

JANTAR

As Cegas

UM JANTAR PARA OS 5 SENTIDOS

Feche os olhos e mergulhe nessa deliciosa
jornada através dos seus sentidos.



JANTAR Às Cegas

UM JANTAR PARA OS 5 SENTIDOS



Olá, muito prazer, eu sou Mariana Pelozio.

No início de 2023 completamos **300 Jantares às Cegas**.
São 9 anos de Jantar às Cegas e mesmo assim, cada jantar é único.
Porque fazer sentir, é uma experiência única.

Comecei com uma formação em
Administração e Marketing.
Segui com uma carreira de reuniões e
salto alto.
Mudei tudo e fui estudar gastronomia.
Comecei pelo CCI - Cozinheiro Chef
Internacional e depois uma pós
graduação em Cozinha Brasileira e não
parei mais!

Muitas viagens acumuladas, muitos
trabalhos, cursos e cardápios, além de
uma paixão por empreender e
desenhar eventos e experiências
gastrômicas exclusivas.

Realizadora do Jantar às Cegas desde
2014

Proprietária do Restaurante Duas Terezas
Desde 2016

Palestrante

Apresentadora

3 Reality Shows

Influenciadora Digital
Instagram +33k e **verificada**
Instagram: @marianapelozio

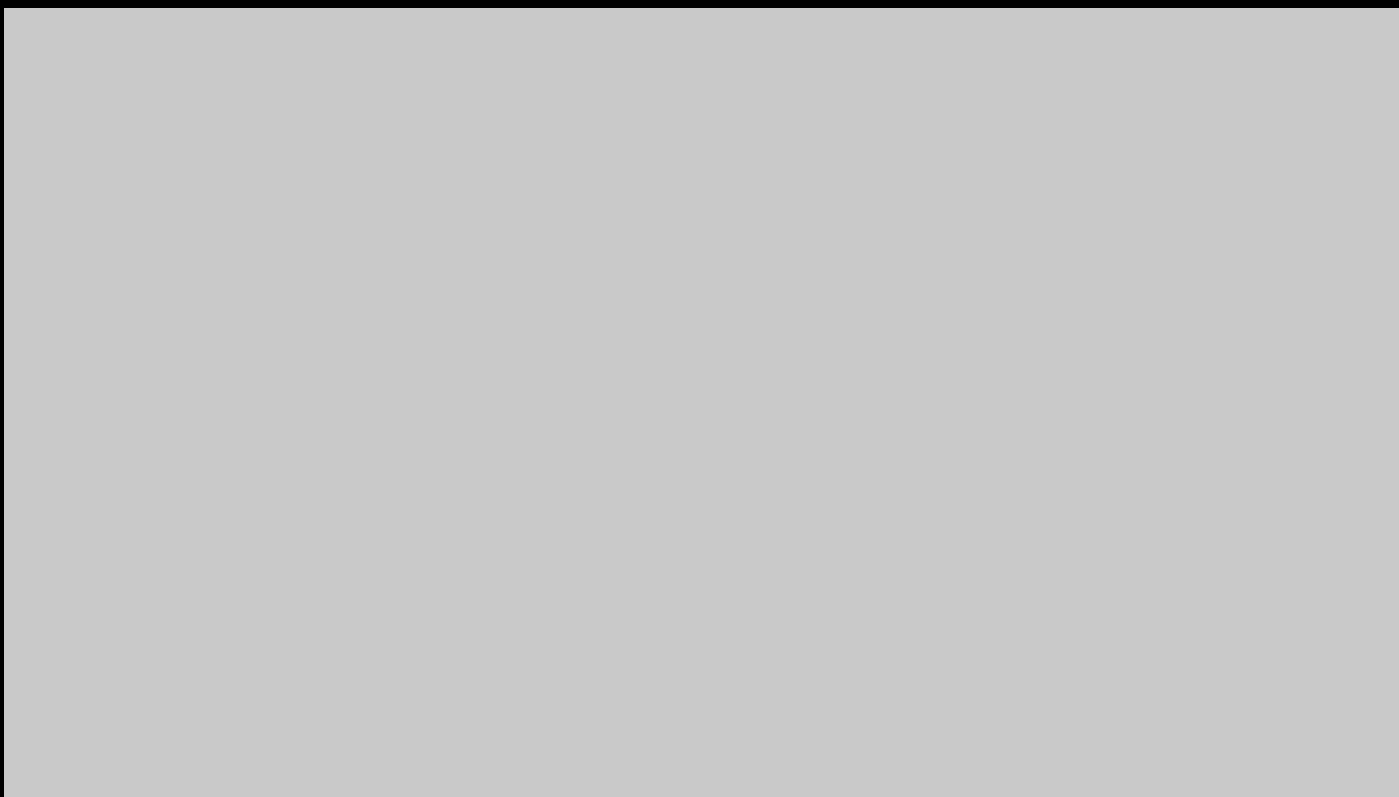
Instagram Duas Terezas - 39k
Instagram @duasterezas



O que a gente quer é fazer você fechar os olhos, olhar pra dentro e se encontrar com seus próprios sentidos.

