

BOOK CULINAIRE

2024





CRÉER, INNOVER, IMAGINER, SUBLIMER !

Situé au cœur de Lille, notre studio culinaire entièrement équipé a pour but de créer, imaginer et sublimer vos projets. Sous les feux des projecteurs, le studio nous plonge dans un univers créatif et gourmand.

Nos expertises :

Stylisme Culinaire
Création de recettes
Packshot produits
Gestes Culinaires
Ambiance Culinaire
Vidéos, ASMR



LE SEL ET LE POIVRE

L'assaisonnement indispensable pour révéler les **saveurs** dans une recette ... Notre duo de cheffes expérimentées, créatives et gourmandes se retrousse les manches pour mettre en avant les **savoir-faire et les produits des Hauts-de-France**.

DES CHEFFES PASSIONNÉES ET INSPIRÉES

Du produit brut à l'assiette, par des gestes culinaires précis et au travers de leurs **expériences** variées en restauration, Julia et Laureen mettent tout en œuvre pour **imaginer des recettes personnalisées et singulières**.

L'objectif : chaque recette doit révéler le meilleur du produit tout en inspirant la **gourmandise** et l'envie de passer derrière les fourneaux à son tour ! Couteaux aiguisés et précision de rigueur pour ces deux cheffes qu'aucun challenge n'arrête pour redoubler de **créativité** !

UN ŒIL EXPERT

Derrière son objectif, Agathe, styliste culinaire et photographe, saura créer un **univers créatif** et propre à votre marque, avant de capter cet **instant unique** où vos produits seront mis en scène et **sublimés**.



Assaisonnez vos produits avec notre équipe culinaire de choc !





SOM MAIRE

STUDIO CULINAIRE

La pâte fine

— *L'univers élégant*

Gourmandise sans limite

— *L'univers gourmand*

Terroir à la table

— *L'univers brut*

Cuisine du cœur

— *L'univers humain*

Palette de saveurs

— *L'univers coloré*

La caméra furtive

— *L'univers vidéographique*

Ils nous font confiance

— *Nos clients*

Studio de saveurs

— *Univers et location du studio*

On boit un café ?

— *Contacts*





LA PÂTE FINE

ÉLÉGANT

Notre mot d'ordre : la **simplicité**. Nous choisissons des compositions culinaires dans un style clair, lumineux avec des tons neutres et une composition naturelle pour un rendu **raffiné, épuré et élégant**.



Cafés Méo
Café moulu et en grains



Cookies
Noix de Grenoble et chocolat noir



Encuentro
Chocolat bean to bar



Ramen
Œuf mollet, champignons & sauce soja



Soupe
Butternut & croûtons grillés



Houmous
Pois chiches, cumin et naan



Croquettes
Fondantes au comté

Salade estivale

Suprêmes d'agrumes, framboises, tomates & radis





Bar grillé
Pommes de terre Hasselback



Ramen
Œuf mollet, champignons & sauce soja



Tarte
Citron meringuée



Cocktail
Daiquiri à la framboise & menthe



Ceviche

Rascasse, poivrons, oignons rouges & sauce leche de tigre



Cocktail

Daiquiri à la framboise & menthe



Magret de canard

Poireaux brûlés & tomates rôties



GOURMAN DISE SANS LIMITE

GOURMAND

Car le beau et le bon ouvrent l'appétit, nous imaginons un univers qui appelle à la gourmandise en **mettant en scène le produit de façon alléchante**. Le but de ce style photographique : **donner envie de croquer** avant même de dire que c'est beau !

Croquettes
Fondantes au comté





Cookies
Noix de Grenoble et chocolat noir



Soupe
Butternut & croûtons grillés



Ramen
Œuf mollet, champignons & sauce soja

Cookies
Noix de Grenoble et chocolat noir





Houmous
Pois chiches, cumin et naan



Encuentro
Chocolat bean to bar



Loven Kombucha
Saveur framboise



TERROIR À LA TABLE

BRUT

Un univers **rustique** : vieux bois, vaisselle chinée, serviette de table du repas en famille du dimanche ... **place au charme de la tradition**. Pour ce style, nous optons pour des **fonds foncés, chaleureux** et utilisons une vaisselle vintage tout en restant dans la modernité.

Magret de canard
Poireaux brûlés & tomates rôties





Croquettes
Fondantes au comté



Soupe
Butternut & croûtons grillés



Tarte
Citron meringuée

Cookies
Noix de Grenoble et chocolat noir





Tarte
Citron meringuée



Cookies
Noix de Grenoble et chocolat noir



Ramen
Œuf mollet, champignons & sauce soja

Tarte
Citron meringuée





CUISINE DU CŒUR

HUMAIN

L'humain est au coeur de Sublimeurs. Nos créations sont incarnées par des hommes et des femmes qui mettent en lumière les **savoir-faire et produits** des professionnels des métiers de bouche. Qu'il s'agisse de gestes de chef en cuisine ou lors de dégustations, nous captions chaque instant aussi **unique** soit-il.

