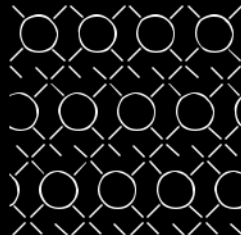


OH CINQ SENS

Cuisine fascinante

DOSSIER DE PRESSE 2021



“

## OH CINQ SENS

est une histoire d'aventure.

Expérimentateurs insatiables, amoureux fous de gastronomie et épicuriens convaincus, nous l'avons écrite pour offrir une expérience culinaire totalement hors norme.

En faisant s'évaporer tout ce qu'on pensait connaître des modes de cuissons possibles, nous avons créé ce qui n'existait pas et conçu une expérience hors norme capable d'éblouir les 5 sens à chaque bouchée.

Avec nos amis et partenaires Chefs étoilés, nous mettons en scène les recettes comme des spectacles culinaires multi-sensoriels auxquels personne ne s'attend. Attachés au goût du vrai, à la saveur de l'authenticité et à l'incroyable générosité gustative de la nature, nous avons aussi un crédo : sublimer la saveur de chaque ingrédient en jouant la carte du naturel, du bio, et du respect des matières premières. Épicuriens généreux de nature, nous aimons la convivialité et les choses simples. Et pour nous, saveurs gastronomiques, sens de la fête et cuisson parfaite ne rimeront jamais avec complexité.

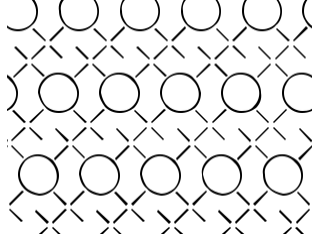


Voilà pourquoi nous avons conçu ALPHA et OMEGA, deux modes de cuisson brevetés uniques au monde, et des collections dédiées à la cuisson comme à la sublimation des plats.

Pensés pour tous ceux qui aiment être surpris et surprendre, sans être forcément des virtuoses de la cuisine.

Stéphane de Bergen

Laurent Probst”



## LE CONCEPT

OH CINQ SENS est une nouvelle marque au croisement des Arts de la table, de la Cuisson et de l'Épicerie, créatrice d'expériences culinaires fascinantes, créée par des épicuriens pour des épicuriens.

OH CINQ SENS propose notamment deux appareils de cuisson innovants : la Verrine de Cuisson ALPHA et l'Assiette de Cuisson OMEGA, ainsi qu'une collection pour le flambage et la caramélisation et une autre d'épicerie innovante.

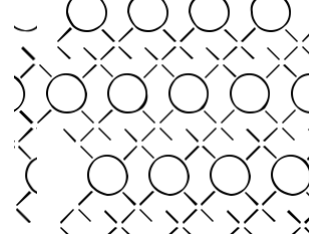


ALPHA et OMEGA sont deux procédés de cuisson distincts qui fonctionnent grâce à des alcools de cuisson. Développés par OH CINQ SENS, ces modes de cuisson sont sains et savoureux, rapides et conviviaux.

OH CINQ SENS, c'est aussi la promesse d'une expérience sensorielle extraordinaire et d'un spectacle culinaire inédit, digne d'une animation au restaurant. Réalisable chez soi, seul, en famille ou entre amis.



# DEUX MODES DE CUISSONS RÉVOLUTIONNAIRES : ALPHA ET OMEGA



Avec ses appareils de cuisson à table ALPHA et OMEGA, OH CINQ SENS révolutionne la cuisson en proposant une cuisson novatrice. Conjuguant simplicité, spectacle, saveur et convivialité, OH CINQ SENS est adapté aux particuliers comme aux professionnels de la restauration. Ces deux modes de cuisson proposent une expérience multi sensorielle unique : visuelle par la beauté des flammes et l'esthétisme du dressage, olfactive par la diffusion des arômes sans les mauvaises odeurs de cuisson et gustative en sublimant les saveurs.

**ALPHA,**  
une Verrine de Cuisson  
surprenante.

D'une extraordinaire simplicité d'utilisation, ALPHA permet de réaliser en quelques minutes seulement la cuisson parfaite de recettes élaborées comme l'œuf cocotte en Meurette, des gambas marinées à l'huile de homard ou encore un fondant mi-cuit au chocolat.

