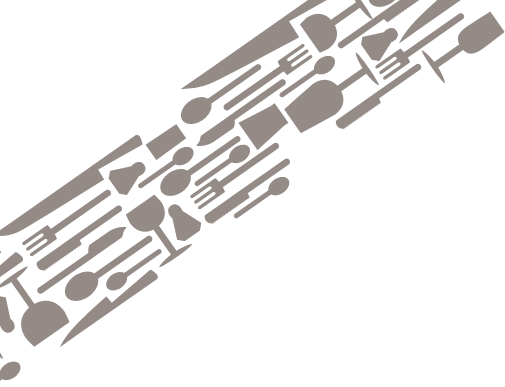


DOSSIER DE
PRESSE

LA RESTAURATION au FUTUROSCOPE

une expérience à part entière





Sommaire

Une offre de restauration unique pour un parc d'attractions	p. 3
« Qualité » et « diversité » , les maîtres mots de la restauration au Futuroscope	p. 4
Pour tous les goûts et toutes les envies	p. 5-7
Le Cristal , un restaurant d'art et d'essai au cœur du Futuroscope	p. 8
La science et l'art réunis dans l'assiette	p. 9
La cuisine moléculaire	p. 10
Une recette moléculaire à réaliser chez vous	p. 11
Deux concepts innovants d'attractions-restauration	p. 12
Les chiffres clefs de la restauration en 2015	p. 13

Une offre de restauration unique pour un parc d'attractions

Portée par son succès et en résonance avec les attentes des visiteurs, l'offre culinaire du Futuroscope constitue une exception sur le marché des parcs de loisir. Qualité et diversité sont les maîtres mots de la restauration au Futuroscope.

DES RECETTES ÉLABORÉES SUR PLACE PAR LES CHEFS CUISINIERS DU FUTUROSCOPE

Du sandwich à la restauration traditionnelle en passant par la gastronomie moléculaire, les recettes originales et gourmandes qui composent les cartes des restaurants sont imaginées et élaborées sur place par les chefs cuisiniers du parc et leurs équipes. Cela constitue un atout qualitatif, contributeur de la satisfaction des visiteurs.

SE RESTAURER AU FUTUROSCOPE : UNE EXPÉRIENCE À PART ENTIÈRE

Le Futuroscope s'attache à ce que la restauration propose, en plus de menus qualitatifs et variés, une expérience à part entière pour tous les goûts et tous les budgets.

Parmi 7 restaurants à thèmes et 9 points de restauration à emporter, les visiteurs du Futuroscope peuvent ainsi choisir de vivre autrement leur moment de restauration à travers des expériences singulières et innovantes, qui viennent les surprendre dans et autour de leurs assiettes.



« Qualité » et « diversité », les maîtres mots de la restauration au Futuroscope



Interview de Franck Floze,
Responsable de l'hôtellerie et de la restauration du Futuroscope

Comment qualifiez-vous l'offre de restauration du Futuroscope ?

Nos équipes de restauration s'attachent à proposer aux visiteurs une offre gastronomique attractive, diversifiée et de qualité. Les produits servis sont scrupuleusement sélectionnés et tous nos restaurants sont gérés par des chefs et des équipes de cuisiniers qui élaborent les recettes et créent sur place l'ensemble des plats présentés.

Lorsqu'ils arrivent au Futuroscope, 75% des visiteurs n'ont pas réservé de restauration, autant de personnes qu'il nous faut séduire et contenter en proposant une cuisine adaptée à tous les goûts et tous les budgets. Nous mettons ainsi à leur disposition un large choix de lieux où ils peuvent se restaurer.

Qu'est-ce qui différencie l'offre de restauration du Futuroscope de celle des autres parcs ?

L'offre de restauration du Futuroscope est un atout majeur et inégalé sur le marché des parcs de loisirs. Cela s'explique surtout par l'attachement que nous avons à considérer la restauration du Parc comme une expérience à part entière. Cette volonté de mettre à disposition des visiteurs des restaurants thématiques explique par ailleurs

l'importance du poids de la restauration traditionnelle dans notre chiffre d'affaires, qui représente 70% du panier moyen. Les personnes en visite sur le parc aiment prendre leur temps et profiter ainsi de leur déjeuner ou de leur dîner pour partager un moment privilégié en famille ou entre amis. Il est primordial de leur offrir cette opportunité, et ce quel que soit leur budget.

