



Le Casino des Arômes de Franche Comté



Le concept

Il s'agit d'animer une dégustation de produits régionaux de façon nouvelle, en faisant jouer le dégustateur.

Au cours de la partie, le joueur va découvrir les produits régionaux en répondant à des questions. Il va pouvoir aussi les sentir et les déguster.

Le jeu fait intervenir l'esprit de compétition, la chance mais aussi la stratégie et récompense le gagnant.

Il développe les sens en sollicitant l'odorat, la vue et le goût !

Le principe du jeu

Le jeu se déroule autour de tables façon blackjack qui peuvent accueillir jusqu'à 10 personnes.

Sur ces tables, chaque joueur possède un compartiment sur lequel sont exposés trois choix.

En début de partie, les participants reçoivent des jetons qui vont leur permettre de miser sur la réponse qui leur semble la bonne.

Si la réponse est bonne, la mise est doublée.

Si la réponse est fautive, l'animateur croupier garde le jeton.

Les questions peuvent porter sur les produits en général, sur une reconnaissance d'odeurs ou une dégustation.

Exemple de questions :

Le vignoble jurassien compte
1 – 4 cépages
2 – 5 cépages
3 – 6 cépages

Le moment opportun

- Manifestations festives grand public
- Séminaires / soirées incentive
- Réunions groupes (CE / associations ...)
- Formations autour du goût

Découvrez les produits Franc-comtois

Le casino des arômes de Franche-Comté se décline autour :

Des vins du Jura
De l'absinthe
Du kirsch et des cerises de Fougerolles
Des salaisons fumées
Du comté, du morbier, de la cancoillotte
De la bière franc-comtoise
Du miel, des confitures ...

Exemple de tarif pour 1 partie, 1 table
170 € HT
Hors déplacement
Tarif dégressif à la journée

Une initiative de IFCVG - Château Pécauld - 39600 ARBOIS

Découverte du Goût – Goût de la Découverte

Tél.: 03.84.66.40.53 - Fax : 03.84.66.40.59

www.ifcvg.com - Sophie.bergerard@ifcvg.com

Les 4 saisons des 5 sens



Présentation

Créé en 2009 par l'Institut Franc Comtois des vins et du Goût avec le soutien du Conseil régional de Franche Comté, du conseil général du Jura et de l'Etat, le film « *Les 4 saisons des 5 sens* » présente 4 vins du Jura au fil des 4 saisons.

Diffusé en odorama, il possède une dimension sensorielle qui permet d'aborder l'univers de la dégustation et le monde du vin de façon simple et naturelle.

La combinaison des images d'une grande poésie, de la musique raffinée et des odeurs, transporte le spectateur dans un voyage gourmand qui réveille à la fois les papilles et les souvenirs.

Description

Le smell DVD combine un lecteur DVD et un logiciel commandant 2 à 4 boîtiers de diffusion d'odeurs.

Toutes les deux minutes, une soufflerie fait passer de l'air sur des cartouches renfermant des billes à fort pouvoir d'absorption et de restitution des arômes. Ces arômes sont ceux de 4 vins du Jura : le chardonnay, le ploussard, le vin jaune et le vin de paille.

Les 4 vins du film

- 1 / Le chardonnay des Côtes du Jura au printemps
Bouquet frais où se mêlent fleurs et fruits blancs
- 2/ Le ploussard d'Arbois Pupillin en été
Des arômes délicats et familiers de fruits rouges et noirs sauvages
- 3/ Le vin jaune de Château Chalon en automne
Un extraordinaire feu d'artifice de noix, de fruits secs et d'épices
- 4/ Le vin de paille de L'étoile en hiver
Nez gagné par un arc en ciel d'arômes fruités : orange, coing, ananas et dattes confites

Mode d'emploi

« *Les 4 saisons des 5 sens* » est accessible à tous, petits et grands et ne nécessite aucune connaissance préalable sur les vins du Jura.

La structure d'accueil doit juste disposer d'une salle où les fenêtres peuvent être occultées, pas trop haute de plafond, exempte d'odeurs parasites et équipée en chaises pour que le spectateur puisse pleinement profiter des 20 minutes du film.

Pour une perception optimale des odeurs, prévoir 2 diffuseurs pour 40 m² et 4 jusqu'à 80 m².

*Une initiative
primée au festival
Oenovidéo*

IFCVG

Château Pécauld
39600 ARBOIS

Découverte du Goût – Goût de la Découverte

Tél.: 03.84.66.40.53

Fax : 03.84.66.40.59

www.ifcvg.com

Sophie.bergerard@ifcvg.com

