

# Gastronomie & compagnie !

CRÉATEURS

CONCEPTEURS

D'ÉVÉNEMENTS DE BOUCHE

DU TÊTE À TÊTE AU BANQUET

A PARIS & AILLEURS



Quand nous affirmons haut et fort en signature "*Nous n'y allons pas avec le dos de la petite cuillère...*", nous tenons à vous dire combien nous sommes prêts à tout faire pour vous accompagner dans la réalisation de vos événements, quel qu'en soit le prétexte.

Tombés respectivement dans ce merveilleux monde de la Gastronomie, il y a quelques années, nous avons pris goût à travailler pour régaler

# Nous n'y allons pas avec

les autres de nos délicieuses idées créatives ! Chacun de notre côté, d'abord, puis ensemble, lorsqu'un jour, un de ces événements nous a réunis, par le plus grand des hasards, pour collaborer sur un succulent projet.

Jusqu'au jour où l'évidence de notre complémentarité s'est imposée à nous et nous a donné envie de nous associer, pour le meilleur, et pour le meilleur seulement, afin de concocter des



événements sur mesure, histoire de bien faire mitonner votre succès !.

Vous devez le savoir, quelques pincées de poésie, d'histoire ou de littérature saupoudrées sur un menu le rehaussent considérablement et lui confèrent un de ces goûts voluptueux et intenses dont le souvenir se nichera à jamais dans les mémoires et dans les cœurs.

Loin des agences événementielles et des chroniqueurs mondains, nous nous définissons comme de simples "Artisans de l'Ephémère", jusqu'au-boutistes, prêts

# le dos de la petite cuillère

à relever les plus beaux défis. Un peu artistes, un peu cultureux, un peu tendance, et authentiquement sincères, nous sommes curieux de tout et ouverts à tous, pour l'instant d'un soir, vous fabriquer un monde meilleur dont nous rêvons tous, en général, et en particulier vos invités...



*Deux passionnés, gourmands de la vie*

*Axel Araszkievicz*

*&*

*Catherine Jouvin-Sénéjean*

## NOTRE DÉMARCHE



**N**OUS SERONS POUR VOUS LES  
ARTISANS DE L'OMBRE PRÊTS À  
OFFRIR À VOS ÉVÉNEMENTS UNE  
LUMIÈRE TEINTÉE DE SUPPLÉMENT  
D'ÂME....

CE PETIT PLUS SOUVENT INDICIBLE  
DONT LA SUBTILE PERCEPTION  
CONFÈRE UNE DIMENSION RARE  
À L'INSTANT VÉCU...

UN INSTANT QUI SE TRANSFORME  
ALORS EN UN FRAGMENT D'ÉTERNITÉ  
DONT LES ÉMOTIONS RICHES  
RESTERONT DE SINGULIERS  
SOUVENIRS...

DE CES SOUVENIRS FORTS DONT  
L'INTENSITÉ EST TELLE QU'ILS VONT  
DROIT AU CŒUR DE VOS CONVIVES  
EN REJAILLISSANT DIRECTEMENT  
SUR VOTRE IMAGE PERSONNELLE  
OU SUR CELLE DE VOTRE SOCIÉTÉ.

PARCE QUE VOUS ÊTES UNIQUE ET QUE  
L'ÉVÉNEMENT QUE VOUS CÉLÉBREZ  
MÉRITE DE SE DISTINGUER, NOUS  
VOUS ACCOMPAGNERONS DANS SON  
ÉLABORATION – CONCEPTUELLE,  
GUSTATIVE, ESTHÉTIQUE, ET  
MUSICALE... – TANT DANS LE FOND  
QUE DANS LA FORME.