Qu'apporte l'Aérobar à l'offre de restauration du Parc ?

Le Futuroscope est en perpétuelle quête de nouvelles expériences pour proposer à ses visiteurs de vivre des sensations uniques. L'Aérobar entre tout à fait dans cette démarche. Il offre la possibilité de savourer un en-cas ou une boisson les pieds dans le vide, à 35 mètres de haut. Après la cuisine moléculaire comme expérience de la cuisine moderne, nous invitons nos visiteurs à découvrir une nouvelle approche de la restauration dans un cadre exceptionnel. Une fois de plus, le Futuroscope innove en développant le concept du food-tainment grâce à cette attraction-restauration. L'Aérobar était pour nous un pari audacieux reposant sur une tendance de fond du grand public à la recherche à la fois de sensations nouvelles, d'expériences uniques et de convivialité.

Pour tous les goûts et toutes les envies

Les visiteurs peuvent choisir une restauration traditionnelle, thématique, ou une restauration à emporter, adaptée à leur budget et à leurs envies, parmi 7 restaurants à thèmes et 9 points de restauration à emporter.

La Table d'Arthur

UN RESTAURANT POUR LES MINIMOYS AVEC UN MAXI APPÉTIT

Ce restaurant thématique accueille les visiteurs le temps d'un buffet, dans des décors gigantesques inspirés d'Arthur et les Minimoys, prolongeant ainsi le plaisir de l'attraction *Arthur, l'aventure 4D*, située à côté.

La Table d'Arthur les invite autour d'un buffet à volonté composé de délices froids et chauds, de verrines et d'émulsions, de salades croquantes ou fondantes, de bouchées gourmandes et de farandoles de desserts étonnants.

Bon à savoir : une offre spéciale est accordée aux visiteurs qui réservent ce restaurant en ligne.



Le Cristal : le restaurant gastronomique du parc

UN SPECTACLE POUR LES PUPILLES ET LES PAPILLES

Pour une soirée raffinée, au bord du grand lac, le restaurant gastronomique du parc est l'endroit idéal. Son équipe propose une cuisine-spectacle futuriste et audacieuse, s'inspirant de la gastronomie moléculaire. Avant le grand show nocturne, le spectacle commence dans l'assiette par une cuisine créative, jalonnée d'expériences ludiques comme le souffle du dragon.



Saveurs du Soleil

RESTAURANT-BAR-TAPAS

A l'ombre d'une terrasse fleurie et colorée ou dans le décor intérieur d'une hacienda méditerranéenne, la cuisine méridionale de Saveurs du Soleil ravit les papilles des amateurs de la gastronomie du sud. Tapas, délices de légumes, salades et pizzas parfumés d'huile d'olive, de coriandre et d'épices... le repas se transforme en véritable pause farniente pour le visiteur qui entendrait presque les cigales.



La Crêpe Volante

RESTAURANT-CRÊPERIE-SALADERIE-BAR

Après avoir envahi une attraction, les Lapins Crétins débarquent au restaurant « La Crêpe Volante ». Le décor offre une immersion totale dans l'univers de ces personnages de jeux vidéo. La salle de restaurant est ornée de tableaux de lapins et le mythique « BWAAAH » retentit de tous côtés. Ces crétins ont également mis la pagaille dans la carte, parmi nombreuses galettes, salades, crêpes sucrées et glaces proposées. Les visiteurs pourront alors succomber à des plats goûteux et aussi originaux que leurs hôtes.



Le Quai Gourmand

CAFÉTÉRIA-BAR-GLACIER

Les pieds dans l'eau, ou presque... Restaurant aux trois ambiances, le Quai Gourmand propose des formules au rapport qualité/prix exceptionnel pour se faire plaisir avec une cuisine de tradition. Grillades, poissons et petits légumes, autant de mets à déguster tranquillement installé sur la terrasse au bord du lac. Style bistrot-atelier, côté ouest ou bar-snacking, le Quai Gourmand offre un mélange d'ambiances confortable et apaisant, autour d'un self-service qui assure aux visiteurs diversité et gain de temps pour profiter au mieux de la journée.



