



# PRESTATAIRES

PAR  
NATHALIE MARTIN

**D**u rêve, du fun, de l'art, du goût, du rire... Les acteurs du marché, qu'il s'agisse d'animations, d'activités, de team building, de restauration, de décoration, doivent sans cesse renouveler leurs lots de prestations afin de répondre aux exigences d'une clientèle toujours plus avide de nouveautés, d'unique. Réveiller la lassitude de certains, inventer en permanence, et ce, à moindre coût bien entendu ! Un challenge pour ces prestataires événementiels qui, pour durer ou conquérir de nouveaux marchés, doivent rivaliser d'imagination et d'ingéniosité adaptant des concepts d'*entertainment*, réinventant les classiques de l'événementiel, tout en collant au plus près des tendances et de l'actualité. Petit tour alphabétique...

## A COMME ART CORPOREL

**For Event** propose Danse avec les mains ou la réalisation d'un show sonore et visuel, uniquement autour de jeux de mains. Le principe : un groupe d'« ombromanes » (4-8 personnes), encadré de deux professionnels des ombres chinoises, apprend à réaliser les silhouettes d'animaux de la jungle (oiseaux, singes, chouettes, serpents, etc.) tandis qu'un groupe de « body-percussionnistes », accompagné d'un coach artistique incarnant le rôle de chef d'orchestre, reproduit, avec le corps pour seul instrument, les sons de la forêt tropicale (pluie, bruissement de feuilles, tonnerre, etc.). Puis, au bout de 1h30 d'exercices, ils s'unissent pour interpréter l'univers sonore et visuel d'une balade dans la forêt tropicale, selon une progression étudiée – temps clair et dégagé, orage violent, retour d'une pluie fine, beau temps – à laquelle ombres et sons doivent correspondre. Un challenge collaboratif original qui requiert au préalable quelques exercices de décontraction, d'assouplissement et d'échauffement des mains (15-20 minutes), avant le final collectif (jusqu'à 200 personnes), véritable ode à la nature et révélateur de capacités corporelles insoupçonnées !



## B COMME BOX

Une Box, oui, mais gourmande ! **Butard Enescot** vient de lancer des mini-plats chauds façon haute couture, présentés dans un écrin noir et métal, particulièrement élégant, estampillé du nom du traiteur. Avec un petit air « conserve » très vintage, ces boîtes renferment de nouvelles recettes venant accompagner le traditionnel Parmentier de canard et les légumes façon wok, noix de Saint-Jacques poêlées ; ainsi, au menu, trouve-t-on par exemple un magret de canard confit aux pommes et coings, sauce vallée d'Auge. Une belle alternative à la traditionnelle boîte en épicea pour réchauffer les cocktails dînatoires. Autre nouveauté, le pain surprise de nos grands-mères, remis au goût du jour et présenté dans de délicieuses boîtes à chapeaux revisités : le 96 pour la version salée, avec des pains colorés aux saveurs raffinées (cabillaud, wasabi, volaille estragon, savora curry et saumon fumé) et le Sweet pour la version sucrée qui se décline en biscuits pistache, chocolat, café, éclats de framboise et abricot passion.

## C COMME CITÉ

Et si l'on bâtissait la Cité idéale ? L'agence **Ludimus** propose avec sa nouvelle formule Building d'approcher l'architecture de manière particulièrement ludique, et ce, en deux temps. Tout d'abord, répartis en cabinets d'architectes (8-10 personnes par équipe), les participants doivent réfléchir à la conception d'un des différents bâtiments de la future cité en respectant un cahier des charges établi en amont, selon les thématiques internes souhaitées par l'entreprise, plein d'humour et d'astuces. A l'aide essentiellement de légos techniques et de divers autres éléments d'architecture (plaques de route par exemple), chaque cabinet élabore sa bâtisse tandis qu'une équipe « structure » veille à la cohérence de l'ensemble. A la fin de la séance – 1 à 2 heures, selon la complexité du cahier des charges – chaque équipe présente et défend son projet devant les autres équipes, et, éventuellement un jury. Au fur et à mesure des présentations, chaque nouvelle maquette vient alors s'ajouter au projet collectif et bâtir la Cité, œuvre commune, unique. Cette restitution de projets peut tout à fait intervenir lors d'un dîner qui suit l'activité. La formule, par ailleurs, se décline à l'envi, pouvant aborder des thématiques spécifiques, telles que plateforme pétrolière rêvée, château médiéval contemporain, ordinateur écologique, ville idéale équipée des produits d'un installateur électrique, etc., le but étant d'utiliser le biais de l'architecture pour réfléchir à des problématiques internes.



