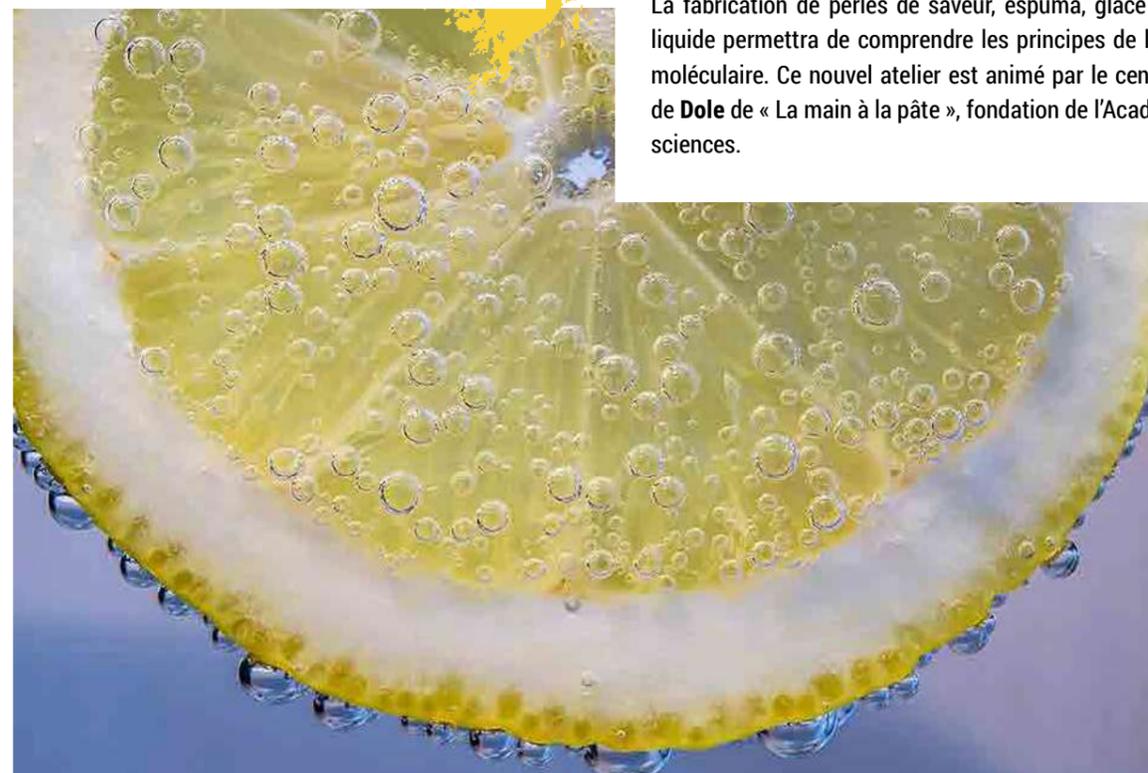
SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL AU MYTHIQUE RELAIS BERNARD LOISEAU 5*

Rien de tel que d'offrir à ses collaborateurs l'expérience Bernard Loiseau à **Saulieu**, au nord du Morvan ! Dans ce haut lieu du patrimoine gastronomique français, le savoir-faire et la passion des équipes, l'authenticité du service, le cadre idyllique créent les conditions parfaites pour des rendez-vous inoubliables.

Le séminaire résidentiel inclut les sessions de travail dans la toute nouvelle salle de séminaire dernier cri, toute équipée, ainsi qu'une nuit dans une des 32 chambres de l'hôtel 5* Relais & Châteaux, un dîner de gala au restaurant 2* Michelin et un déjeuner au restaurant Loiseau des Sens du spa multi-primé.

GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE AVEC LA DESTINATION AFFAIRES DOLE

La cuisine moléculaire, c'est la rencontre entre l'art culinaire et la science ! Cette activité invite les participants à manipuler et expérimenter pour comprendre les mécanismes physico-chimiques des aliments, et notamment les interactions entre les molécules. A l'instar des grands chefs, chacun joue sur les mélanges et les textures, pour créer de nouvelles saveurs. La fabrication de perles de saveur, espuma, glace à l'azote liquide permettra de comprendre les principes de la cuisine moléculaire. Ce nouvel atelier est animé par le centre pilote de **Dole** de « La main à la pâte », fondation de l'Académie des sciences.