Studio Grill

CAFÉTÉRIA-SNACK-BAR

Frais, dynamique et coloré, c'est le restaurant pop du Parc ! La formule self-service de Studio Grill propose un très large choix de salades, entrées, spécialités de rôtisseries et un grand buffet de desserts. Fier de son look sixties aux allures de *diner* américain, ce bar-restaurant offre une grande terrasse estivale dont les familles peuvent apprécier l'accès direct à l'Aquacirqe et ainsi garder un œil sur les enfants qui profitent des jeux d'eau.



Illico Resto

RESTAURATION RAPIDE

Répartis au gré des allées du parc, les visiteurs découvrent 9 points de restauration rapide proposant une offre variée de produits, dont une gamme exclusive de sandwiches à base de différents types de pain préparés quotidiennement par les équipes du Futuroscope.

Les Illico Resto offrent également un large éventail de salades, paninis, hot-dogs, ainsi que des gaufres, crêpes, glaces et confiseries pour les amateurs de sucré.



Comptoirs du Monde

RESTAURATION RAPIDE

Le fast-food des globe-trotters est le restaurant des gourmands pressés ! Les visiteurs s'engagent ici dans un tour du monde culinaire et parcourent au gré de leurs envies l'Orient, l'Amérique, l'Italie... Les saveurs du monde se déclinent en hamburgers, kebab, tex-mex et salades, mais aussi en desserts et en glaces. Ce lieu au style contemporain s'adapte à tous. Les plus petits peuvent profiter de cette escale pour expérimenter les nombreux jeux qui bordent la terrasse du restaurant, tandis que les plus grands sont invités à découvrir l'exposition de photographies de Peter Menzel sur les habitudes alimentaires à travers le monde.



Le Cristal, un restaurant d'art et d'essai au cœur du Futuroscope

Se faire plaisir, oser de nouvelles expériences... L'esprit du Futuroscope n'aura jamais été aussi présent autour des tables du restaurant. Le chef, Frédéric Monzo, et son équipe dirigée par Stéphane Aubourg, proposent une cuisine d'art et d'essai et de véritables expériences culinaires.



En écho à l'ensemble des expériences proposées au Futuroscope, le restaurant Le Cristal, situé au cœur du parc, offre aux visiteurs du parc la possibilité de découvrir une cuisine « nouvelle génération ». Conforté par le succès que cette expérience a rencontré depuis 2008 et animé par la volonté de la rendre accessible à un plus grand nombre de visiteurs, le Futuroscope reconduit son offre de restauration moléculaire. Son restaurant Le Cristal accueille ainsi les visiteurs du Futuroscope le soir du 15 juillet au 27 août 2016 (fermé les dimanches et lundis).

A partager en famille ou entre amis, cette cuisine d'art et d'essai trouve naturellement sa place au Futuroscope et pour la première fois dans un parc de loisirs. Alliant l'innovation et la créativité, les couleurs et les saveurs, cet art culinaire engendre une expérience hors du commun et le plaisir d'un moment fort passé avec les siens.

Plus qu'un repas en famille, la cuisine du Cristal est une véritable expérience à partager. Outre l'élaboration d'une carte originale, les équipes du Cristal ont imaginé des expériences ludiques qui viennent « pimenter » le déroulement du repas et réjouir tous les gourmands en quête de nouvelles saveurs et de nouvelles textures. Ceux qui prennent place à la table du Cristal peuvent s'amuser à créer sur leur table un nuage vapoureux et jouer à en deviner l'arôme, ou encore oser le Souffle du Dragon pour conclure le repas en éclat de rire.



GUY DEGRENNE, PARTENAIRE DU CRISTAL

A cuisine novatrice, couverts innovants... Afin d'intensifier la force de l'expérience que les visiteurs du Futuroscope vivent à la table du Cristal et concilier l'innovation et la créativité jusque dans la vaisselle, le restaurant du Futuroscope a choisi les couverts XY de Guy Degrenne.