## D COMME DÉCO

Agence lilloise spécialisée dans la location de mobilier événementiel et dans l'aménagement d'espaces éphémères, **DécoRoom** a ouvert en 2012 une deuxième agence sur plus de 800 m<sup>2</sup> dans le Var, à Brignoles, dont la situation géographique permet de rayonner de Monaco à Montpellier et Avignon. L'occasion aussi de présenter sa nouvelle gamme de mobilier éco-durable, élaboré dans un souci de démarche responsable et environnementale, dans le respect de la démarche RSE. Fabriquée à partir de matériaux recyclés, comme le bois de palette, et de la récupération de composants de mobiliers usagés pour la fabrication du neuf, cette gamme complète comprend des banquettes, bars, canapés, fauteuils, desks, poufs, présentoirs, pupitres, tables basses, tables guéridons, tables hautes et tabourets. Sur mesure, les meubles de bois brut poncé se rehaussent de galettes et coussins de couleurs, en simili cuir. La société a ainsi meublé la plage du Paoli lors du dernier Festival de Cannes.



## F COMME FOOD

**Moma Group** a lancé officiellement sa nouvelle branche traiteur Kardamone Réceptions en septembre dernier, une nouvelle marque qui vient ainsi élargir son offre restauration en complément de Kaspia Réceptions. Qualifié de traiteur « raisonnable », cette entité entend notamment respecter les produits, les saisons et la chaîne de transformation, tout ce qu'il y a avant et après le produit étant pris en compte. La carte qui se veut généreuse, moderne mais simple, répond au credo « plus que du bon et beau, du bien ». Par ailleurs, le groupe en pleine expansion, a repris et entièrement revu l'ex-1515, désormais baptisé Pavillon Champs-Élysées. En effet, après plusieurs mois de travaux, le site, désormais voué exclusivement à la privatisation, a retrouvé son volume exceptionnel sur plus de 1000 m<sup>2</sup> d'espace de réception (jusqu'à 1200 personnes en cocktail, 450 en dîner et 400 en réunion), et profite des dernières technologies de pointe en matière de son, de lumière et de diffusion d'images (cf. rubrique Espaces, page 28).

## G COMME GOÛTER

Goûter et savourer sans bouger. Telle serait la devise du Chef Vincent Thiessé qui œuvre chez **Fleur de Mets**. Avec son équipe, il a en effet décidé d'inverser les codes du cocktail classique : des tables roulantes design permettent aux chefs d'aller vers les invités, leur suggérant par exemple une découpe de foie gras, les blocs de foie gras étant présentés dans leur pot de verre, découpés et déposés en tranches sur des croquantes de betterave ou de carottes jaunes de variété ancienne, façon chips. Cette relance du découpage en salle s'accompagne de nouvelles saveurs telles que la poularde (de Michel Cosnet), le turbot, la double côte de bœuf, etc., soit autant de produits méticuleusement choisis, à la cuisson parfaite. Côté pièces cocktails, les papilles s'encanaillent avec des pièces créées par le chef étoilé Alain Passard (mini betterave en aigre doux de citron vert, maki de légumes anciens « wasabi de moutarde d'Orléans », etc.) alors que le sucré fait un retour remarqué : à la réapparition des fameux petits pots de crème (vanille, spéculos, amande douce, etc.), s'ajoutent tout le talent de Philippe Conticini et ses fameux Paris-Brest accompagnés d'un sorbet citron, et de Christophe Michalak qui crée une animation profiteroles vanille, chocolat, pistache, saupoudrées de brisures de pistaches, de râpé de noix de coco et d'éclats d'amandes.