Soupe
Butternut & croûtons grillés





Numbercake
Madeleine citron, praliné noisettes, chocolat blanc & poires



Cocktail
Mojito à la menthe



Croquettes
Fondantes au comté

Houmous
Pois chiches, cumin et naan





Magret de canard
Poireaux brûlés & tomates rôties



Ramen
Œuf mollet, champignons & sauce soja



Magret de canard
Poireaux brûlés & tomates rôties

Ceviche

Rascasse, poivrons, oignons rouges & sauce leche de tigre





Ceviche

Rascasse, poivrons, oignons rouges & sauce leche de tigre



Tarte

Citron meringuée



Soupe

Butternut & croûtons grillés

Croquettes
Fondantes au comté





PALETTE DE SAVEURS

COLORE

Dans un style **moderne et tonique**, nous mettons en avant les produits en sortant toute notre palette de couleurs pour donner du pep's à vos photos : épices, herbes fraîches, fonds colorés... La promesse : des contrastes, des idées qui dépotent et surtout un **stylisme original haut en couleurs**, suggérant une **explosion de saveurs** !

Salade estivale
Suprêmes d'agrumes, framboises, tomates & radis







Encuentro
Chocolat bean to bar



Soupe
Butternut & croûtons grillés



Croquettes
Fondantes au comté



Houmous
Pois chiches et betterave

Croquettes
Fondantes au comté





Loven Kombucha
Saveur framboise



Loven Kombucha
Saveur clémentine



Loven Kombucha
Saveur framboise

Loven Kombucha
Saveur clémentine





Bar grillé
Pommes de terre Hasselback, cannelloni de courgettes



Cookies
Noix de Grenoble et chocolat noir



Cookies
Noix de Grenoble et chocolat noir



Soupe
Butternut & croûtons grillés



Cocktail
Daiquiri à la framboise & menthe



Ramen
Œuf mollet, champignons & sauce soja



Ceviche
Rascasse, poivrons, oignons rouges & sauce leche de tigre

Ramen
Œuf mollet, champignons & sauce soja





LA CAMÉRA FURTIVE

VIDÉO

Nous proposons **divers contenus vidéos** : ASMR, recettes pas à pas, topshot, cours de cuisine, émissions culinaires ou encore interviews de chefs, tout est fait pour **mettre en lumière la richesse de votre marque, la qualité de vos produits et révéler vos engagements.**

CHAUD DEVANT !

Munie de sa caméra, **Salomé** est là pour créer des contenus **dynamiques, gourmands et attractifs**. Spécialiste en montage vidéo, Salomé est à l'écoute de vos besoins pour vous proposer des vidéos sur mesure adaptées à vos attentes.

Musiques percutantes, rythme et effets gourmands garantis !





ILS NOUS FONT CONFIANCE

CLIENTS

Grâce à la confiance que nous accordent chacun de nos clients, nous développons nos expertises au sein du studio culinaire et exprimons toute notre créativité en vous proposant du contenu personnalisé. **Voici un aperçu des projets qui nous ont été confiés !**

Samikós
Yannicopoulos Family

Auchan


**Bulles
d'Opale**
RESTAURANT • PATISSERIE


LUCULLUS
Saveurs ajoutées

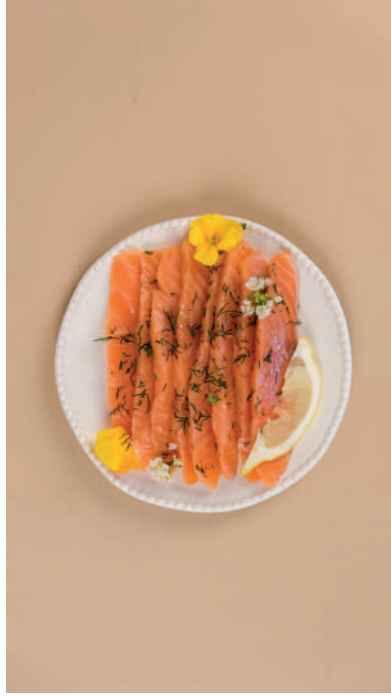

**PARTISANS
DU GOUT**
MARCHÉ GOURMET



Samikós

Yannicopoulos Family











STUDIO DE SAVEURS

STUDIO

Un projet top-secret ? Votre équipe est au complet mais vous recherchez le **décor parfait** pour mettre en lumière une marque ? Vous recherchez une **cheffe capable de sublimer votre produit** ? Vous cherchez la **patte créative en photo ou vidéo** qui saura mettre en scène vos recettes ?

Nous mettons à disposition notre **studio en location** à partir de la demi-journée avec des options sur mesure (expertise culinaire, photo et/ou vidéo, mise à disposition de matériels : vaisselle, lumière, etc ...).

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter !







ON BOIT UN CAFÉ ?

CONTACTS

Fondatrice

ALAUDE

alaude@sublimeurs.fr
06 67 68 18 07

Directrice Associée

LAUREEN

Cheffe Culinaire

laureen@sublimeurs.fr
06 74 55 36 33

Média

CYRIELLE

*Cheffe de projet
communication*

cyrielle@sublimeurs.fr
06 44 16 36 97

Branding

AGATHE

*Photographe
Styliste Culinaire*

agathe@sublimeurs.fr
06 29 41 38 68

Culinaire

JULIA

Cheffe Culinaire

julia@sublimeurs.fr
06 31 86 06 60

Média

SALOMÉ

Vidéaste

salomé@sublimeurs.fr
07 61 64 32 89