A travers cette collection, le célèbre fabricant d'arts de la table a cherché à unir les perceptions et aspirations de l'homme et de la femme et a trouvé un équilibre des formes pour que chacun se retrouve. Ces nouveaux couverts se prêtent idéalement

à la cuisine moléculaire tant ils imposent naturellement une autre manière de manger. En se faisant oublier grâce à leur ergonomie, ils accompagnent l'utilisateur dans sa recherche de saveurs et de sensations. Ils se mettent au service des aliments et permettent de se concentrer sur l'essentiel : leurs textures et leurs goûts. Force du design et fluidité des lignes, caractère trempé des couteaux et générosité des cuillers, la gamme de couverts XY est issue, comme la cuisine moléculaire, de l'art et de l'innovation.

La science et l'art réunis dans l'assiette

C'est en se fondant sur les préceptes de la gastronomie moléculaire que les équipes du Futuroscope créent de nouvelles recettes aux textures et saveurs inédites composées à partir des propriétés naturelles des aliments.

Le mariage de la science...

La cuisine moléculaire est, par définition, le transfert et l'application de connaissances issues de la gastronomie moléculaire. Cette discipline scientifique consiste à explorer les pratiques et les transformations culinaires en cherchant les mécanismes qui surviennent quand on fait la cuisine, qu'on mélange et qu'on fait cuire des aliments.

Faire de la cuisine moléculaire, c'est donc se servir des réactions chimiques connues entre les différents composants d'une recette, ou entre un mode de cuisson et un aliment, pour produire une cuisine différente dans ses saveurs et dans sa texture. La cuisine moléculaire se distingue de la cuisine traditionnelle par les effets moussants, gélifiants et craquants apportés aux aliments de base naturelle et biologique.

Si faire de la cuisine moléculaire, c'est utiliser les propriétés naturelles des aliments, c'est aussi ajouter des additifs naturels comme l'agar-agar (une algue qui permet de remplacer la gélatine animale pour préparer des gels solides) ou encore la gomme de xanthane (qui provient de la fermentation de l'amidon de maïs avec une bactérie présente dans le chou)... Ainsi, monter une mayonnaise, faire cuire un œuf mollet, saisir un steak, ajouter du jus de citron pour éviter qu'un quartier de pomme ne noircisse, c'est utiliser sans le savoir les propriétés des molécules qui composent les ingrédients, donc c'est faire de la cuisine moléculaire.

... de la créativité...

La cuisine moléculaire permet donc de connaître les interactions naturelles ayant lieu entre substances et en fonction des températures de cuisson pour mieux libérer les arômes. C'est à partir de ces connaissances que les

chefs artistes du Cristal innovent et créent de nouvelles sensations, de nouveaux goûts et des surprises aussi bien pour le palais que pour la vue.

...et des sensations nouvelles

Au Cristal, la cuisine est une véritable mise en scène de l'innovation et de l'art culinaire, de l'émotion et des sensations. Les plats fument, moussent, font pschitt. La création culinaire se libère des codes habituels de la cuisine pour surprendre les visiteurs : couleurs, textures, saveurs... au Cristal, la cuisine d'art et d'essai se donne en spectacle. A cette cuisine créative, viennent s'ajouter des expériences ludiques pour surprendre les visiteurs. A travers le jeu, une relation de connivence s'installe entre les visiteurs et les équipes de salle. Suite à une réaction de neige carbonique couplée d'huiles essentielles, il s'agit pour les visiteurs d'en retrouver l'odeur...

« C'est une véritable histoire, une possibilité de partir à la découverte de ses sens », indique Nicolas Bré, responsable de la qualité et du développement de la restauration. Tous les sens sont en éveil. Le goût est surpris par le paradoxe aspect/saveur, la vue sollicitée par les différences de couleurs et l'esthétique des plats, l'odorat mobilisé pour retrouver l'arôme et les aliments d'origine et le toucher stimulé par la texture de certaines compositions gélifiées, mousseuses, gazeuses, solides ou liquides.



La cuisine moléculaire

La cuisine moléculaire a fait son entrée au Futuroscope grâce au travail expérimental du binôme Noël Gutrin (pour la cuisine) et Nicolas Bré (pour la science), inspiré par les travaux de recherche du physicochimiste de l'INRA Hervé This.



