

NOUVEAU

PLAISIR ÉPICURIEN MAGAZINE

PLAISIR
ÉPICURIEN



SAINT-VALENTIN



Authentique Cuisine

UN CHEF DE CUISINE VERSAILLAIS HORS NORME
AU SERVICE DE L'ÉQUIPE DE FRANCE OLYMPIQUE

Dirigée par le chef de cuisine Jérôme Jean, Authentique Cuisine se démarque par son excellence et son approche innovante. La maison tire son épingle du jeu en proposant des buffets d'exception époustouflants qui ravivent l'oeil et les papilles. La sincérité et l'authenticité que porte Jérôme Jean à ses clients permet de belles associations créatives et expressives. Pour lui, chaque client est comme un membre de sa famille. Voilà pourquoi nous suivons la success story d'Authentique Cuisine et avons à cœur de la mettre en lumière. Un artisan qui fait du bien, qui fait du bon, et qui égaye vos soirées en y apportant chaleur et saveurs car l'art de recevoir, après tout, c'est avant tout un art de vivre...

Une poignée de clients pourra découvrir l'expérience « Le jardin d'Eden » d'Authentique Cuisine. Cette création unique au monde saura vous offrir une expérience unique, raffinée et chaleureuse par la rencontre parfaite entre l'élégance et la convivialité.

Pourquoi choisir Authentique Cuisine ?

- L'excellence gustative
- L'élégance des réceptions à la française
- Une approche profondément humaine
- Une signature visuelle personnalisée
- Une expérience immersive et un concept unique
- Un buffet hors normes, unique et mémorable comme vitrine pour votre communication



Une expérience culinaire sur mesure

Authentique Cuisine réinvente l'expérience du buffet en offrant une expérience totale et sensible où l'excellence s'associe à la simplicité, le raffinement à la convivialité, et où mets et mots se mêlent et s'entrelacent... Jérôme Jean et son équipe, en étroite collaboration avec leurs clients, proposent des prestations culinaires personnalisées. Une attention particulière est portée sur les détails et la mise en valeur des singularités. L'équipe a à cœur de sublimer chaque expérience en les transformant en moments de partages gourmands, esthétiques et inoubliables. Forbes, Le Figaro et Le point honorent eux aussi le savoir-faire d'exception d'Authentique Cuisine. Une étoile montante !



Des créations haute couture pour des événements d'exception

Pour vos événements de fin d'année, Authentique Cuisine propose des concepts tendance et exclusifs, dignes de la haute couture gastronomique. Jérôme Jean a conçu une structure spectaculaire de 20 mètres de long, recréant visuellement une immense branche, avec un effet « Whaou » garanti. Que ce soit pour un événement médiatique, international, national, ou un lancement de produits, chaque détail, de la verrerie à la vaisselle, est minutieusement pensé pour rendre ce moment inoubliable. Ces créations époustouflantes ne se contentent pas de ravir les yeux ; elles sont également conçues pour offrir des mets d'une qualité exceptionnelle, préparés avec des ingrédients choisis pour leur fraîcheur et leur saveur.

Le jardin d'Eden

Plongez dans un cadre luxuriant et verdoyant, où vous pourrez savourer une sélection de plats raffinés aux teintes saisonnières. Cette expérience culinaire immersive transporte les convives dans un environnement soigneusement conçu pour offrir une atmosphère magique et envoûtante.

Le jardin du Mont Olympe

Ce joyau est conçu pour des événements exceptionnels. Le Jardin du Mont Olympe, équipé d'un matériel impressionnant, crée un effet spectaculaire lors des manifestations internationales, mettant en valeur les hôtes de manière inoubliable. Cette structure imposante de 40 mètres de long supporte une pyramide de verres de 4,15 mètres de haut et 2,5 mètres de diamètre en forme de flamme olympique, une création unique au monde, saluée par plusieurs Meilleurs Ouvriers de France.

Authentique Cuisine, sous la direction de Jérôme Jean, redéfinit ce que signifie manger avec intention. En mettant l'accent sur la qualité des ingrédients, la personnalisation des expériences et l'engagement écologique, l'entreprise se positionne comme un expert dans le domaine des réceptions, événements.

Nos buffets vont de 100 personnes à 3000 personnes et + et rendent vos réceptions haut de gamme accessibles, on casse les codes chez Authentique Cuisine !

Contactez-nous, et parlez-nous de vos projets
www.authentiquecuisine.com
 Instagram : @authentiquecuisine



PLAISIR
EPICURIEN
MAGAZINE



FÉVRIER 2025



WWW.EPICURIEN-MAGAZINE.FR

W WINE
PARIS

VINEXPO
PARIS

10-12
FÉV.
2025
PARIS EXPO
PORTE DE
VERSAILLES