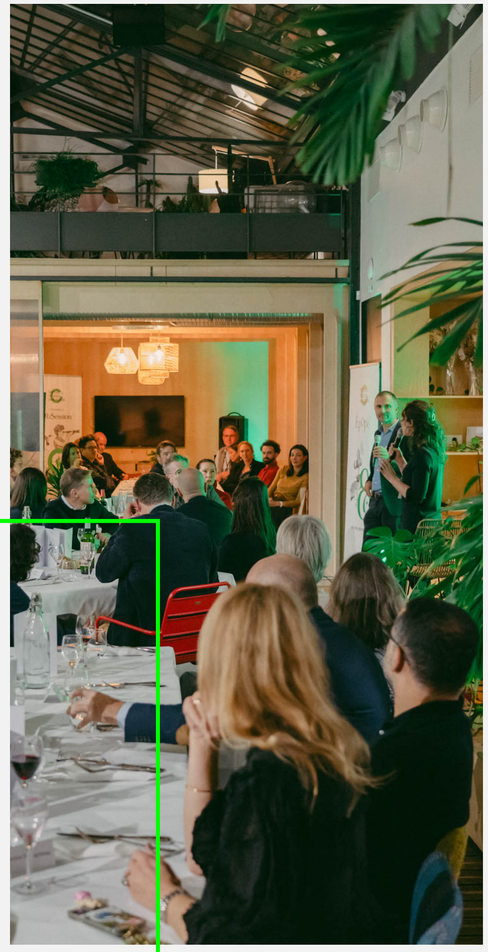


Institut des Futurs souhaitables

dîner du futur

RENDEZ-VOUS POUR UN DÎNER EN 2050

notre invitation



Embarquez lors d'un diner **pour une expérience collective** avec vos équipes, à travers une **mise en scène sensorielle et participative**.

Le temps d'un repas convivial et d'une **fiction immersive en 2050**, traversez le temps et interagissez autrement avec vos collaborateur·ices ou vos invité·es pour **ouvrir de nouvelles perspectives, lever les blocages et revenir au présent avec l'élan d'agir.**

- Créez un moment fort de **cohésion** en favorisant des échanges profonds.
- Stimuler la **créativité et l'innovation** par l'imaginaire, le sensible et le ludique.
- Déclencher une conversation autour d'une **vision désirable de l'avenir** et des enjeux stratégiques de votre organisation.

LA GENÈSE

Dans la Grèce antique, autour de la table et des coupes, **naissent les idées** qui fondent notre civilisation : Platon y pense, Socrate y questionne.

Les Romains **font du convivium un art** politique.

La France hérite de cette tradition et l'élève au rang d'Art de Vivre. Depuis la nuit des temps, le dîner est un lieu privilégié ou circulent les mets autant que les idées.

Nous avons eu envie de faire perdurer cette tradition d'avenir en y rajoutant **« L'uchronie du futur »** à travers laquelle, le temps d'une expérience de pensée, nous vous invitons à dépasser le « c'est impossible » par « c'est fait » afin de voir ce que ça a changé.

DURÉE 3H | PRÉSENTIEL EN FRANCE
DANS NOS LOCAUX OU NOMADE | JAUGE IDÉALE 20-40 PERS
POUR COMEX, CODIR, SÉMINAIRES D'ÉQUIPES, CLIENTS ET PARTENAIRES VIP | FRANÇAIS OU ANGLAIS

déroulé du dîner

AVANT

Envoi d'un billet digital « rendez-vous pour un dîner en 2050 » à chaque convive

RITUEL D'ENTRÉE

PASSAGE TEMPOREL VERS 2050

Chacun dépose son portable à l'entrée, il reste en 2026 afin de franchir la frontière temporelle vers 2050.

-

ARRIVÉE INDIVIDUELLE

COCKTAIL

LIBÉRER NOS IMAGINAIRES

Visite de notre Cabinet de Curiosités du Futur, composé d'objets aussi beaux que surprenants, rapportés d'à travers le temps

-

EN PLÉINIÈRE

ENTRÉE

MOI EN 2050

Depuis 2050, chacun converse avec ses voisins autour d'une question guidée. On imagine nos lieux de vie, nos plaisirs, nos vacances dans un monde transformé

-

TABLE DE 6 À 8 PERSONNES

PLAT

LA SOCIÉTÉ, NOTRE SECTEUR, NOTRE ORGANISATION EN 2050

Espace de discussions stratégiques : depuis 2050, on se remémore les grands tournants entre 2026 et 2050 : ce qui a changé, les décisions prises, les challenges, les allié·e·s inattendu·e·s

-

TABLE DE 6 À 8 PERSONNES
(ROTATION DES CONVIVES)

DESSERT

POÉSIE PARTICIPATIVE DE 2050

Un temps créatif et collectif pour mettre 2050 en récit (cadavre exquis, haïku).