# JAULIN

GROUPE

Tout l'événementiel



[www.jaulin.com](http://www.jaulin.com)

aménagement

> 01 69 79 20 20

mobilier

> 01 69 74 71 10

lumière-son-vidéo-énergie

> 01 69 79 20 35

décoration

> 01 69 79 20 72

ingéniering

> 01 69 79 20 20

stand

> 01 69 79 20 45

services

> 01 69 79 20 20

construction d'espaces

> 01 69 79 20 20

sites de réception

> 01 69 79 20 20



[commercial@jaulin.com](mailto:commercial@jaulin.com)



## I COMME INHALER

Spécialisée dans les solutions professionnelles de diffusion de parfums et de marketing olfactif, **Scentys** a introduit une véritable révolution dans la manière de diffuser des parfums ou des arômes, grâce à une technologie de pointe brevetée, liée à une véritable expertise en parfumerie fine – la société faisant appel à des « nez » : les parfums sont capturés dans des capsules propres et faciles à manipuler à l'aide d'un système naturel de diffusion de parfums, la Scentys Box. Ces perles imprégnées de concentré de parfum sont associées à un système d'air légèrement sous pression qui vient accélérer l'évaporation naturelle du concentré. Résultat : des parfums différents pour des atmosphères parfumées à faire varier au cours de la journée aussi facilement que l'éclairage ou la musique, le système de diffusion sèche étant le seul à proposer la libération de parfums sans mélange, permettant le choix de fragrances différentes. Idéal pour parfumer des hôtels, des boutiques, des musées ou tout autre lieu public. La société qui a lancé cette année la ScentysBox Nouvelle Génération, met aussi son expertise au service des événements. L'odorat, sens mystérieux et puissant, étant en effet de plus en plus sollicité pour la création d'univers expérientiels. A travers des réalisations sur mesure, Scentys peut intervenir sur des opérations de *street marketing* afin d'attirer les chalandes sur une opération promotionnelle, sur des espaces d'accueil ou de diffusion d'images, lors d'événements, dans le but de plonger les invités dans un univers olfactif répondant à la thématique.

## K COMME KRACH

Vendre, acheter, risquer, miser, gagner ou tout perdre ! Mais surtout jouer, s'interroger, comprendre et analyser de quoi relève l'univers parfois confus de la Bourse et du marché. **Auréol** – ex Libellule Production – a élaboré des animations complètes autour de ce thème ô combien d'actualité, selon différentes formules. Le Show Krach est un spectacle entièrement personnalisable sur le thème de l'argent avec des sessions autour de chansons connues telles que "*Money, Money*", dont les paroles sont modifiées selon le client, d'imitations et sketches autour de l'entreprise, des numéros visuels de manipulation, de Silver Boys, avec des décors et des infographies appropriées, etc., le tout à la carte réalisés par 2 à 20 artistes. Avec le Quiz Krach, les participants (jusqu'à 700 personnes, selon le lieu), encadrés d'animateurs, répondent aux questions, grâce à des boîtiers interactifs ou des books de réponse, initiées par des reportages, documentaires, films, publicités, séries télé, extraits vidéo, etc. Enfin, le Push Krach – réalisé en collaboration avec Ekaton, spécialisé dans les boîtiers interactifs et les outils « push » tels que l'iPad – se décline en 2 versions : le Push Krach qui simule une véritable salle de marché où les participants vivent l'aventure boursière sur une problématique donnée (OPA, négociation, etc.) et ce à partir de faits réels ; le Your Push Krach est la version totalement personnalisée de la précédente, reprenant la même configuration réelle du client ; ainsi, pour une entreprise de boulangerie, les participants doivent-ils gérer les flux, les commandes, les achats, les cours des céréales, etc.



## J COMME JOUER

Jouer en mangeant. Une hérésie pour certains tant les codes de bonne conduite sont rigides, et un vrai bonheur pour d'autres qui aiment à contourner les règles de bienséance au profit de règles de jeu plus farfelues les unes que les autres. Avec **On ne Joue pas à Table**, c'est la deuxième option qui est de rigueur ! Charlotte Brocard, créatrice de la société, a mis les bouchées doubles pour inventer des jeux de table d'une fantaisie toute poétique, mais nécessitant une certaine adresse ! Ainsi, parmi les nouveautés, « On ne se penche pas vers la table » : les mains immobilisées dans le dos, chaque « manjoueur » – soit un joueur qui mange – ne peut s'aider que de sa bouche pour saisir les aliments présentés sur les couverts et les manger ; idem pour boire, avec l'aide d'une paille à introduire dans les tubes à essais. Pour répondre à l'injonction « On n'empoigne pas sa cuillère pleine main », les manjoueurs utilisent des cuillères à double embout : installés face à face avec leur coéquipier, ils doivent manger en alternance avec cette drôle de cuillère, les meilleurs duos étant ceux qui parviennent à terminer les deux bols. Avec « On ne force pas son voisin à manger », les deux manjoueurs de chaque équipe s'installent l'un derrière l'autre ; celui qui est à l'arrière est debout et tient les poignées d'une tige, équipée de poignées et d'anneaux, dans lesquels celui qui est assis a glissé ses mains. A l'aide des poignées, il doit guider les mains de son partenaire, ainsi emprisonnées afin de le faire manger. Pour remporter la partie, il suffit d'être le premier à terminer son assiette, avec possibilité de permuter les rôles.