Pour cela, rien de plus simple ! Il suffit de disposer les ingrédients directement dans la verrine, de remplir le réservoir de

la quantité nécessaire du Gel de cuisson ALPHA, puis d'approcher une flamme pour démarrer la cuisson. La cuisson, ici indirecte, se réalise en moins de 6 minutes ! Le spectacle est bluffant et le résultat gustatif d'une saveur incomparable.



## INFORMATIONS PRATIQUES

Produits disponibles le 01.10.2021

Made in France

Brevet et Modèle déposés

Verrine de Cuisson en verre borosilicate

Support en fonte émaillée

Utilisation facile au quotidien : se range très facilement et passe au lave-vaisselle.

Dimensions : Diamètre : 9,9 x H : 10,7 cm Prix : Vendue par 2 à 65,00€ TTC, par 6 à 180,00€ TTC

Le Gel de cuisson ALPHA est un alcool de cuisson indirecte concentré, à base d'alcool d'origine végétale et gélifié.

Une dose de 5 ml permet de réaliser les cuissons proposées en moins de 6 minutes. Le dosage du Gel de cuisson se fait directement dans le réservoir intégré au support ALPHA.

Made in France - Breveté

Contenance : 100 ml Prix : 4,50€ TTC





## OMEGA,

une Assiette de Cuisson surprenante.

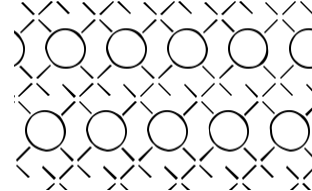
OMEGA permet de réaliser sans le moindre effort des préparations de brochettes comme jamais auparavant, grâce aux alcools de cuisson dédiés : les AROMATIQUES.

Simple d'utilisation, il suffit donc de peser la viande, le poisson, etc. et de piquer les morceaux sur la brochette intégrée. Une fois l'assiette disposée à table, il n'y a plus qu'à verser l'AROMATIQUE choisi (et dosé en fonction du poids des aliments à cuire) et d'approcher une flamme pour démarrer la cuisson. Toute la puissance aromatique

contenu dans l'alcool est capturée, pour une saveur incomparable.

Saisis directement à table et à la perfection en seulement 4 à 6 minutes, les viandes rouges, blanches, comme les poissons ou encore le foie gras, sont ainsi cuits à la perfection, de façon saine, sans odeur ni fumée, et sans aucun risque.

*Conseil du chef : laisser reposer deux minutes environ pour une dégustation parfaite de la brochette.*



## INFORMATIONS PRATIQUES

Made in France

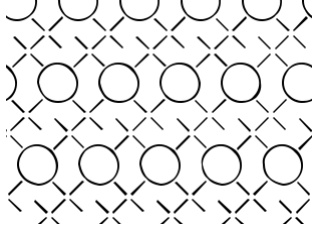
Brevet et Modèle déposés

Porcelaine de Limoges  
(label IG Porcelaine de Limoges)  
Brochette de Cuisson en acier  
inoxydable satin fabriquée à Thiers

Cuisson saine sans graisse ajoutée,  
sans résidu d'alcool après cuisson  
(Cuisson adaptée aux enfants)  
Utilisation facile au quotidien : empilable,  
passe au lave-vaisselle. Dimensions : L : 31,5  
x l : 25,5 x H : 2,3 cm Prix : vendue par 2 à  
65,00 € TTC, par 6 à 180,00 € TTC







Multiplier  
les expériences  
gustatives avec

## Les AROMATIQUES.

La collection LES AROMATIQUES est dédiée à la cuisson des brochettes avec OMEGA. Leur dosage est préconisé selon l'aliment, le poids et la cuisson souhaitée, ce qui garantit la parfaite maîtrise de la cuisson. Ils sont composés d'un alcool gélifié issu de la culture de céréales biologique, concentré à 96% environ et sont parfumés avec des extraits naturels.

Poivre noir, Agrumes et Poivre, Romarin... ils se déclinent en une multitude de saveurs intenses pour décupler le plaisir de dégustation.



## INFORMATIONS PRATIQUES

Made in France  
Breveté

Parfums : Poivre noir, Romarin, Agrumes et poivre, Thym, Piment  
Contenance : 200 ml  
Prix : 9,90 € TTC

Le doseur OMEGA permet de doser et de verser avec précision l'AROMATIQUE, pour une cuisson parfaitement maîtrisée. Verre borosilicate  
Contenance : 40 ml  
Prix : 5,90 € TTC



OH CINQ SENS propose également, en exclusivité sur le marché grand public, l'ensemble des innovations Cookal : des solutions de flambage et de caramélisation (Les FLAMBOYANTS et Les CROQUANTS) et une épicerie innovante (Les AÉRIENNES et Les INSPIRÉS), entièrement labélisées bio ou à base de produits naturels. L'ensemble des collections est fabriqué en France.