TABLE DE 6 À 8 PERSONNES
(ROTATION DES CONVIVES)

CLÔTURE

CONSEILS DE MON MOI DE 2050 À MON MOI DE 2026

Temps introspectif individuel : lettre à soi-même pour ancrer ses aspirations futures et guider son soi du présent

-

TABLE DE 6 À 8 PERSONNES

APRÈS

J+1

Pour suivre par email avec des ressources complémentaires et le conte-rendu poétique (si cette option a été choisie).

ANNÉE+1

Envoi postal à tous les invités de la lettre à soi-même

thématique

Le dîner s'adapte à vos enjeux stratégiques du moment et est animé **selon la thématique choisie avec vous** par **Mathieu Baudin,** historien du futur ou **Tarik Chekchak,** explorateur des possibles.



L'HISTORIEN DU FUTUR

COMMENT FAIRE UN PAS DE CÔTÉ EN ÉQUIPE POUR PENSER AUTREMENT ?

Historien et prospectiviste, Mathieu est directeur de l'IFs, école de la Réinvention dont la vocation est de réhabiliter le temps long dans les décisions présentes. Auteur, conférencier, TEDx speaker et organisateur, chroniqueurTV, podcasteur, curieux collectionneur, il voyage dans le temps depuis plus de 25 ans entre passé, présent et futur pour permettre à chacun de comprendre notre époque et d'imaginer demain à l'aune de ce qu'il pourrait être de mieux.

VISION

STRATÉGIE

L'EXPLORATEUR DES POSSIBLES

COMMENT S'INSPIRER DU VIVANT POUR MIEUX COLLABORER ENSEMBLE ?

Tarik est un **expert des enjeux du vivant**, reconnu pour sa capacité à embarquer équipes et organisations dans des transformations concrètes d'éco-conception et de RSE. Chef d'expédition polaire depuis plus de 20 ans, il mobilise des approches comme le biomimétisme, l'économie circulaire ou les solutions fondées sur la nature pour activer des dynamiques collectives et ouvrir des voies d'innovations souhaitables.

TRANSFORMATION

COHÉSION



menu

METS DU FUTUR

COCKTAIL APÉRITIF
Avec 3 bouchées salées du futur.

-

ENTRÉE À LA RECHERCHE DE PROTÉINES ALTERNATIVES
Kebab de pleurotes, Aïoli d'haricots blancs, tartinsectes.

-

PLAT SUR LES TERRES ARIDES
Sorgho comme un risotto aux légumes de saison résistants au stress hyrdrique, levure maltée, granola salé, micro-pousses.

-

DESSERT AUX SUPER-ALIMENTS
Gâteau à la spiruline, baies vitaminées, chantilly végétale au amlou de tournesol, crème de fruits de saison.

-

BOISSONS DU FUTUR

VIN
Sélection de vins naturels le Pif à Papa cultivés et vinifiés en île de France.

-

BOISSONS FRAICHES
Eau aromatisée aux écorces de fruits (zéro déchet);
Jus aux super-aliments (épinards, aloé vera, grenade).

-

BOISSONS CHAUDES
Infusions de céréales torréfiées, chicorée, champignons adaptogènes.

-

NOTRE CHEFFE :

Ai Loan Dupuis vous mijote une interprétation libre du futur de notre alimentation qui nous conduit à une **expérience culinaire prospective pour explorer un avenir alimentaire souhaitable répondant à 3 enjeux clés :**

Alter-protéines : L'impact carbone de notre alimentation représente 25% de nos émissions en France, et l'élevage animal intensif en est le premier facteur. Favoriser les nouvelles protéines est crucial pour limiter le dérèglement climatique. Insectes, légumineuses, champignons, à nous de jouer !

Terres arides :Partons à la découverte des cultures céréalières résistantes au stress hydrique (amarante, sorgho, millet), des fruits et légumes aux systèmes racinaires profonds (asperge, artichaut, rhubarbe), aux feuilles charnues qui limitent l'évaporation (blette, tétragone, épinards, arroche), car l'eau est l'or de demain.

Super-aliments : Concentrer les valeurs nutritionnelles dans peu de volume pour une densité nutritionnelle exceptionnelle permettra de répondre au double enjeu de santé et d'écologie. Et en plus ils sont délicieux : algues, baies, oléagineux



Le lieu



Installé dans les anciens locaux de Radio Nova et TSF Jazz, le lieu a ouvert ses portes en février 2019 après 5 mois de travaux.
Entièrement **éco-conçu et avec 200 plantes** sur 2 étages, c'est une véritable oasis urbaine.

Le coeur du lieu est l'espace sous verrière de 220m2, lieu lumineux et végétalisé où se tiendra le dîner.

Le centvingtsept, au cœur de Paris, dans le XIème arrondissement, a été imaginé par l'agence Pixelis : de vastes espaces qui sont à la fois les locaux de l'entreprise mais aussi **un lieu créatif avec une programmation engagée** au service de la transformation des marques.

