



Communiqué de Presse

De nouveaux coffrets pour une cuisine ludique et surprenante à la maison. Les repas de fêtes s'annoncent...specta(molé)culaires !

Jaunay-Clan, le 27 octobre 2009. ***Cuisiner à la maison, comme un grand chef avant-gardiste, c'est possible et facile grâce à la nouvelle gamme de coffrets imaginée par la société « Science & Gourmandise® » en partenariat avec le Parc du Futuroscope. Les créateurs de ces nouveaux coffrets aux ingrédients naturels, Noël Gutrin, chef au restaurant d'art et d'essai du Futuroscope « le Cristal » et Nicolas Bré, biologiste alimentaire, invitent les amateurs de gastronomie moderne et originale à tester de nouvelles expériences culinaires à domicile. Idéal pour épater tous ses proches. Succès garanti !***



Jouer avec la nourriture à la maison ! C'est désormais possible grâce aux nouveaux coffrets de cuisine Science & Gourmandise®, imaginés par le duo Nicolas Bré et Noël Gutrin.

Ces coffrets culinaires offrent des possibilités infinies de créations en respectant les produits et leurs goûts. La démarche se veut délibérément pédagogique afin de comprendre comment utiliser les contenus de ces coffrets : nouveaux ingrédients, nouveaux ustensiles... Avec les explications fournies, les petits plats confectionnés entreront dans la 5^{ième} dimension culinaire et émerveilleront les convives par leurs effets spectaculaires étonnants et raffinés.

Les coffrets offrent un large éventail de possibilités pour s'initier et s'entraîner à une cuisine futuriste à la maison. Faciles à préparer, rapides à réaliser, les expériences proposées surprendront papilles et pupilles.



- Le coffret « **Cristal de Sucres** » permet aux apprentis cuisiniers d'enrober des fruits d'un délicat voile de sucres croustillant, créer des colonnes de sucres architecturales, ou de la dentelle de sucres d'une extrême finesse.
- Le coffret « **Sphérification Gourmande** » laisse libre cours à la création de sphères alimentaires au coeur liquide, pour agrémenter les cocktails, desserts ou plats d'une surprise éclatante en bouche.
- Le coffret « **Gélifications Créatives** » permet de jouer avec le phénomène de gélifications naturelles, à base d'algues. Ce qui est proposé est de mouler dans des formes nouvelles : petits fours, spaghettis...
- Les mets sucrés et salés crépitent, grâce au coffret « **Sensations Pétillantes** », qui aborde l'univers sonore des sensations gustatives, mais aussi l'effervescence en bouche.
- Le coffret « **Neige Carbonique** » propose des expériences inédites...Créer des ambiances aromatiques des plus surprenantes lors des réceptions à la maison, diffusées grâce à la magie des volutes de la sublimation.

Informations pratiques

La collection 2009 est composée de 5 coffrets en vente à partir de 34,90 € dans les boutiques du Parc et par correspondance sur les sites :
www.scienceetgourmandise.com et www.futuroscope.com

Le restaurant d'art et d'essai du Futuroscope « Le Cristal » est ouvert tous les midis pendant les vacances scolaires. A Noël, du 26 Décembre au 3 Janvier.

Contact Presse

Jérôme Neveux / 05 49 49 20 42 / 06 82 83 63 20 – Murielle Thibault / 05 49 49 20 68
www.presse.futuroscope.com