## LE FLAMBAGE ET LA CARAMÉLISATION



En matière de flambage et de caramélisation aussi, OH CINQ SENS ne fait pas comme tout le monde et propose une autre façon de doper la saveur, une manière différente de donner du croquant, un vrai changement de perspective au service du goût, toujours sans effort.

### Les FLAMBOYANTS, l'autre façon de flamber.

OH CINQ SENS propose un flambage à froid, possible grâce à une composition unique, à base d'alcool de grain issu de l'agriculture biologique, gélifié et parfumé avec des extraits naturels.

Cette nouvelle approche de l'art du flambage offre un spectacle sans fumée et sans résidu d'alcool puisque seul le parfum du FLAMBOYANT reste après flambage. L'allumage se fait simplement par le contact d'une flamme, après avoir déposé le



FLAMBOYANT : seulement 2 à 3 ml permettent d'obtenir un flambage d'une minute environ. Cette innovation brevetée a reçu le grand prix SIRHA innovation en 2017.

### INFORMATIONS PRATIQUES :

Produits disponibles le 01.10.2021

Made in France

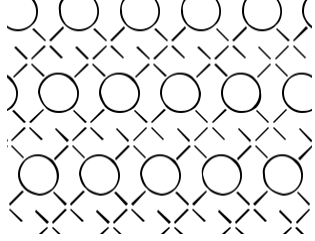
Breveté

Parfums : Rhum Négrita, Vanille, Caramel, Piment, Thym et Poivre noir  
Contenance : 120 ml

Prix : 8,90 € TTC







## Les CROQUANTS,

la caramélisation twistée.

Les CROQUANTS Caramel et Caramel beurre salé s'utilisent avec la collection Les FLAMBOYANTS pour la caramélisation des desserts tels que les îles flottantes, tartes, crèmes brûlées, etc.

### INFORMATIONS

#### PRATIQUES :

Produits disponibles le 01.10.2021

Made in France

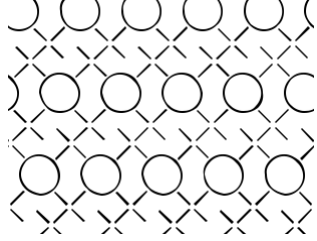
Parfums : Caramel, Caramel beurre salé

Contenance : 180 g

Prix : Caramel : 8,50 €

et Caramel beurre salé 9,50 € TTC





# L'ÉPICERIE INNOVANTE

OH CINQ SENS aime cultiver l'art du spectacle culinaire, c'est pourquoi la marque a conçu une gamme d'épicerie innovante qui offre à chacun la possibilité de décupler sa créativité. Donner de la personnalité et du relief à un plat pour exacerber le plaisir de dégustation devient ainsi un jeu d'enfant.



## Les INSPIRÉS, libre cours à la créativité.

Ces crayons gourmands spécialement étudiés pour être simples d'utilisation, permettent de réaliser des décors d'assiettes et de sublimer les mises en scène, pour laisser libre cours à la créativité de chacun.

Les INSPIRÉS s'utilisent pour décorer les préparations culinaires tout en les parfumant.

L'ensemble des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.



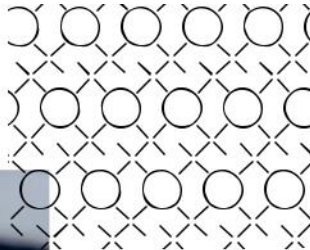
## INFORMATIONS PRATIQUES

Produits disponibles le 01.10.2021  
Made in France

La collection  
Cacao bio,  
Amande amère bio,  
Citron bio,  
Fraise bio  
Contenance : 40 ml  
Prix : 4,90 € TTC







## Les AÉRIENNES,

l'inattendue légèreté.

Ces Perles gastronomiques permettent d'ajouter une touche d'élégance et de saveur aux plats. Elles sont issues d'un procédé de fabrication innovant qui permet de conserver fidèlement les saveurs des matières premières et de décorer les plats et les desserts avec originalité et de les mettre en valeur. La fine membrane et le cœur liquide sucré ou salé des perles gastronomiques promettent une explosion de saveur en bouche.