Nous y avons crée notre **Cabinet de Curiosités du Futur**, un dispositif pédagogique artistique qui incarne un demain à l'aune ce qu'il pourrait être de mieux. Dans une ambiance muséographique, des artefacts beaux, intrigants, poétiques d'un avenir proche ou lointain rapportés par des voyageuses et voyageurs temporels.



Un des temps forts de la soirée est la visite de notre **Cabinet de Curiosités du futur.**

Vous y découvrirez des objets venus de 2050, comme la la Rosace bioinspirée, un sac de luxe en cuir de champignon qui pousse sur son arceau nourricier ou encore un traducteur de sentients qui nous a permis de comprendre ce qu'une mère cachalot racontait à ses petits...

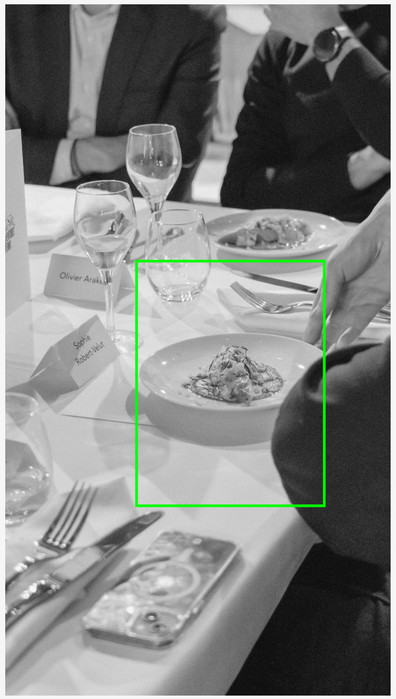
NOTE
Un format mobile dans vos locaux ou sur votre lieu de séminaire est possible avec une scénographie plus légère.

retour sur les éditions précédentes

EN 2025
4 ÉDITIONS AVEC 80 PARTICIPANTS
AU CENTVINGTSEPT







Pour construire un futur plus résilient pour son entreprise, l'expérience dîner du futur permet de dépasser le "comment faire" souvent paralysant pour explorer le "et si" libérant ainsi le champ des possibles. En révélant les gains collectifs, les coûts évités (pour l'entreprise comme la société) et les alliances clés à mobiliser, cela ouvre la voie d'une transformation réussie.

SOPHIE ROBERT-VELUT
Directrice Générale du groupe Expanscience

Le dîner du futur permet un pas de côté salutaire pour apprendre à voir loin et ouvrir les possibles. C'est une expérience vibrante qui comble les sens et qui réconcilie avec le monde qui vient.

ERIC DUVERGER
Fondateur de la Convention des Entreprises pour le Climat

Options



conte-rendu poétique en mots et musique

OPTION 1

Le conte-rendu poétique à l'issue du dîner

Samuela Burzio, notre poétesse, réenchante le monde des organisations par la puissance des mots et de l'imagination et vous propose la création d'une oeuvre exclusive, composée en temps réel et restituée en clôture de l'événement.

Cette oeuvre sera ensuite mis en page et envoyée aux participants le lendemain du dîner.

Le conte-rendu (à l'instar du compte-rendu) permet donc de garder un souvenir de ce futur, une trace sensorielle et durable des messages et des moments clés partagés pendant cette soirée. Cette oeuvre sera ensuite mise en page et envoyée aux participants le lendemain du dîner.



SAMUELA BURZIO

DÉCOUVRIR

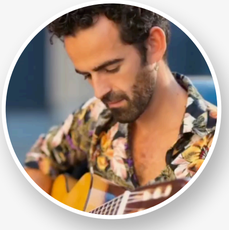
OPTION 2

le Duo Poïma en trois temps

Samuela Burzio est accompagnée de **Pablo Mesguen**, guitariste, oudiste et pianiste aux influences multiples. Avec leur duo Poïma, les mots et les sons se rencontrent pour donner naissance à une parole augmentée, vibrante et universelle.

Ouverture : performance live (mots et musique) pour poser le cadre de la soirée à la sortie du Cabinet de Curiosités du Futur.
Durant tout le dîner : musique live sur-mesure (guitare, oud, piano)
Clôture (après le dessert) : déclamation du « conte-rendu » poétique en duo (mots et musique)

Le conte-rendu sera ensuite mis en page et envoyé aux participants le lendemain du dîner. Cette oeuvre sera ensuite mise en page et envoyée aux participants le lendemain du dîner.



PABLO MESGUEN

DÉCOUVRIR



Institut des Futurs souhaitables

dîner du futur

EXPLORER NOS OFFRES

LIEN CATALOGUE B2B - LIEN CATALOGUE B2B - LIEN CATALOGUE B2B -

RESTONS EN CONTACT
AU PLAISIR DES AVENTURES AVENIR

BÉRÉNICE BARBIN
berenice.barbin@futurs souhaitables.org

PRENDRE UN RENDEZ-VOUS