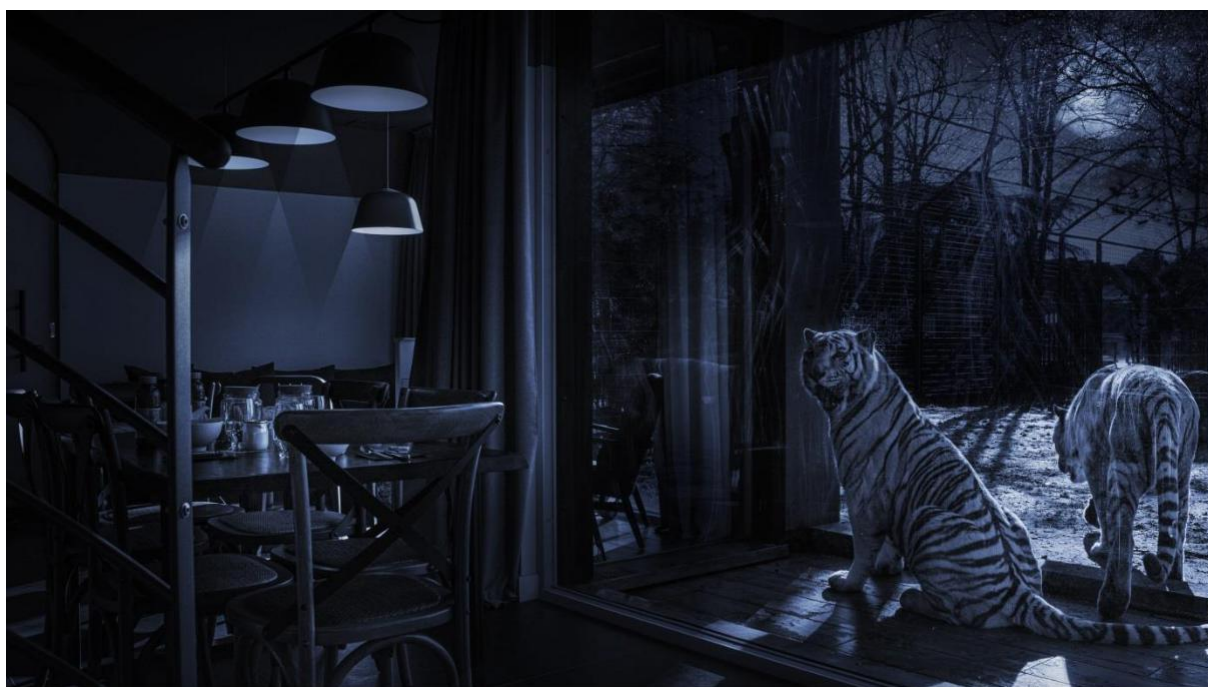


NIGHT EXPERIENCE

by Zoo de Bordeaux Pessac

Communiqué de presse
À Paris, le 6 juillet 2021

Night Experience by zoo de Bordeaux Pessac, une expérience hors du commun qui met tous les sens en éveil



Lancée en 2020, Night Experience by Zoo de Bordeaux Pessac ouvre ses portes pour accueillir les amoureux de la faune le temps d'une nuit, au sein de lodges modernes et chaleureux. Près de ces puissants félins, des moments inoubliables et des instants rares ponctueront cette aventure hors du temps. En famille ou entre amis, les hôtes auront la chance de profiter de prestations haut de gamme pour leur assurer un séjour d'exception : un dîner concocté par le Chef Nicolas Frion, un délicieux petit-déjeuner livré en lodge, et bien d'autres surprises vont surprendre les hôtes durant leur séjour.

Un Chef au parcours étoilé et prestigieux, passionné par la cuisine du terroir

Lors de ce séjour d'exception, Night Experience by Zoo de Bordeaux Pessac propose aux hôtes qui le souhaitent l'expérience gastronomique "Le Chef cuisine pour vous", en dégustant sur place un dîner réalisé par le Chef Nicolas Frion. Originaire de Beauvais, Nicolas Frion a décidé de quitter sa région natale, et faire ses premières armes au Cheval Blanc à Nîmes auprès de Thierry Marx en 1991, avant d'apprendre les rudiments de la cuisine traditionnelle française chez Paul Bocuse en 1993. Toujours dans le souci de parfaire son art, Nicolas Frion s'installe dans la région Bordelaise où il officie en tant que chef du restaurant étoilé *Le Chapon Fin* durant 11 ans. En 2015 il prend les rênes du *Gabriel* s'inscrivant dans la continuité de son expérience bordelaise. Doté d'un brillant parcours, Nicolas Frion a développé une cuisine novatrice, qui met en valeur les produits du terroir. Le chef puise son inspiration dans des plats traditionnels du Sud-Ouest qu'il sublime et revisite sans pour autant les dénaturer. En quête de nouvelles associations culinaires, le Chef sélectionne rigoureusement des produits de qualité pour proposer une cuisine surprenante, savoureuse et originale.



Crédit Photo : Philippe Exbrayat



Crédit Photo : Philippe Exbrayat

Une expérience gastronomique sur-mesure pour éveiller les papilles

Durant ce séjour insolite, les convives auront la chance de déguster un menu sur-mesure, élaboré par le chef Nicolas Frion. À ses côtés ils pourront assister à la réalisation de ce repas, une option qui devrait ravir les futurs visiteurs gastronomes. Plus qu'une simple dégustation, Nicolas Frion crée une véritable mise en scène pour épater les convives. Dans ce lieu atypique, le Chef invite les enfants à participer au dressage des desserts, afin de créer un dîner 100% sur-mesure. Les menus varient selon les périodes de l'année, et le Chef met un point d'honneur à respecter la saisonnalité des produits afin de révéler leurs saveurs et leurs arômes. Par ailleurs, l'un des desserts phares du moment proposé par le Chef est la délicieuse tarte à la rhubarbe et à la fraise accompagnée d'un sablé breton. Des recettes plus exotiques telles qu'une émulsion de coco accompagnée de crustacés sont également imaginées par le Chef, afin d'émerveiller les convives jusque dans leur assiette. Dans ce cadre unique, en face à face avec les félins, les hôtes pourront déguster des recettes créatives et exotiques imaginées par Nicolas Frion pour un moment d'exception.



Crédit Photo : Philippe Exbrayat



Crédit Photo : Philippe Exbrayat



Crédit Photo : Philippe Exbrayat

D'autres prestations haut de gamme rythment ce séjour d'exception

Night Experience by Zoo de Bordeaux de Pessac met tous les sens des hôtes en éveil en prolongeant l'expérience gustative au petit matin, avec un petit-déjeuner continental livré directement dans les lodges. Les plus gourmands pourront se laisser tenter par une succulente pâte à tartiner artisanale, confectionnée au sein de la Maison Cadiot-Badie, un des chocolatiers les plus renommés de la région bordelaise. Viennoiseries du jour, pains frais, jus de fruit, thé et café, tous les ingrédients sont réunis pour démarrer la journée sous les meilleurs auspices.

Informations complémentaires

Ce séjour insolite est proposé à partir de 265 euros par adulte, et 105 euros pour les enfants entre 3 et 11 ans. Ces tarifs incluent la place de parking dédiée, les entrées pour la visite du parc le jour de l'arrivée et le jour du départ, la nuitée, le dîner, le petit déjeuner, l'expérience animal avec les soigneurs. Tarif de la prestation avec le chef : 100€ pour les adultes / 60€ pour les enfants (- 12 ans).