JANTAR
As Cegas

UM JANTAR PARA OS 5 SENTIDOS



[Clique aqui para ver o vídeo](#)



Os participantes são guiados em uma experiência através dos 5 sentidos.

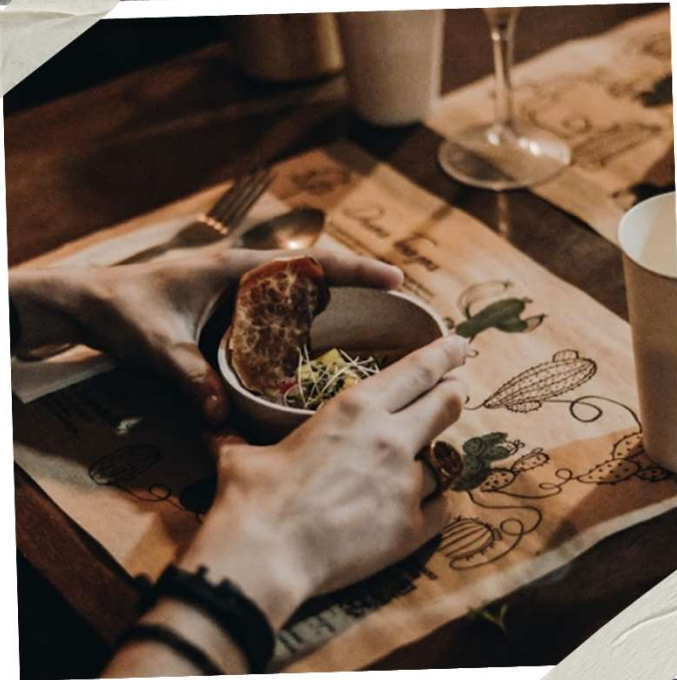
Passo a passo, cada sentido é estimulado.

Mas vamos além: memórias, criatividade, intuição... tudo!

O caminho dessa jornada, leva o participante para a descoberta de novos sabores e sentidos.

Primeiro, entendemos com o cliente qual o tema do evento e a partir desse ponto, criamos o menu e as intervenções.

O convidado é vendado e guiado durante todo o jantar através dos sabores e texturas de cada prato. Músicas, aromas e toques ajudam a aguçar os sentidos.



Depois de comer e beber, cada convidado é estimulado a contar sobre sua experiência e percepções. É momento de falar, ouvir, refletir e entender.

E por fim, a chef revela cada prato..



As intervenções

Aromas, toques e sons. Feito por profissionais especializados. Cada intervenção prepara o convidado para o prato que esta por vir.



O som,
para estimular e ajudar na
concentração. Além de claro,
alimentar a alma. As músicas são
harmonizadas com o cardápio.



Os detalhes

Dos poemas escolhidos, até o café
e chá servido ao final, tudo é feito
para alimentar os sentidos.

Pesquisa e Resultados

Em todos os jantares, enviamos pesquisa
de satisfação para os convidados. Ouvir
o cliente é primordial para evoluir.



Por que ser parceiro Jantar às Cegas?

Mais de 300 jantares realizados

98% de total aprovação
Mais de 15 mil participantes
Abrangência nacional

Perfil

20 a 30 anos – 30%
30 a 40 anos – 35%
40 a 55 anos – 20%
55+ – 15%

decisores de compras
abertos à experiências
com repertório gastronômico e turístico
atentos ao consumo de tendências
engajados em redes sociais

18 Estados
e participantes internacionais
visitam nossos jantares



Jantar às cegas: a experiência que desperta o paladar e os demais sentidos

Tendência que se originou na França e na Suíça ganha cada vez mais apreciadores no Brasil

Por Sergio Figueiredo Atualizado em 20 set 2021, 17h21 - Publicado em 18 set 2021, 08h00



Em São Paulo, a chef Mariana Pelozio faz dois jantares por mês. No momento da reserva, os interessados precisam informar se têm alergia ou restrição a algum alimento. Passada essa etapa, a aventura sensorial começa. Ao adentrar o restaurante Duas Terezas, do qual Mariana é proprietária, o cliente é vendado e lhe é servida uma sequência de pratos, harmonizados com vinho se ele desejar. A todos os presentes é pedido que evitem comentar sobre o que estão comendo a fim de não atrapalhar os outros. Segundo Mariana, quem participa relata reminiscências da infância e descobre sabores que foram perdidos no tempo. “No final, quando revelamos o cardápio ao cliente, ele percebe que errou o conteúdo de quase tudo que consumiu”, explica a chef.