NOËL GUTRIN, CHEF AU FUTUROSCOPE

Noël Gutrin débute derrière les fourneaux en tant qu'apprenti au restaurant Lameloise à Chagny-en-Bourgogne et devient chef cuisinier dès l'âge de 19 ans. Après avoir dirigé les cuisines de grands établissements tels que Le Grand Hôtel du Cap Ferrat ou l'hôtel La Vergniaz à Evian, ce disciple d'Escoffier ouvre en 1979 son propre restaurant Le Bonn'aventure dans le quartier de l'Alma, à Paris. Parallèlement, Noël Gutrin dispense des formations dans des organismes tels que IFITEL et Prom'Hôte. Il effectue ensuite des missions en collaboration avec le grand chef Guy Savoy, dans le restaurant gastronomique de ce dernier et à Roland Garros. Chef depuis 1994 au Futuroscope, Noël Gutrin aime évoluer selon les tendances. « Je prône moins de tradition et plus d'ouverture, moins de cadre et plus de créativité. Mon leitmotiv est de partir des fondamentaux pour créer un nouvel univers, sortir des sentiers traditionnels », confie celui qui souhaite, à travers la cuisine du Cristal, offrir une expérience pour « passer du plaisir du palais au souvenir des sens »...

NICOLAS BRÉ, LE SCIENTIFIQUE AU SERVICE DE LA CUISINE

« Détourner les produits, jongler avec les saveurs, travailler les arômes... avant de proposer aux cuisiniers de réaliser de nouvelles textures », telle est l'une des missions principales de Nicolas Bré, responsable qualité et développement de la restauration du Parc du Futuroscope. Titulaire d'une maîtrise de microbiologie

alimentaire et industrielle et doté d'une solide expérience en Recherche et Développement de la micro algue au centre d'étude de Cadarache, Nicolas Bré entre au Futuroscope en 1993. Il est aujourd'hui responsable de la qualité et du développement de la restauration. Titulaire de la toque blanche internationale et de l'écharpe rouge, membre de la fondation « Science et culture alimentaire », Nicolas souhaite avant tout transmettre ses connaissances scientifiques. « La sécurité alimentaire est la base de la restauration, les fondations qui permettront aux chefs de construire des étages », précise-t-il.



HERVÉ THIS, L'INVENTEUR DE LA GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE

Hervé This est physicochimiste à l'INRA dans l'équipe de gastronomie moléculaire au laboratoire de chimie d'Agro ParisTech. Ingénieur de l'Ecole Supérieure de Physique et de Chimie de Paris (ESPCI), il est également directeur scientifique de la fondation Science et Culture Alimentaire à l'Académie des Sciences, président du comité pédagogique de l'Institut des Hautes Etudes du Goût, de la Gastronomie et des Arts de la table, et conseiller scientifique de la revue *Pour la science*. C'est en 1988 qu'il crée avec le physicien britannique Nicholas Kurtie la gastronomie moléculaire, nouvelle discipline qui consiste à explorer les transformations chimiques et physiques qui surviennent lors de l'activité culinaire.

Ce travail de recherche conduit à l'élaboration de nouvelles textures et de nouvelles saveurs. Il a publié de nombreux livres sur le sujet dont *Casseroles & Eprouvettes*, *Traité élémentaire de cuisine* et, pour les jeunes lecteurs, *Lacasserole des enfants*. Hervé This développe également les Ateliers Expérimentaux du Goût pour sensibiliser les plus jeunes à la gastronomie et à l'alimentation. Cette pédagogie innovante a progressivement été introduite dans les écoles françaises depuis 2001 et, plus récemment, dans les écoles de nombreux autres pays.