# HEAVEN MEETINGS

LE SALON BUSINESS DE L'ÉVÉNEMENTIEL  
ET DU TOURISME D'AFFAIRES: DONNEURS  
ET PRENEURS D'ORDRE EN FACE À FACE

## SUD

### 26 & 27 MARS 2013

PALAIS DES FESTIVALS ET DES CONGRÈS DE CANNES



© UTRAM

© VLS

© ETC

DÉJÀ PLUS  
DE 150  
EXPOSANTS  
CONFIRMÉS  
POUR 2013



© ETC



© ABTHAUVYACHTING



© VLS

#### NOUVEAU :

50 TOP DECIDEURS EUROPÉENS INVITÉS : ALLEMAGNE,  
ANGLETERRE, SUISSE, BELGIQUE, ITALIE, AUTRICHE...

- > 200 EXPOSANTS
- > 3 000 VISITEURS ATTENDUS
- > 250 TOP DÉCIDEURS FRANÇAIS INVITÉS
- > 4 000 RENDEZ-VOUS D'AFFAIRES PRÉ-ORGANISÉS
- > 600 DÉJEUNERS D'AFFAIRES PRÉ-ORGANISÉS
- > 2 SOIRÉES NETWORKING
- > 6 CONFÉRENCES PLÉNIÈRES TRÈS HAUT DE GAMME

un événement

**Tarsus**  
FRANCE  
GROUPE MEDIA B TO B

partenaires

**ANAF**

Palais des Festivals et des Congrès

ÉVÉNEMENTS  
LE MAG

ÉVÉNEMENTIEL





## L COMME LIGHT GRAFFITI

Créer la bande annonce de son film préféré en se mettant en scène et en lumière, c'est le bien curieux mélange de photographie, de calligraphie et de chorégraphie que **Les Ateliers du court métrage** proposent de vivre, sous l'appellation Studio Ligth Graffiti. Un exercice artistique qui mêle les techniques du *light painting* et de la photographie au son et à l'expression corporelle. Les participants par groupes de 8-10 personnes sont au préalable briefés sur les techniques du *light painting* et de la prise de photo par un coach professionnel. Munis d'un appareil photo numérique sur pied, de nombreux accessoires luminescents adaptés (guirlandes de Noël, lampe torche, bâtonnets lumineux, néon, lampe frontale, etc.) et d'un lecteur audio portable, ils s'apprentent à devenir acteurs de leurs propres œuvres. En extérieur, le soir venu, ils vont s'ingénier à composer spontanément leurs créations sur la musique du film choisie, en « dessinant » avec de la lumière et en shootant leurs dessins. Toutes les images sont ensuite montées en diaporamas de 1 à 2 minutes sur la musique du film, et diffusés ensuite sur grand écran lors de la soirée.



## M COMME MOBILIER

Société luxembourgeoise de location d'architectures gonflables design, de bars et de mobilier lounge, **Noonesign** a investi le territoire français en début d'année avec l'ouverture d'antennes à Lille et Lyon, puis à Paris en septembre dernier. Originale et tendance, la gamme de structures s'est encore enrichie cette année de réalisations imaginées par le bureau de conception interne et réalisées par des fournisseurs et fabricants sélectionnés : paravents transparents, opaque biface, banquettes confort, dôme gonflable ovale à air ventilé de 120 m<sup>2</sup>, arbre lumineux à utiliser en *indoor* et *outdoor*, de 3,50 mètres utilisant des éclairages leds, etc. Autant de produits qui viennent étoffer la palette déjà large de la société qui se plaît à décliner ses concepts, le plus souvent en noir et blanc, sur des thématiques particulières. Ainsi, la gamme Air Lounge fait-elle référence à du mobilier gonflable personnalisable – les housses textiles des fauteuils permettant d'y apposer un logo – tandis que Ice rappelle la féerie de la glace à travers un mobilier conçu en glace synthétique, pour un aspect givré. S'y ajoute la palette Bambou pour une déco très estivale, décalée. A noter que la société, qui renouvelle ses gammes chaque année, s'engage en faveur de la préservation de l'environnement en choisissant des matériaux recyclables et en optimisant le conditionnement et le nettoyage du matériel.



