

fulgurances

CRÉATEUR D'ÉVÉNEMENTS
ET DE CONTENUS
AUTOUR DE LA CUISINE



PRÉSENTATION



LES ÉVÉNEMENTS HORS LES MURS



CONSULTING EN STRATÉGIE FOOD



LES ÉVÉNEMENTS CRÉATION FULGURANCES



PARTENAIRES



CONTACTS



fulgurances

PRÉSENTATION



fulgurances



Créé en 2010, Fulgurances est une agence qui met en avant la jeune cuisine à travers ses événements, son activité de conseil et ses restaurants tremplin.

fulgurances

MANIFESTO

Fulgurances se positionne en dénicheur de talents, à l'affût des nouvelles tendances et des transformations de la cuisine contemporaine. Depuis nos débuts, nous défendons une approche pluridisciplinaire et transversale en associant graphistes, artistes, plasticiens et scénographes sur nos événements.

DE L'IDÉE À L'ASSIETTE

Fulgurances traduit les besoins de marques ou institutions culturelles à travers des dîners et performances ou encore la création de stratégies food ou de concepts de restaurant. Fulgurances conçoit des expériences sur mesure pour des demandes aussi variées que des diners presse ou RP, événements grand public, ou communication interne.

NOTRE ÉQUIPE

Une équipe de professionnels de la restauration, de journalistes, de chefs de projets et de consultants avec plus de 10 années d'expérience dans l'univers de la cuisine, ainsi qu'un réseau de chefs.fes jeunes, engagés.es et pionniers.ères.



fulgurances

LA CUISINE AU CENTRE DE NOS ÉVÉNEMENTS —



“ La cuisine est sans cesse en mouvement, elle s’affranchit des frontières et des codes. C’est pourquoi nous avons décidé de soutenir les démarches, la dynamique et la créativité de toute une nouvelle génération de cuisiniers.ères. ”

fulgurances

ÉVÉNEMENTS ET CATERING

Fulgurances crée des menus et des dîners en adéquation avec les envies de chaque marque et en y intégrant les valeurs que vous souhaitez partager et mettre en avant. Notre particularité est de toujours mettre le chef au centre de l'événement.



CONSULTING

Fulgurances crée des concepts food sur mesure en répondant aux envies et aux enjeux stratégiques de chaque client. Fort de notre large réseau de chefs en France et à l'étranger, chaque création est différente et singulière.

CRÉATION DE CONTENU ÉDITORIAL

Le contenu est dans l'ADN de Fulgurances car nous avons commencé par écrire des reportages et des billets d'humeur dédiés à la cuisine et à ceux qui la font. Sollicités par de nombreuses marques, nous produisons aujourd'hui des communiqués de presse, articles et contenus éditoriaux.

fulgurances



QUELQUES CHIFFRES



100 événements à Paris, Lyon, Toronto, Hanoï, NY, Barcelone, Bruxelles, Londres, Moscou

600 chroniques de restaurants

50 portraits de chefs.fes et artisans à travers le monde

70 événements des « seconds sont les premiers » avec des cuisiniers.ères français.aises et internationaux.ales

Une trentaine de chefs.fes en résidence passés chez Fulgurances à Paris et à New York depuis 2015

Une veille constante

fulgurances

UN ÉVÉNEMENT SUR MESURE

Fulgurances accompagne chaque projet de la conception à la réalisation.



Un thème

Fulgurances imagine une thématique sur mesure selon vos envies, adaptée à votre marque ou entreprise et conçoit une ligne éditoriale pour votre événement.

Une programmation

Fulgurances met à disposition son réseau de chefs.fes et imagine une programmation en adéquation avec vos souhaits.

Un lieu

Fulgurances déniché des lieux insolites et les réhabilite pour l'occasion.

Des outils de communication

Fulgurances crée dossiers de presse, invitations, affiches et contenu pour la communication digitale.

Une production globale

Fulgurances prend en charge toute la logistique et la coordination (assistance technique et mise en place d'une cuisine, gestion du personnel de salle et de cuisine, commandes, transports et hébergement).

fulgurances

LES ÉVÈNEMENTS HORS DES MURS



fulgurances

HUMAN KIND DINNER

CRÉATION ÉVÉNEMENTIELLE - SOIRÉE DE LANCEMENT

Pour le lancement presse d'un livre autour de la spiritualité et des cinq sens, Fulgurances a imaginé un événement food en plusieurs parties : apéritif avec amuse-bouches, dîner banquet avec un menu dégustation autour du végétal cuisiné par la cheffe Laurène Barjhoux, ainsi qu'une série de cocktails réalisés par un mixologue, inspirés par les éléments.