## LE CONSEIL

- ❖ Choix du traiteur
- ❖ Des mises en scène décoratives
- ❖ Stylisme de la vaisselle
- ❖ Stylisme du nappage
- ❖ Décoration florale
- ❖ Choix des intervenants musicaux, théâtraux ou autres (conférenciers littéraire ou historien)
- ❖ Choix du photographe adapté pour immortaliser cette soirée
- ❖ Choix du loueur de limousine pour véhiculer vos convives
- ❖ Choix de l'aboyeur idéal pour accueillir vos hôtes

# Nos domaines d'intervention

## LA COMMUNICATION AUTOUR DE L'ÉVÈNEMENT

- ❖ Conception, rédaction et réalisation des outils de communication,
- ❖ Dossier de presse,
- ❖ Brochure de prestige,
- ❖ Carton d'invitation,
- ❖ Carte menu
- ❖ Signet de table
- ❖ Signature de table

# Notre concept

Pour atteindre notre objectif, nous appliquons une recette simple que nous avons élaborée à travers nos expériences passées, la *recette des 5 C*.

*Cuisine, Culture, Créativité, Compétences et Cohérence* sont les mots clé qui guident notre approche pour élaborer un événement.

Nous partons toujours de l'assiette, en menant une réflexion sur le thème de la *Cuisine* qui sera servie, en nous inspirant du lieu. Nous puisons alors dans nos esprits pour l'enrichir de quelques touches de *Culture*, et une fois ces axes croisés, nous les agitions sans ménagement avec beaucoup de *Créativité*, en y associant d'autres *Compétences* extérieures, sans jamais oublier l'indispensable *Cohérence* pour légitimer le tout..

Ce travail pluridisciplinaire peut être réalisé grâce à notre réseau de partenaires aux compétences diverses et complémentaires – professionnels des métiers de bouche, de la culture, des arts de la table...-.

Une fois les grandes lignes de l'événement définies – le concept du menu, la vaisselle, le nappage, la décoration, l'animation musicale ou théâtrale...- nous ne laissons rien au hasard. Parce que nous savons que chaque détail a son importance, nous nous évertuons à peaufiner au mieux l'esprit de votre manifestation afin de lui donner son véritable style.

Le style, justement parlons-en ! Comme tous les goûts sont dans la nature, chez **Gastronomie & Compagnie** !, tous les genres ont droit de cité. Rétro, post bab, classique, contemporain, néo-déjanté, ou encore bcbg, bobo, rock, artiste ou underground... tous les styles nous intéressent et nous passionnent. Nourris de ces différences, nous nous en sentons riches pour mieux rebondir, imaginer et créer.

## La recette des 5 C

Prenez un bel événement, majeur ou mineur, dans tous les cas sincères. Mettez-le dans un beau récipient.

Faites une marinade composée à un quart de Cuisine, à un quart de Culture, à un quart de Créativité et à un quart de Cohérence.

Assaisonnez de passion et d'audace, puis ajouter un joli bouquet garni de Compétences extérieures - Musique, Culture, Littérature, Histoire... -

Laissez reposer quelques semaines, en remuant régulièrement les différents morceaux de manière obtenir une belle homogénéité. Faites-nous confiance, nous ferons le reste !



### Quelques exemples de conférences

la Route des Épices, le Café, le Chocolat,  
les Confitures, le Foie Gras, la Vie des Fromages  
et leurs Saisons, la Cuisine des Fleurs, la Truffe  
et son mystère, la Pistache...

### Quelques exemples d'activités

- Des Cours d'œnologie
- Des visites de marché, Rungis au petit matin...
- Des week-end œnologiques
- L'organisation de réunions régulières thématiques

### Une formule Club

dîners à thèmes :

1 par mois dans un restaurant parisien...

Exemples :

- Soirée Renaissance
- Soirée soufflé, le musée du vin, Café Jacquemard
- Soirée Les fastes de Venise et son carnaval
- Soirée Samba
- Soirée Jazz

### Quelques-unes de nos références

Restaurant Au Crocodile, Strasbourg

Restaurant Le Drouant, Paris

Restaurant Le Jules Verne, Tour Eiffel, Paris

Gastronomie & Compagnie !

Rue Soufflot 75005 Paris

À P A R I S & A I L L E U R S ...