

ANIMATION

« DECOUVERTE DES EPICES »



Cette animation interactive TOUS PUBLICS permet à chacun de découvrir la richesse et la variété du monde des épices, et pour certains d'approfondir leurs connaissances.

Pour les groupes scolaires ou le jeune public, l'accent est mis sur la découverte sensorielle.

Pour les adultes en demande d'informations plus spécifiques, l'animation est axée davantage sur les vertus thérapeutiques ou les utilisations en cuisine.

Une vingtaine d'épices et mélanges d'épices sont présentées dans des coupelles et assiettes en bambou disposées sur une table décorée dans les tons naturels.

L'animateur présente et commente les différentes variétés et invite les participants à sentir, toucher et goûter les épices.

En support, des fiches plastifiées sont disponibles à la consultation : historique des épices, origine, propriétés, utilisations culinaires

Un petit verre dégustation de jus de pomme épicé est offert à chaque participant, qui doit deviner quelles épices entrent dans la composition de la boisson, pour donner un aspect ludique et interactif à cette animation.

VARIETES PRESENTEES :

- ANIS VERT : poudre + graines
- ANIS ETOILÉ OU BADIANE : poudre + graines
- CANNELLE : bâtons de Chine et Sri Lanka, poudre
- CARDAMOME : graines + poudre
- CARVI : graines
- CLOU DE GIROFLE
- CUMIN : graines
- CURCUMA : poudre
- FENOUIL : graines
- FEVE DE TONKA
- GINGEMBRE : poudre + frais
- NOIX MUSCADE
- MACIS
- PAPRIKA : poudre
- POIVRE : blanc, vert, cubèbe, maniguette, 5 baies, baies roses + poivre moulu
- SAFRAN : espagnol & français

LES MELANGES D'EPICES :

- CURRY DE MADRAS
- RAS EL HANOUT
- TANDOORI
- EPICES A PAIN D'EPICES

Exemple de tarif pour une animation de 3 h à 3 h 30 : 340 €

Présentation des épices ci-dessus par un animateur, décoration du stand, dégustation de jus de pomme épicé pour environ 60 à 80 personnes, déplacement dans un rayon de 15 km autour de Versailles.

Ce prix n'inclut pas le matériel d'installation (tables ou tréteaux, chaises, tente pour stand extérieur ...).

EN OPTION:

Variétés d'épices supplémentaires

Animation thématique (régions du monde, les épices à pâtisserie...)

2 ou 3 animateurs

Petit cadeau pour les participants : sachet d'épices (bâton de cannelle, badiane, clou de girofle, anis vert) ou de poudre d'épices de Noël.

Dégustation de vin chaud ou d'Hypocras (vin médiéval épicé).

Etude de prix pour une proposition personnalisée sur demande

Contact : Valérie GIAMPICCOLO
vg@bullesdesaveurs.fr

06 09 25 78 83

