



By Shootit.ch



Son produit phare, c'est la glace IceRoll, un concept culinaire que Thibault Faoro a découvert lors d'un voyage à Bali. A l'aide d'une plaque à -30°C , il réalise une crème glacée sous forme de rouleaux. Véritable animation culinaire, la IceRoll prend l'allure d'une jolie fleur. Les fruits frais et la crème se transforment littéralement sous vos yeux. FoodArt & Co vous propose des saveurs classiques à base de chocolat ou de fruits, ou plus surprenantes comme par exemple le parfum tomate-basilic, mojito, ou encore tarte tatin. A la demande du client, l'équipe peut proposer également une glace personnalisée.

FoodArt & Co n'utilise que des produits frais de grande qualité. Les préparations sont naturelles et les ingrédients locaux. Locales elles aussi, les ganaches sont fabriquées à Carouge par le Maître chocolatier Philippe Pascoët. Pour ceux que la glace refroidirait en cette mi-saison, FoodArt & Co propose une alternative tout aussi succulente venue de Hollande : les Poffertjes. Sortes de mini crêpes soufflées garnies d'un délicieux coulis ou de sucre glace, ces petites merveilles font le bonheur des petits comme des grands.

Régulièrement, Thibault Faoro et sa consultante culinaire Camille Pedrini Perret conçoivent ensemble de nouvelles saveurs, au rythme des modes et des saisons. Le but étant de faire découvrir à la clientèle des parfums et des coutumes culinaires venus d'ailleurs.

Mais FoodArt & Co ce n'est pas seulement les IceRoll et les Poffertjes. Véritable service événementiel haut de gamme, il vous accompagne sur vos événements privés ou professionnels, où que vous soyez. De A à Z, FoodArt & Co accompagne ses clients pour l'élaboration de soirées inoubliables et originales. L'équipe vous propose plusieurs animations, comme des dégustations de cigares faits mains du Costa Rica, ou des animations en lien avec la sculpture de glace, comme un bar totalement fait en glaçons ou encore un distributeur givré de vodka.

Le service, très professionnel, est effectué en chemise blanche et noeud papillon. Les gobelets sont biodégradables, les cuillères en bioplastique (amidon de maïs), les barquettes en bois issu de forêts protégées, et les serviettes en papier recyclé.

-/ His flagship product is IceRoll, a culinary concept that Thibault Faoro discovered during a trip to Bali. On a plate at -30°C , he makes a roll-shaped ice cream. A true culinary animation, the IceRoll takes on the appearance of a pretty flower. Fresh fruits and cream are literally transformed before your eyes. FoodArt & Co offers classic flavors based on chocolate or fruit, or more surprising ones such as tomato-basil fragrance, mojito, or tarte tatin. At the customer's request, the team can also propose a personalized ice cream.

FoodArt & Co only uses fresh, high quality products. Preparations are natural and the ingredients always local. Local also, the ganaches are made in Carouge by master chocolatier Philippe Pascoët.

For those who wouldn't be tempted by ice-cream in this autumnal season, FoodArt & Co offers an equally succulent alternative from Holland: the Poffertjes some kinds of mini pancakes blown with a delicious coulis or icing sugar. These little wonders will delight young and old alike.

Frequently, Thibault Faoro and his culinary consultant Camille Pedrini Perret design new flavors together, in accordance with fashions and seasons. The goal is to introduce customers to the flavors and culinary customs from elsewhere.

But FoodArt & Co is not only IceRolls and Poffertjes. A real upscale event service, it accompanies your private or professional events, wherever you are. From A to Z, FoodArt & Co accompanies its customers in the creation of unforgettable and original evenings. The team offers numerous activities, such as Costa Rica hand-made cigar tastings or activities related to ice sculpture, such as a bar entirely made of ice or a frosted vodka dispenser.

The waiters, very professional, wear white shirts and bowties. Cups are biodegradable, spoons are made of bioplastic (corn starch), the trays out of wood from protected forests, and the towels are in recycled paper.