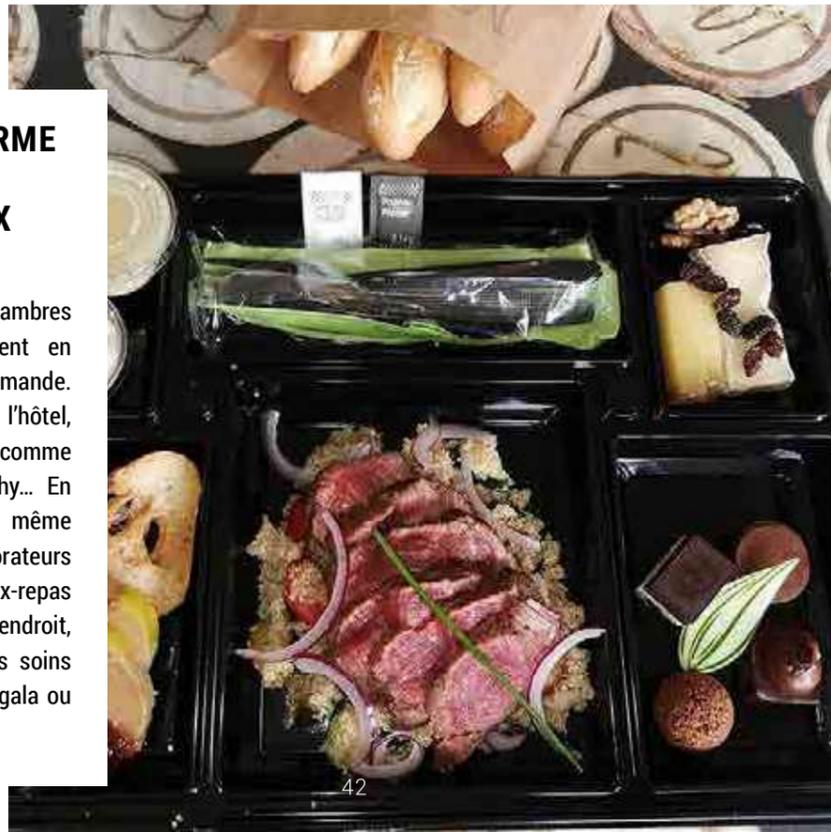
AU MERCURE CENTRE CLEMENCEAU 4*, LES ESPACES EXTÉRIEURS ONT ÉTÉ REPENSÉS POUR LES ÉVÉNEMENTS

Face à l'Auditorium et au Palais des Congrès, au cœur de la cité affaires et de **Dijon**, l'hôtel Mercure est l'endroit idéal pour tous types d'événements : 300 m² de salons modulables, 123 chambres, un restaurant/traiteur, un bar lounge, une piscine extérieure, etc.

Les terrasses extérieures se parent avec élégance d'un tout nouveau décor, un espace préservé et moderne. Ces 3 espaces se privatisent pour des moments gourmands : de la pause au cocktail déjeunatoire ou dinatoire, en passant par les buffets, déjeuners ou dîners de gala. Le chef Gonzalo Pineiro et le pâtissier Damien Curie concoctent une cuisine audacieuse, savoureuse et locale. Des desserts personnalisés peuvent être envisagés, mettant en scène le logo de l'entreprise par exemple.