## O COMME OFFRIR

A l'approche des fêtes de Noël, certains vont offrir à leurs clients ou collaborateurs des gadgets tendance, souvent remisés au fond d'un tiroir, des coffrets gastronomiques ou des crus très appréciés. D'autres opteront pour les cadeaux dits utiles. Dans cette lignée, **The Concept Book** présente le Carnet l'Inédit. Ce carnet de notes 100 % personnalisé, pourvu du planning de l'année 2013, se décline avec des couleurs de couverture dans l'air du temps (orange, bleu nuit, chocolat, havane, gris anthracite) sur laquelle s'appliquent le vernis ou les Pantone de la marque élue, une page d'introduction sur un papier de création métallisé dédiée aux vœux, suivie de pages de notes personnalisées sur un offset blanc 90 g à l'identité de l'entreprise. Élégant, pratique – son format est 11,5 x 14 cm – il est néanmoins conçu dans des matières écologiquement responsables. La sérigraphie de couverture en vernis brillant, en vernis relief et en couleurs dispense un certain raffinement dans la personnalisation, tout comme la spirale de couleurs, à laquelle il est possible de préférer un élastique plat de fermeture.



## P COMME PHOTO

Fondée en 2001, la société Ledjam entend accompagner ses clients dans leurs projets en leur proposant des expériences uniques à la pointe des technologies. Après le succès de son site [www.laphotocabine.com](http://www.laphotocabine.com), elle propose désormais de vivre l'expérience avec une véritable cabine photo, la **Photocabine**, entièrement repensée. Seuls ou à plusieurs, les participants prennent les quatre poses et ressortent de la cabine leur photo à la main. Et comme la cabine est connectée, il retrouvent aisément la photo dans leur boîte e-mail, prête à être partagée avec d'autres amis. Les photos et les coordonnées des visiteurs sont sauvegardées afin d'être exploitées plus tard. Si les photocabines peuvent être personnalisées aux couleurs de l'évènement, elles peuvent également être fabriquées sur mesure.

## R COMME ROBOT

Arrivée de Corée où elle œuvre déjà dans des centres commerciaux, hôpitaux, magasins, cinémas, théâtres et musées, **FURo**, l'hôtesse robotisée de Future Robot est dorénavant disponible à la vente et à la location en Europe. Distribuée exclusivement par ODM Technologies – société qui assiste ses clients dans l'intégration de systèmes informatiques alternatifs et innovants tels que les développements informatiques offshore, le *cloud*, l'*open source*, la robotique – **FURo**, du haut de son 1,52 mètre, ouvre le bal de l'exploitation commerciale des robots de service. Ses fonctionnalités avancées, synthèse et reconnaissance vocale (jusqu'à 30 langues distinctes), visage animé, écran tactile 22" mobile, déplacement autonome, reconnaissance et interaction émotionnelle, connexion Internet, détection d'obstacles, suivi des visiteurs, télé présence – la destinent à un rôle d'accueil, d'animation, d'orientation et d'information des visiteurs d'espaces publics ou privés (centres de conférences, salons, points de vente, hôtels, etc.). Avec ses écrans tactiles et son visage animé, elle s'avère une étonnante interlocutrice mobile, interactive et dynamique, d'autant qu'un lecteur de cartes à puce et une imprimante peuvent par ailleurs la transformer en point de transaction autonome (billetterie, ventes, jeux-concours, etc.). Après un accueil enthousiaste au CeBIT de Hanovre et au Salon Innorobo 2012 de Lyon, **FURo** devrait inaugurer une nouvelle ère pour l'intégration de la robotique dans les stratégies informatiques et marketing des entreprises.



