



Auxine Studio
Design culinaire & expériences immersives

Dîners sensoriels à la carte



Index



Le Temps d'une Bulle

Menu en 9 temps
210€/personne



Lumière Parfum Couleur

Menu en 4 temps
90€/ personne



Matières naturelles

Menu en 6 temps
Bientôt disponible



Voyage autour de la Terre

Menu en 7 temps
Bientôt disponible



Le Temps d'une Bulle

Cette expérience vous permettra de découvrir l'univers du champagne et vous révélera les coulisses de sa fabrication.
De la fermentation au dégorgement, nous vous montrerons tout le savoir-faire de la méthode champenoise.

Durée du repas: 1h50
Interactivité
3 coupes de Champagne

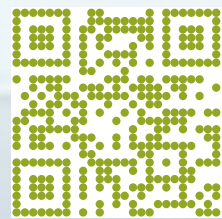
EXTRAIT DU MENU (9 temps au total)

Mise en bouche	Plat (1/3)	Interlude	Dessert
L'engagement d'une appellation, l'âme d'une maison :	L'expression du terroir : craie, meulière, argile	Les méthodes de vinification : l'art de la fermentation :	Prise de mousse : la naissance des bulles :
<i>Mise en bouche au fromage frais, agrumes tagète et fenouil, concentré de poivron</i>	<i>Craie: Bar de ligne à l'huile d'algue cuit sous vide, céleri, rave et noisettes, écume de fleurs et citron caviar</i>	<i>Gaspacho blanc de brioche toastée, pickles de radis, pêches rôties et muesli de levure maltée</i>	<i>Entremet au chocolat Itakuja doublement fermenté, biscuit madeleine, confit de fruit de la passion</i>

210€ / personne - Jauge: 10 - 36 personnes
Réservation minimum 6 semaines à l'avance

Pour chaque temps du repas, la recette est revisitée selon les spécificités de votre Maison et les produits que vous souhaitez intégrer au menu.

Nous pouvons également vous proposer un menu de référence avec des cuvées de notre sélection. (sur demande)



SCAN ME

Lumière, Parfum Couleur

Partez en balade le temps d'un repas pour admirer les fleurs à la lueur du clair de lune. Humez le parfum envoûtant de la terre humide un lendemain de pluie et enfin, assistez à l'envolée colorée des insectes au zénith.

Durée du repas: 1h20
Interactivité + Lumière +
Parfum
1 cocktail

UN MENU EN 4 TEMPS

Entrée	Cocktail	Plat	Dessert
Au clair de lune: la faune et la flore nocturne :	Petrichor: l'odeur de la terre après la pluie :	Balade en forêt, cueillette sauvage :	Envolée colorée : libellule, scarabée, bourdon :
<i>Soupe froide d'amandes, labneh, pickles de légumes en fleurs, huile d'onagre et chips de riz soufflé</i>	<i>Cocktail distillat d'eau de pluie: gin nuage, sirop d'herbes fraîches et sève de bouleau. Beignet vapeur aux herbes</i>	<i>Risotto de riz noir au bouillon de forêt, comme du terreau humide, plantes sauvages, pesto de fenouil sauvage</i>	<i>Variation de 3 entremets autour de la reine des prés, de la lavande et du mélilot</i>

90€ / personne - Jauge: 12 - 36 personnes
Réservation minimum 6 semaines à l'avance

Pour chaque temps du repas, il est possible de revisiter les recettes selon les spécificités de votre Maison et les produits que vous souhaitez intégrer au menu (ex caviar, saké, huile haut de gamme, herbes aromatiques etc).



Matières naturelles

De la haute couture à l'orfèvrerie, de la joaillerie à l'architecture en passant par la sculpture, toutes nos cultures ont pris racine dans l'exploitation de matières naturelles issues du ventre de la terre. Venez les découvrir.