Filet de bœuf et raviole de tourteaux au suc de soja et citronnelle, jus de crustacé en bouillonnement carbonique, bouton d'artichaut en tempura, salade de passe pierre tomate confite



Ingrédients pour 4 personnes

600 g de filet de boeuf
2 bâtons de citronnelle
10 cl de fond de veau
8 cl de sauce soja
100 g de chair de tourteau
100 g de julienne de courgette, carotte et champignon noir

8 feuilles à raviole asiatiques
1 jaune d'oeuf
480 g de bouton d'artichaut
100 g de tempura asiatique
20 cl de sauce crustacé + 4 sticks de carbo glace
150 g de salicorne + 2 tomates + 5 cl d'huile d'olive + thym

Progression de la recette

- Cuisson basse température du filet de boeuf enceinte du four à 80°C pour une température à cœur de 54°C.
- Laisser reposer la viande avant de servir.
- Badigeonner avec du jaune d'oeuf les feuilles à raviole asiatiques, les garnir de chair de tourteau et julienne de légumes, positionner une feuille de raviole au-dessus et découper à l'emporte-pièce.
- Cuire à frémissement 2 minutes.
- Faire réduire le fond de veau, faire infuser la citronnelle, ajouter la sauce soja et laisser diminuer pour concentrer les goûts.
- Faire un coulis de crustacé, à base de tête de gambas, bien assaisonner et, au moment de l'envoi, ajouter un stick de carbo glace.
- La sublimation diffuse les odeurs et crée un effet visuel intéressant.
- Monder, épépiner les tomates, les confire au thym, ajouter la salicorne et un filet d'huile d'olive.
- Rôtir le bouton d'artichaut à l'huile d'olive et à l'ail, le passer dans la panure asiatique et le frire.

... et voilà le résultat



Deux concepts innovants d'attractions-restauration.

L'Aérobar

UNE EXPÉRIENCE DE « FOODTAINMENT » VERTIGINEUSE

Ce bar « nouvelle génération » offre aux visiteurs du parc l'expérience unique de boire un verre à 35 mètres de haut. Accompagnés par un aéro-barman, les visiteurs embarquent par douze dans une nacelle de 4 mètres de diamètre surmontée d'un dirigeable ultra-moderne. Répartis autour d'un bar circulaire, ils sont

maintenus par une ceinture, les jambes dans le vide. Cette expérience insolite d'environ 10 minutes permet aux visiteurs de boire un verre, déguster un encas et contempler le paysage !



Le Bar'Lab

UN AVANT-GOÛT DE FUTUR

Au sein de **Futur, l'Expo**, le Futuroscope crée **Le BAR'LAB**. Animé par une équipe de trois chefs de rang, qui ont l'expérience du restaurant Le Cristal, le BAR'LAB propose quotidiennement aux visiteurs des démonstrations et des expériences pour découvrir tout l'art de la cuisine moléculaire.

A déguster sur place ou à emporter en souvenir, le



BAR'LAB propose une sélection de produits parmi lesquels des émulsions chimiques, comme par exemple des cristaux de vent, la glace à l'azote liquide ou encore le cocktail pétillant des neiges carboniques avec ou sans alcool et ses billes de coquelicot.



Les chiffres-clés de la restauration en 2015

D'année en année, la fréquentation des restaurants du Futuroscope est en constante augmentation. La qualité des prestations proposées, conjuguée à l'investissement permanent des équipes de restauration, sont à l'origine de cette performance.



Les ventes

- **1 995 500 repas** en restauration soit en moyenne 1,11 par jour et par visiteur.
- Une dépense moyenne par visiteur de 14,08€.
- 75% des prestations de restauration réalisées sans réservation préalable.
- **57%** des visiteurs consomment en restauration traditionnelle et **43%** en restauration rapide.
- 917 hectolitres de boissons par an soit **52 cl par visiteur**.
- **56 hectolitres** de glaces.
- **150 tonnes** de viandes.
- **46 tonnes** de poissons et crustacés.
- **382 tonnes** de fruits et légumes, dont 132 tonnes de frites.
- **129 km** de sandwiches préparés, soit **430 000 sandwiches** vendus.

Les fournisseurs

- **70 fournisseurs** sélectionnés pour 2000 produits référencés.

L'emploi

- Un effectif total de **250** emplois.
- **80 CDI**, soit 32% de l'effectif total.
- **463 000** heures payées.

La formation

- **35 jeunes formés** sur les métiers de la restauration, apprentissages et alternances avec les écoles hôtellerie.
- 770 heures consacrées à la **formation interne des équipes** aux techniques culinaires.