OH CINQ SENS propose une collection complète de perles qui s'adaptent à toutes les envies et moments pour des plats parfumés, originaux et innovants. Les AÉRIENNES s'utilisent pour révéler le goût des tartares, ceviches, desserts ou encore cocktails.

*Cookal a remporté le concours SIAL Innovation 2012 pour cette innovation.*



### INFORMATIONS PRATIQUES

Produits disponibles le 01.10.2021

Made in France

La collection  
Balsamique de Modène Noir,  
Balsamique échalote,  
Balsamique gingembre,  
Balsamique yuzu Balsamique  
truffe, Mangue passion  
Contenance : 60 g

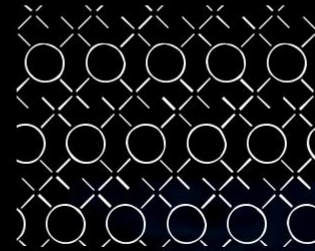
Prix : 8,50 €  
(sauf Balsamique yuzu : 9,90 €)

# UNE ASSOCIATION D'EXPERTS À L'ORIGINE DE OH CINQ SENS

A l'origine de OH CINQ SENS, une rencontre, celle de Stéphane de Bergen, spécialiste de la marque et du produit, et de Laurent Probst, Président fondateur de Cookal\* et inventeur des systèmes de cuisson innovants. Ils se rencontrent pour la première fois alors que Stéphane est Directeur marketing de Guy Degrenne. Puis, c'est par hasard qu'ils se croisent à nouveau fin 2018 et décident de créer ensemble OH CINQ SENS.

A l'époque, une première série de prototypes d'appareils de cuisson avaient été réalisée par Cookal : le Cooketier (lauréat 2014 des Nids d'Or, de la Fondation Nestlé France dans la catégorie objets culinaires) à l'origine de la Verrine de Cuisson ALPHA, et le Greencook (Prix de la création de l'entreprise agro-alimentaire 2005 lors du Grand Prix Agropôle) qui a ensuite donné naissance à l'Assiette de Cuisson OMEGA.

Les Cooketiers et Greencook ont été exploités dans le restaurant Cook&Lab créé par Laurent Probst et par de nombreux chefs et Meilleurs Ouvriers de France comme Christian Têtedoie, Michel Roth, Jean-Marc Tachet...



# CHRISTIAN TÊTEDOIE

L'aventure se poursuit avec le chef Christian Têtedoie, Chef étoilé, MOF et fondateur d'un Centre de Formation d'Apprentis dédié à la gastronomie. Initialement séduit par la surprenante réaction des arômes de Maillard, Christian Têtedoie comprend tout de suite le potentiel pour les professionnels et pour le grand public, notamment au sein d'un lieu de restauration dans lequel les clients deviendraient acteurs de leur repas, mais le projet n'est pas encore viable.

Il rejoint OH CINQ SENS en 2020 quand il découvre les appareils de cuisson redéfinis avec un design contemporain, une fonctionnalité et une ergonomie améliorées, ainsi que des modes de cuissons optimisés.

Partenaire de toute première ligne de l'expérience sensorielle OH CINQ SENS, le Chef signe toutes les recettes qui sont proposées dans les livrets qui accompagnent les coffrets ALPHA et OMEGA ou sur le site de la marque. Promesses de surprises et de créativité à chaque bouchée.



*\*Cookal est une entreprise agroalimentaire, spécialisée dans l'innovation culinaire des professionnels de la restauration. Elle est notamment spécialiste des cuissons et flambages sucrés, salés à partir d'alcoolats hyper concentrés issus des meilleurs alcools surfin de bouche. La société Cookal réalise un chiffre d'affaires de plus de 900 k€ sur le marché professionnel de la restauration dont 50% à l'international avec les consommables et l'épicerie innovante.*

En résumé  
OH CINQ SENS mixe

Inventivité  
Goût du vrai  
Simplicité  
Partage  
Sens du spectacle  
Sur-mesure

Aujourd'hui tous les produits sont en vente sur le site internet

[ohcinqsens.fr](http://ohcinqsens.fr)

Et demain...

Oh CINQ SENS voit grand et projette d'ouvrir un concept store (voire plusieurs) qui proposera dans un même lieu : appareils de cuisson, consommables, produits de l'épicerie innovante et préparations alimentaires, mais également une offre de restauration originale et spectaculaire.

**DRP**  
DELPRAT™ RELATION PRESSE