Matières explorées: Liège - Nacre - Cuir et Lin - Marbre - Ambre

*Durée du repas: 1h50
Interactivité + Lumière
1 verre de Blanc + 1 verre de Rouge + 1 verre de Cognac*

EXTRAIT DU MENU (6 temps au total)

Mise en bouche

Liège, du chêne à la préservation des plus grands vins

Bouchon en liège comestible au sarrasin et aux amandes

Entrée

La nacre, du coquillage à la haute joaillerie

Ceviche de Dorade à la crème de coco et au piment, oignon nouveau, perles de tapioca à la noix de coco

Plat

Entre cuir et lin, la tannerie et le tissage

Daube de joue de bœuf de 5h, moelle sur crackers de lin, polenta blanche, huile de lin fumée.

Fromage

Le marbre, des falaises de Carrare à la Vénus de Milo

Fourme de Montbrison, Morbier, Cheddar à la Guinness, beurre sculpté et brioche marbrée

Bientôt disponible

Possibilité de modifier les vins et spiritueux et d'adapter les plats en accord mets-vins avec les cuvées de votre sélection (menu intégral sur demande)



Voyage autour de la Terre

Embarquez pour une épopée culinaire autour de la Terre en plusieurs escales. Du désert du Sahara au récif corallien en passant par la toundra sibérienne et la forêt tropicale, vous pourrez admirer la beauté et la diversité du monde vivant.

Escales desservies: Volcan - Désert - Récif corallien - Toundra - Prairie - Forêt tropicale - Glacier

*Durée du repas: 1h50
Parfum + Lumière
2 cocktails + 1 verre de Blanc*

EXTRAIT DU MENU (7 temps au total)

Mise en bouche

Du chaos de la lave au retour à la vie

Bouchon en liège comestible au sarrasin et aux amandes

Plat (1/2)

Les récifs coralliens, véritables réservoirs de vie marine

Ceviche de Dorade à la crème de coco et au piment, oignon nouveau, perles de tapioca à la noix de coco

Plat (2/2)

La Toundra: terre gelée, terre stérile

*Boeuf en deux façons et marinade aux cranberries
Seigle et lupin*

Fromage

Prairies naturelles, prairies artificielles

*Beurre fumé au foin, crackers de céréales
Salers AOP, pesto d'achillée millefeuille et jeunes pousses*

Bientôt disponible

Possibilité de modifier les vins et cocktails et d'adapter les plats en accord mets-vins avec les alcools de votre sélection (menu intégral sur demande)

Un premier pas vers une collaboration inédite

Aujourd'hui, les visiteurs comme les clients recherchent bien plus qu'un produit ou une visite: ils aspirent à vivre une expérience singulière, mémorable, qui éveille leurs sens et enrichit leur imaginaire. Comment leur offrir un moment qui se distingue, qui surprend et qui valorise pleinement votre savoir-faire ?

Auxine Studio crée des expériences immersives et artisanales qui transcendent la simple découverte pour devenir de véritables voyages sensoriels. Chaque projet dialogue avec l'identité d'une maison, d'un lieu ou d'un produit pour en révéler toute la profondeur et la poésie.

Pourquoi intégrer une expérience Auxine Studio à votre univers ?

Un signe de distinction : offrir à vos clients une proposition rare, à la croisée de l'art, de la gastronomie et du récit.

Une mise en valeur sensible : qu'il s'agisse d'une maison de champagne, de spiritueux, de caviar, de maroquinerie, de joaillerie ou d'un domaine agricole, chaque expérience révèle vos singularités sous un angle inédit.

Un langage universel : lumière, parfum, goût, matières naturelles, écosystèmes... autant de passerelles pour créer une rencontre intime entre votre univers et ceux qui le découvrent.

Nous serions ravies d'imaginer avec vous comment nos expériences peuvent enrichir vos projets et offrir à votre public une rencontre inoubliable avec votre savoir-faire.

07.86.5529.35 - auxinestudio@gmail.com