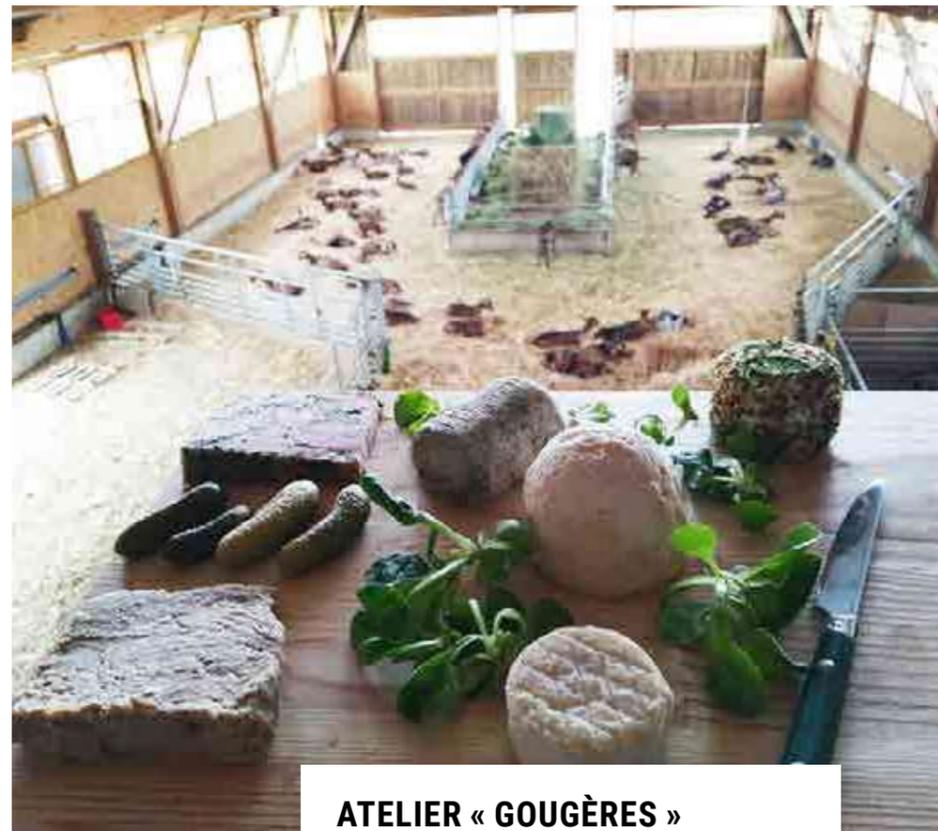
IBIS BEAUNE LA FERME AUX VINS 3* : UNE RESTAURATION AUX PETITS OIGNONS !

L'hôtel **beaunois** de 103 chambres s'adapte à chaque événement en proposant une formule gourmande. S'il a lieu dans un salon de l'hôtel, c'est crêpes party, goûter comme chez mamie ou pause healthy... En fonction des envies. Au sein même de l'entreprise, les collaborateurs dégustent de délicieux plateaux-repas en livraison. À tout autre endroit, l'équipe traiteur est aux p'tits soins pour des cocktails, dîners de gala ou paniers repas.



LA COMÉDIE DU VIN, SALLE DE SÉMINAIRE AVEC TRAITEUR AU COEUR DE BEAUNE

Ce lieu **beaunois** dédié à la réception et l'organisation d'événements met en avant la tradition de la fête, du plaisir et de la transmission au sein d'un lieu magique de plus de 400 m². Sont mis à disposition un écran géant 4x5 m, une scène centrale, des vidéoprojecteurs de 8700 lumens, le Wifi, une connexion HDMI - VGA, un micro HF et filaire, ainsi qu'une sonorisation Bose. Le traiteur, La Comédie des Mets, est disponible au sein de la Comédie du Vin et en extérieur.



ATELIER « GOUGÈRES » ET SÉMINAIRE À LA FERME, AU MILIEU DES CHÈVRES

L'agence Destination **Auxerre** propose 2 nouvelles expériences de team-building :

- Atelier de fabrication de gougères traditionnelles et insolites, avec dégustation de vins.
- Séminaire dans une ferme à seulement quelques kilomètres d'Auxerre : après la réunion, dégustation des fromages élaborés sur place et visite de l'exploitation.

RALLYE GOURMAND À DIJON AVEC ACTIVE TOURS

L'agence locale propose cette expérience épicurienne aux collaborateurs aventuriers, curieux et gourmands. Munis d'une carte de **Dijon**, d'une boussole et de leur smartphone, ils doivent déambuler dans les rues de Dijon à la recherche d'indices pour résoudre une énigme... Avec, le long du parcours, des spécialités régionales à déguster.