Surpreendente

Estive em um jantar as cegas e me surpreendi com a qualidade do atendimento e a criatividade com o preparo dos alimentos, sempre trazendo um sabor perfeito para cada prato! Inesquecível!!

Estão falando
por aí...



Mafaperri
Paraisópolis, SP

11 5



Publicada 13 de abril de 2019 via dispositivo móvel

Jantar às cegas

Experiência gastronômica maravilhosa! Recomendo! Vale muito a pena!

Pratos e bebidas selecionados harmoniosamente, uma degustação de sabores que aguçam todos os sentidos.



Ronald

maio de 2023

Esta é uma experiência obrigatória enquanto estiver em São Paulo. Ele permite que você ignore a vista e apenas experimente o jantar em todos os seus outros sentidos. Foi divertido, saboroso e extremamente informativo. Recomendo esta experiência para todos os visitantes. As massagens entre cada refeição permitiram que você relaxasse e a comida é ótima. Mariana foi super prestativa e certificou-se de que entendemos o que estava acontecendo devido ao nosso conhecimento limitado do idioma português. Eu definitivamente repetiria essa experiência na próxima vez que estiver em São Paulo.

Turismo



Marina

abril de 2023

Experiência maravilhosa, profunda, sensorial e de autoconhecimento! Recomendo para todas as pessoas! Dei de presente de aniversário de casamento para meu marido e a experiência não poderia ter sido melhor! Espero voltar com certeza!

Presente



Iury

abril de 2023

Experiência muito boa. Boa opção pra quem está a turismo sozinho em SP, como eu, afinal, mesmo indo acompanhado, a experiência é totalmente individual. Vale a pena desenvolver os sentidos que são pouco explorados no dia a dia.



Graziela

março de 2023

A anfitriã faz uma excelente condução de práticas meditativas no decorrer da degustação, que permitem um profundo autoconhecimento. As comidas são saborosas e entregues com carinho. Realmente uma experiência única.

Experiência

o que os participantes
falam?



Alex

fevereiro de 2023

Eu cheguei na experiência esperando algo que fosse interessante do ponto de vista de experiência de algo novo. A maneira como a experiência foi conduzida pela chefe desde o início foi simplesmente sensacional. Achei de extrema importância ela já deixar claro desde o início a conexão consigo mesmo. Grande habilidade em estabelecer um espaço cujo o único objetivo era desfrutar do momento e se conectar consigo mesmo. A introdução do evento, estimulação da concentração e da auto observação foram impecáveis e sensacionais, sem mencionar todo o cuidado e preparo de toda a equipe para lidar com a situação. Sobre a comida, simplesmente UAU! Sabor único, um menu completamente rico em sabores, carregado de memórias afetivas e estimulante. Eu não apenas recomendo a experiência, como também garanto que farei outras vezes.



José

fevereiro de 2023

Não sei nem explicar o quanto me emocionou essa experiência. Vale cada centavo e super indico para quem ainda tem dúvidas. Tudo perfeito do início ao fim uma mistura incrível de sensações e memórias. Além de um cardápio delicioso uma verdadeira aula de humanidade!



Lia

dezembro de 2022

Foi uma oportunidade pra conectar com minha força interna, minha essência e no silêncio acessar sabedorias esquecidas.

Foi sensacional!



Elizangela

outubro de 2022

Adoramos a experiência e excedeu todas as nossas expectativas! Acreditamos que para tudo nessa vida exige vontade e disponibilidade, se disponibilize de verdade a esta experiência com toda a certeza você será surpreendido.

Desejo todo o sucesso e nos vemos em breve!

JANTAR
As Cegas

UM JANTAR PARA OS 5 SENTIDOS

Alguns clientes atendidos

VEDACIT

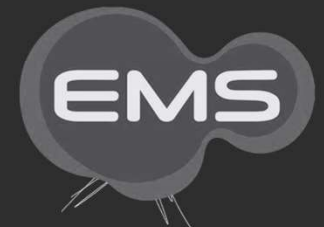
Itaú Social

★ **Heineken**®

Michael Page



Jeep



Vamos conversar?



Chef Mariana Pelozio

11. 95116-3285
comercial@duasterezas.com.br
[@duasterezas](https://www.instagram.com/duasterezas)

JANTAR
Às Cegas

UM JANTAR PARA OS 5 SENTIDOS