

Brochure 196 Agency · 2026

196 Nitro

La magie du froid.

Le bar moléculaire à l'azote liquide. Cocktails, glaces, macarons et meringues créés sous vos yeux.



196 Nitro

À -196°C , la matière change.

Un cocktail devient sorbet en une minute, un macaron fume, une meringue croque et disparaît. Sous les yeux de vos invités, et dans leur bouche.

-196°

la température de l'azote

0

électricité, 0 eau

45

minutes d'installation



196 Nitro

La carte

CØCKTAIL CLUB

Cocktails moléculaires. Avec ou sans alcool. Transformés en sorbet en une minute, ou servis fumants. Le verre arrive quand l'azote s'est entièrement évaporé : vos invités reçoivent du froid, jamais de l'azote.

MØCHI BAR

Mochis glacés à l'azote. La touche japonaise de la carte : des mochis saisis à -196°, servis sous la cloche fumante.

BRUMØ

Brume de champagne. Le champagne fumant, pour l'arrivée des invités. La première image de votre soirée.

SOUFFLØ

Le souffle givré. On croque une bouchée givrée à -196°, et la fumée sort par le nez et la bouche. C'est la photo que tout le monde prend.

NITRØ PØPS

Glaces à l'azote. Une crème glacée fabriquée en une minute devant vos invités, sans conservateur ni colorant.

STATION

Location du poste azote. Pour les chefs, bars et traiteurs : un poste de cuisson à l'azote en inox, autonome et mobile, avec l'azote fourni.

196 Nitro

Trois formules

PØLARIS · le bar

Le bar à cocktails moléculaires. Un bar, une équipe, et la carte Nitro en continu pendant votre soirée. Vos invités : viennent au bar et choisissent. Idéal pour : soirée, cocktail, lancement.

SENSØ · l'atelier cocktail

L'atelier sensoriel. Vos invités passent derrière le bar et créent, avec nous : un sorbet, une meringue, un cocktail qu'ils ont fait eux-mêmes. Vos invités : créent eux-mêmes. Idéal pour : teambuilding, incentive.

MØDERNO · le show

L'animation moléculaire. Une performance, à un moment choisi de votre événement, avec vos invités autour de la station. Vos invités : regardent, puis goûtent. Idéal pour : dîner, séminaire, plénière.

Location du poste

Location du poste azote. Pour les chefs, bars et traiteurs : un poste de cuisson à l'azote en inox, autonome et mobile, avec l'azote fourni.



196 Nitro · signature

CØCKTAIL CLUB

Cocktails moléculaires. Avec ou sans alcool. Transformés en sorbet en une minute, ou servis fumants. Le verre arrive quand l'azote s'est entièrement évaporé : vos invités reçoivent du froid, jamais de l'azote.

Ce que voient vos invités

Le bartender verse, la brume déborde, la matière change. Ils choisissent, ils regardent, ils goûtent.

Ce que vous choisissiez

La carte se compose avec vous : vos couleurs, un cocktail signature au nom de votre événement, des mocktails prévus d'office.

Les deux

Avec ou sans alcool

Bar autonome,
sans électricité

Sur place

Selon le nombre
d'invités

Rythme

196 Nitro · formule

SENSØ

L'atelier sensoriel. Vos invités passent derrière le bar et créent, avec nous : un sorbet, une meringue, un cocktail qu'ils ont fait eux-mêmes.

Ce que ça contient

De petits groupes, un tablier, les gestes montrés puis reproduits sous la surveillance de l'équipe. L'azote reste entre nos mains ; la création est la leur.

Pour quel événement

Un teambuilding, un incentive, un après-midi de séminaire : quand on veut que les invités fassent, pas qu'ils regardent.

Créent eux-mêmes

Vos invités

3 h minimum,
par petits
groupes

Durée

Teambuilding,
incentive

Idéal pour



Ce qui se passe vraiment

On nous demande souvent si c'est dangereux.



Avant

L'azote reste dans le poste

Un poste de cuisson en inox, autonome. L'azote liquide y est versé par notre équipe, jamais par un invité, jamais dans un verre qu'on tend.



Pendant

La brume, c'est de l'air

À -196°C , l'azote redevient ce qu'il est à 78 % dans l'air qu'on respire. Il ne brûle pas, n'explose pas. Ce qui déborde du bar, c'est de la vapeur d'eau refroidie.



Après

Vos invités reçoivent du froid, pas de l'azote

Un sorbet, un macaron, un verre : servi quand l'azote s'est entièrement évaporé. C'est la règle qui compte, et c'est la nôtre depuis onze ans.



*« Chaque création moléculaire
évoquait la poésie d'un parfum ou
la texture d'un soin. Subtil,
élégant et parfaitement aligné
avec notre univers. »*

Claire D. · Chef de projet événements, Chanel Beauté Europe

Parlons de votre événement

Quelques réponses suffisent. Vous recevez une proposition dans la journée.

1. La date 2. Le lieu 3. Le nombre d'invités 4. Le type d'événement

jean-francois@evenements-196.fr

06 51 52 16 76

Basés à Paris, Saint-Raphaël, Vannes et Dubaï

Paris · Lyon · Lille · Marseille · Strasbourg · Bordeaux · Biarritz · Toulouse

Rennes · Nantes · Reims · Annecy · Cannes · Nice · Monaco

Bruxelles · Luxembourg · Londres · Milan · Madrid · Dubaï