## S COMME SHOPPING

Une fois n'est pas coutume : un team building 100% féminin autour... du shopping! **Boule d'Énergie** s'est lancé dans cette expérience d'accros au shopping qui devrait d'ailleurs aussi intéresser les hommes ! A Antibes, Cannes, Nice, Saint-Tropez, Marseille ou Monaco, le Shopping Tour se décline en rallye pédestre urbain – et culturel ! – sur une demi-journée, incluant une partie challenge et une partie shopping. Le principe : chaque équipe (6-12 personnes) se voit remettre un fashion book sur lequel figure une tenue à compléter selon un *dress code* et un budget imposé. Le but : proposer in fine la tenue la plus adéquate pour un évènement au choix (soirée de gala pour la Croix-Rouge à Monaco, montée des marches au Festival de Cannes, soirée blanche à Saint-Tropez, etc.). La résolution des énigmes qui jalonnent les itinéraires permet de découvrir les emplacements des boutiques alors que les conclusions notées sur le *scrap book* et les photos prises dans les différentes boutiques orientent les « shoppers » vers les meilleurs achats. Au final, chaque membre de l'équipe gagnante reçoit un Shopping Kit.

PROCÉDÉS CHÉNEL<sup>®</sup> INTL.  
Architectures de papiers

SHOW ROOM PROCÉDÉS CHÉNEL - 70, rue Jean Bleuzen - 92170 Vanves - France  
T : +33 (0)1 41 08 76 76 - F : +33 (0)1 41 08 01 53 - info@chenel.com - www.chenel.com





## T COMME TABLE

Une table comme à la maison, c'est le concept développé par deux passionnées de gastronomie qui ont créé **La Table Secrète**. A mi-chemin entre un dîner chez soi et une table d'hôte, dans la lignée des superclubs anglais et des restaurants clandestins, La Table Secrète ouvre les portes d'un hôtel particulier privé du XVIII<sup>ème</sup> siècle, classé et proche du Panthéon à Paris, où peuvent s'organiser événements festifs et professionnels. Une cuisine maison, élégante et gourmande, un cadre unique, un service discret et aux petits soins, une ambiance « coin du feu » l'hiver, une vue ravissante sur un joli jardin clos depuis les balcons aux beaux jours, tous les atouts sont réunis pour vivre un moment gourmand, intime et chaleureux, et ce, sans aucune contrainte de choix : les maîtresses de maison s'occupent de tout, depuis l'élaboration du menu à la cuisine, en passant pas les achats – les produits sont choisis avec soin, au marché, mûrs et de saison afin de composer des menus équilibrés – et la décoration. Des prestations sur mesure et haute couture pour des petits déjeuners, dîners intimes, repas d'affaires ou cocktails qui investissent le salon et la salle à manger, tous deux illuminés de trois grandes fenêtres donnant sur le jardin (de 18 à 36 convives assis, jusqu'à 45 en cocktail).

## Y COMME YOURTE

Vivre l'aventure mongole à 45 minutes de Paris et 16 kilomètres de Fontainebleau ? Avec **Nomade Lodge**, c'est possible : sur plus de 8 hectares isolés en bordure de forêts, le site propose autour d'une magnifique ferme briarde du XVII<sup>ème</sup> siècle, des infrastructures rénovées (anciennes granges réhabilitées, salons, etc.) répondant aux exigences des réunions et événements (de 10 à 380 personnes), sans oublier les hébergements adaptés aux âmes aventurières (jusqu'à 150 personnes) : d'authentiques yourtes douillettes importées d'Asie centrale ou, pour les moins téméraires, des gîtes et chambres d'hôtes au cachet unique. Côté restauration, le lieu offre des formules variées de barbecues, dîners mongols, buffets, vins chauds autour d'un feu, cuisine biologique, etc. En ces terres nomades, le team building trouve aussi toute sa place grâce à un large panel d'activités : course en char mongol, construction d'un pont ludique contribuant au développement durable, initiation à la fauconnerie, tir à l'arc, lâché féérique de lanternes célestes, réalisation d'un Flash Mob, jeux de piste, olympiades, *murder party*, etc. Un vrai dépaysement, pour une multitude de possibilités.

## V COMME VÉHICULES

**Partner Events** a choisi de contourner la crise, les

hausse des prix de carburant et la pollution en suggérant la construction de véhicules propres, écologiques et recyclables. Les participants à ce team building créatif (jusqu'à 300 personnes), répartis en équipes de 10 à 12 personnes, doivent élaborer le mode de transport de l'avenir (2h30) – char romain, formule 1, avion en carton recyclable – et participer à une course épique (30 minutes) digne des plus grands rallyes ! Au préalable, la construction : équipés d'éléments basiques (plan, règle, cutter, ciseaux, crayons, carton, scotch, crépon, planche en bois), ils sont amenés à déchiffrer un plan, à tracer, à découper et à monter l'engin. L'addition des compétences et du travail de chacun permet d'obtenir un résultat souvent très étonnant. Puis, place à la course ! Casques pour les pilotes, drapeau à carreau pour le départ, podium et remise de prix pour l'équipe gagnante !



