

Nous créons des expériences pour vous faire vivre des émotions, le temps d'une dégustation



Notre vision

Chez Auxine Studio, nous envisageons chaque interaction avec votre audience comme un moment capable de raconter une histoire: celle de vos produits, de vos valeurs et de votre vision.

Nous explorons les passerelles entre **design, art culinaire** et mise en scène pour **concevoir des expériences** sensibles et cohérentes, **pensées comme des récits** à vivre.

Nous **racontons votre ADN à travers** la cuisine, la mise en scène, l'objet, l'art de la table, pour créer **des expériences immersives** où chaque détail participe à une narration globale et éveille les sens de manière délicate et poétique.

Notre ambition : faire émerger ce qui vous rend unique, en traduisant votre univers en une expérience tangible qui marque les esprits et laisse une empreinte sensorielle durable.





Notre savoir-faire



Chaque projet prend forme grâce à un dialogue entre nos idées et les mains expertes de notre réseau d'artisans : cheffe, céramiste, fleuriste, sound designer...

Nous orchestrons cette synergie pour concrétiser des expériences sur mesure, de la première esquisse à la dernière bouchée.



Des prestations pour tous vos projets



Dîners sur mesure

Des expériences immersives pensées comme des récits à table, que nous concevons et produisons entièrement, pour une représentation unique ou réplicable.

Détail page 5



Cocktails sur mesure

Des dégustations déambulatoires ou fixes, scénographiées autour de bouchées originales et de gestes de dégustation pour incarner votre univers.

Détail page 6



Set Design

Création de visuels culinaires singuliers pour vos lancements, campagnes ou prises de parole avec une approche sensible et narrative.

Détail page 7



Positionnement de marque

Nous accompagnons les maisons dans la création de concepts culinaires, art de la table et éléments de langage visuel, en dialogue avec leur savoir-faire et leur identité.

Détail page 8



Dîners à la carte

Nous accompagnons les maisons dans la création de concepts culinaires, art de la table et éléments de langage visuel, en dialogue avec leur savoir-faire et leur identité.

Détail page 11



Dîners sur mesure

Vous êtes **un.e professionnel.le des métiers de bouche** et vous cherchez à améliorer votre expérience client? Ces services sont pensés pour vous accompagner à faire de leur séjour dans votre établissement un moment dont ils se souviendront longtemps.

LES DÎNERS UNIQUES

Pensés comme des pièces rares, ces dîners sont créés sur mesure pour un événement particulier ou une petite série d'événements. Nous assurons la direction artistique, la conception culinaire, la scénographie ainsi que toute la logistique de production sur place.

==> Idéal pour des dîners presse ou lancements de produit confidentiels, des collaborations artistiques inédites, la célébration d'un millésime, d'une collection capsule ou d'une édition limitée

LES DÎNERS RÉPLICABLES

Nous développons un concept d'expérience clé en main, calibré pour être reproduit facilement de manière autonome. Nous fournissons l'ensemble des supports : scénographie, recettes, fiches techniques, éléments de décors, protocoles d'expérience, etc.

La production culinaire n'est pas assurée par notre équipe, mais nous établissons un partenariat avec un chef ou un traiteur local, soigneusement sélectionné, pour garantir une exécution de qualité à chaque événement.

==> Idéal pour compléter un circuit touristique avec une dégustation ou pour développer une offre expérientielle de séjour haut de gamme.





Cocktails sur mesure

Vous êtes un e professionnel le de l'hospitalité, de l'œnotourisme ou du luxe, et vous souhaitez offrir à vos clients une expérience inoubliable ? Ces services ont été conçus pour enrichir vos événements, séjours ou parcours de visite avec une proposition sensorielle forte autour du cocktail.

LES COCKTAILS UNIQUES:

Pensés comme des créations éphémères, ces cocktails sont imaginés sur mesure pour un événement particulier ou une petite série de rendez-vous. Nous assurons la direction artistique, la création des recettes, la mise en scène, ainsi que toute la logistique de production sur place. Chaque cocktail devient une narration visuelle et gustative, au service de votre univers.

==> Idéal pour : des lancements de produits, des activations en boutique et des salons

LES COCKTAILS RÉPLICABLES:

Nous concevons des expériences cocktails clé en main, pensées pour être facilement déployées en autonomie. Nous fournissons tous les éléments nécessaires : recettes, protocoles de service, éléments scénographiques, outils de dégustation, fiches techniques, etc.

Nous ne réalisons pas le service en personne, mais mettons en place un partenariat avec une équipe locale compétente (mixologue, barman ou traiteur) afin de garantir une exécution fidèle et qualitative.

==> Idéal pour : proposer un rituel d'accueil signature dans votre établissement ou créer une animation sensorielle récurrente dans un lieu singulier





Set design

Nous concevons des mises en scène culinaires fortes et évocatrices, pensées pour résumer l'âme d'un produit ou un univers en une seule image.