## W COMME WINE

Avec **Wine by Chef**, Pierre Négrevergne, chef du restaurant la Terrasse Mirabeau, se propose de partager avec des passionnés de vin, néophytes ou amateurs éclairés, l'élaboration sans connaissance technique particulière, d'un vin, mais pas n'importe lequel : leur vin ! Celui qui sera le reflet de leur image, de leurs envies, en prônant une approche gustative et innovante. Et ce, au cœur de lieux rares dont les vignerons partenaires sont sélectionnés pour la passion qu'ils ont de leur travail, l'importance qu'ils accordent aux beaux produits, le respect de l'environnement et l'envie de partager leur expérience. Quelle que soit la région – Lan-

guedoc-Roussillon, Provence, Vallée du Rhône, Bourgogne ou Bordelais – les adresses sont discrètes, voire secrètes. Sur une journée, les participants (groupe de 2 à 100 personnes) commencent par visiter les vignes en compagnie du maître de chai qui explique le travail de la terre, les différents types de sols, les diverses phases de l'élaboration, les secrets des assemblages, etc., avant de passer aux travaux pratiques. Avec 4 à 6 mono-cépages à leur disposition, ils mélangent, dosent, ajustent, mesurent, recommandent, sachant que 10 à 15 assemblages sont en général nécessaires pour parvenir à la cuvée finale. Le vigneron se charge ensuite de l'élevage du vin pendant 6 à 8 mois, avant d'expédier la cuvée (600 bouteilles au minimum de la même couleur). Autre possibilité, lors de séminaires, les participants, par équipes de 10 et accompagnés par un œnologue, soumettent le vin élaboré à un jury – dirigeant de l'entreprise, maître de chai, œnologues, Pierre Négrevergne – qui élit, à l'aveugle, le vin gagnant, lequel sera élevé. Ils doivent inventer le nom de la cuvée, le slogan et peuvent réaliser une étiquette, faire personnaliser le bouchon, les caisses en bois, etc. Après 6 à 8 mois d'élevage chez le vigneron, chacun reçoit une caisse de son vin.





**AUVERGNE  
EVENTS**

GRANDE HALLE, ZÉNITH, POLYDOME

# 3 sites créent l'événement

| Clermont-Ferrand en Auvergne  
la destination événement |



**Zénith**

**Grande Halle d'Auvergne**



**Polydome**



Conférences, salons, conventions, congrès, séminaires, show-rooms, lancements de produits... Plus de **850 manifestations** sont organisées chaque année dans les 3 sites d'Auvergne Events: **Polydome** centre d'expositions et des congrès et son espace événementiel lounge l'Entre 2 Villes, **Grande Halle d'Auvergne**, parc

des expositions et de conventions, et **Zénith d'Auvergne**, spectacles et événements. En matière de tourisme d'affaires, la destination Clermont-Ferrand | Auvergne est aujourd'hui l'une des plus appréciées en France. Le savoir-faire d'Auvergne Events et l'implication de ses 33 collaborateurs, la qualité des 3 infrastructures et l'environnement naturel préservé au cœur des volcans sont plébiscités par les organisateurs d'événements.

**220 congrès de dimension nationale et internationale** se sont déjà déroulés dans la cité de Pascal.

Retrouvez toutes nos actualités sur [www.auvergnevents.com](http://www.auvergnevents.com)



**Polydome**  
Centre d'Expositions et des  
Congrès de Clermont-Ferrand  
Place du 1<sup>er</sup> Mai  
F - 63 051 Clermont-Ferrand Cedex 2  
T : +33 (0)4 73 14 41 44  
F : +33 (0)4 73 14 41 45

**Grande Halle d'Auvergne**  
Plaine de Sarliève  
CS 60080  
F- 63 808 Cournon d'Auvergne Cedex  
T : +33 (0)4 73 77 22 22  
F : +33 (0)4 73 77 22 23

**Zénith d'Auvergne**  
Plaine de Sarliève  
CS 60080  
F- 63 808 Cournon d'Auvergne Cedex  
T : +33 (0)4 73 77 24 24  
F : +33 (0)4 73 77 24 25