Notre approche repose avant tout sur le set design et la narration visuelle : textures, matières, lumières et compositions sont soigneusement orchestrées pour faire émerger une image singulière, sensible, poétique ou conceptuelle, qui prolonge votre identité de marque.

Nous collaborons avec des photographes partenaires, tout en assurant la direction artistique complète du projet, de l'idée à la scénographie.

==> Idéal pour : vos lancements, campagnes, communiqués de presse, activations retail ou outils de communication de marque.





Positionnement de marque

Nous vous accompagnons dans la conception ou l'évolution d'une expérience cohérente, sensible et singulière à chaque point de contact avec vos clients. Notre approche mêle direction artistique culinaire, design sensoriel et attention aux détails pour transformer chaque interaction visuelle, gustative ou gestuelle en souvenir marquant. Nous intervenons sur 4 niveaux :

IMAGE DE MARQUE:

Création de concepts de cartes à boire ou à manger, design d'objets de table (sous-verres, serviettes, supports d'addition...), développement de produits comestibles personnalisés (glaçons, pâtes de fruits, chocolats etc...) et dispositifs de présentation pour vos créations culinaires.

IMMERSION:

Conception d'univers sensoriels à travers le design sonore, l'ambiance olfactive, la scénographie ou l'art de la table sur mesure.

HOSPITALITÉ & SERVICE:

Accompagnement sur les éléments portés par votre équipe: dress code, linge de travail, accessoires etc pour créer un langage visuel cohérent et incarné.

DIRECTION ARTISTIQUE CULINAIRE:

Accompagnement stratégique pour développer une identité culinaire alignée avec votre marque. L'objectif : faire émerger une signature sensible et cohérente, à la fois gustative, visuelle et narrative.





Comment nous vous accompagnons

1- BRIEF CLIENT

Écrire la trame: A partir de votre univers, vos objectifs et vos contraintes, nous définissons ensemble. une manière de vous raconter, qui vous ressemble

9

2- IDÉATION

Assurer la direction artistique: Déterminer un parti-pris formel qui traduise l'histoire écrite en éléments tangibles: scénographie, art de la table, proposition culinaire etc

3- PROTOTYPAGE

Maguetter, tester: Mettre à l'épreuve les éléments dessinés, vérifier leur aspect, leur durabilité, leur praticité et leur cohérence générale

4- PRODUCTION

Produire, valider: Selon les besoins du projet, nous faisons appel à un réseau de professionnel.le.s aux savoir-faire complémentaires.

5- INSTALLATION

Quel que soit votre projet, nous en assurons la pleine gestion ou nous vous aidons à le mettre en place et vérifier que tout se passe bien.

Nos projets prennent vie aux côtés de clients qui souhaitent conjuguer excellence, émotion et singularité. Nous collaborons principalement avec des maisons issues des domaines du vin et des spiritueux, de la mode, de la cosmétique et du parfum, de la joaillerie et de la haute couture ainsi que les hôtels et les domaines d'exception.



Ils nous ont fait confiance



































Dîners à la carte

Et si, le temps d'un dîner, vous changiez d'univers?

Chez Auxine, nous imaginons des repas comme des récits. Chaque menu est une traversée sensorielle, où les plats, la lumière, les gestes et la scénographie racontent une histoire. Quelle que soit la thématique que vous choisirez, nos dîners sont conçus pour éveiller les sens et faire résonner le beau avec le bon.

Aucune logistique à gérer: nous vous offrons une formule clé en main pour transformer votre lieu en décor d'exception le temps d'un repas. Pour 10 à 30 convives, à domicile ou ailleurs, laissez-vous porter. Nous orchestrons l'expérience, vous n'avez plus qu'à en savourer chaque instant.

Pour réserver, rien de plus simple: Contactez-nous au 07 86 55 29 35 ou par e-mail à auxinestudio@gmail.com au minimum 5 semaines à l'avance pour nous laisser le temps de tisser, avec vous, les fils d'un récit sur mesure.

Merveilles du monde vivant



Lumière, Parfum, Couleur

Menu en 3 temps Durée 1h15 min ISon + Lumière + Parfum

90€ par personne

Trésors de la gastronomie



Le temps d'une bulle

Menu en 8 temps personnalisable Durée 1h50 min Lumière

210€ par personne



Vins en vers

Menu en 8 temps personnalisable Durée 1h50min Lumière

210€ par personne

Nous développons progressivement notre catalogue pour vous proposer de nouvelles expériences. N'hésitez pas à nous faire part de vos idées ou envies, nous sommes ouvertes aux collaborations!



Contact

Vous avez une vision singulière. Nous sommes là pour la traduire en une expérience tangible, sensible et mémorable.

Contactez-nous:

07.86.5529.35 06.15.61.63.06 auxinestudio@gmail.com www.auxine-studio.com

Notre design est narratif et multi-sensoriel...

Il s'adresse à l'oeil, à la bouche, au nez, à l'oreille et à l'esprit.