Production clé-en-main,
Casting du chef.fe et création d'un menu sur-mesure,
Création de cocktails sur mesure avec un mixologue,
Sourcing du mobilier et des arts de la table,
Création d'une scénographie,
Installation d'une cuisine équipée dans un lieu nu,
Mobilisation des équipes de Fulgurances,
Gestion opérationnelle, montage et démontage.

Jauge : 80 personnes

fulgurances



COWBOY - VELOS ÉLECTRIQUES

CRÉATION ÉVÉNEMENTIELLE - DÎNER DE LANCEMENT

Pour un lancement presse autour de nouveaux modèles de vélos électriques, la marque Cowboy a confié à Fulgurances la mission de créer un menu autour des différentes valeurs de la marque et a privatisé, pour la soirée, le restaurant.

Production clé-en-main,
Casting du chef.fe et création d'un menu sur-mesure autour
des 3 éléments de Cowboy,
Mobilisation des équipes de Fulgurances,
Gestion opérationnelle, montage et démontage.

Jauge : 20 personnes



fulgurances

INNOVATORS UNDER 30

CRÉATION ÉVÉNEMENTIELLE - TRAITEUR

A l'occasion de la remise des prix des *Innovators under 30* de BNP PARIBAS, Fulgurances a imaginé un menu sous forme de cocktail pour plus de 200 personnes avec trois chefs de moins de 30 ans.

Production clé-en-main,
Casting du chef.fe et création d'un menu sous forme de
cocktail sur-mesure,
Création d'une scénographie,
Sourcing du mobilier et des arts de la tables,
Installation d'une cuisine dans un lieu nu,
Mobilisation des équipes de Fulgurances,
Gestion opérationnelle, montage et démontage.

Jauge : 200 personnes



Aēsop

CRÉATION ÉVÉNEMENTIELLE - TRAITEUR



Jauge : 20 à 60 personnes



Cocktail dinatoire pour un lancement de produits (événements presse et événements en interne en France et à l'international).



Production clé en main,
Casting du chef.fe,
Création d'un cocktail dinatoire sur mesure avec le.a chef.fe,
Service traiteur et privatisation du restaurant,
Gestion opérationnelle, commande, montage et démontage.



fulgurances

RUINART - HARVEST CAMP

CRÉATION ÉVÉNEMENTIELLE



Fulgurances a imaginé une journée dédiée à la thématique du temps afin d'engager la communauté d'influenceurs de la Maison Ruinart. Un déjeuner signé par la cheffe Céline Pham au milieu des vignes avec des lunchs box sur mesure, des ateliers avec des producteurs et artisans, un dîner avec le chef Grégory Marchand, et un showcase du groupe Burning Peacock.

Production clé en main,
Réflexion et exploration autour de la marque puis création d'une thématique,
Choix des intervenants et casting du chef.fe,
Travail en collaboration avec des designers,
Gestion opérationnelle, montage et démontage.

Jauge : 50 personnes

fulgurances

SOCIALITE FAMILY

CRÉATION ÉVÉNEMENTIELLE



La **DOUBLEJ.**
for
**THE
SOCIALITE
FAMILY**

Création d'un menu sous forme de cocktail pour présentation presse de la marque lifestyle *DOUBLE J.*

Production clé en main,
Création autour de la marque,
Casting du chef.fe,
Création du menu,
Gestion opérationnelle, montage et démontage.

Jauge : 40 personnes

fulgurances

DOM PERIGNON - DÎNER DES MOINES

CRÉATION ÉVÉNEMENTIELLE

Fulgurances a imaginé et déployé une stratégie food et un événement sous forme d'un repas inédit autour de la cuvée Plénitude de la maison Dom Pérignon selon les objectifs énoncés de la marque.

Casting du chef.fe,
Recherches historiques,
Création d'un menu inspiré par le repas des moines,
Sourcing et commande de la vaisselle et des arts de la table,
Conseil.

Jauge : 20 personnes



fulgurances

POISSON EXQUIS

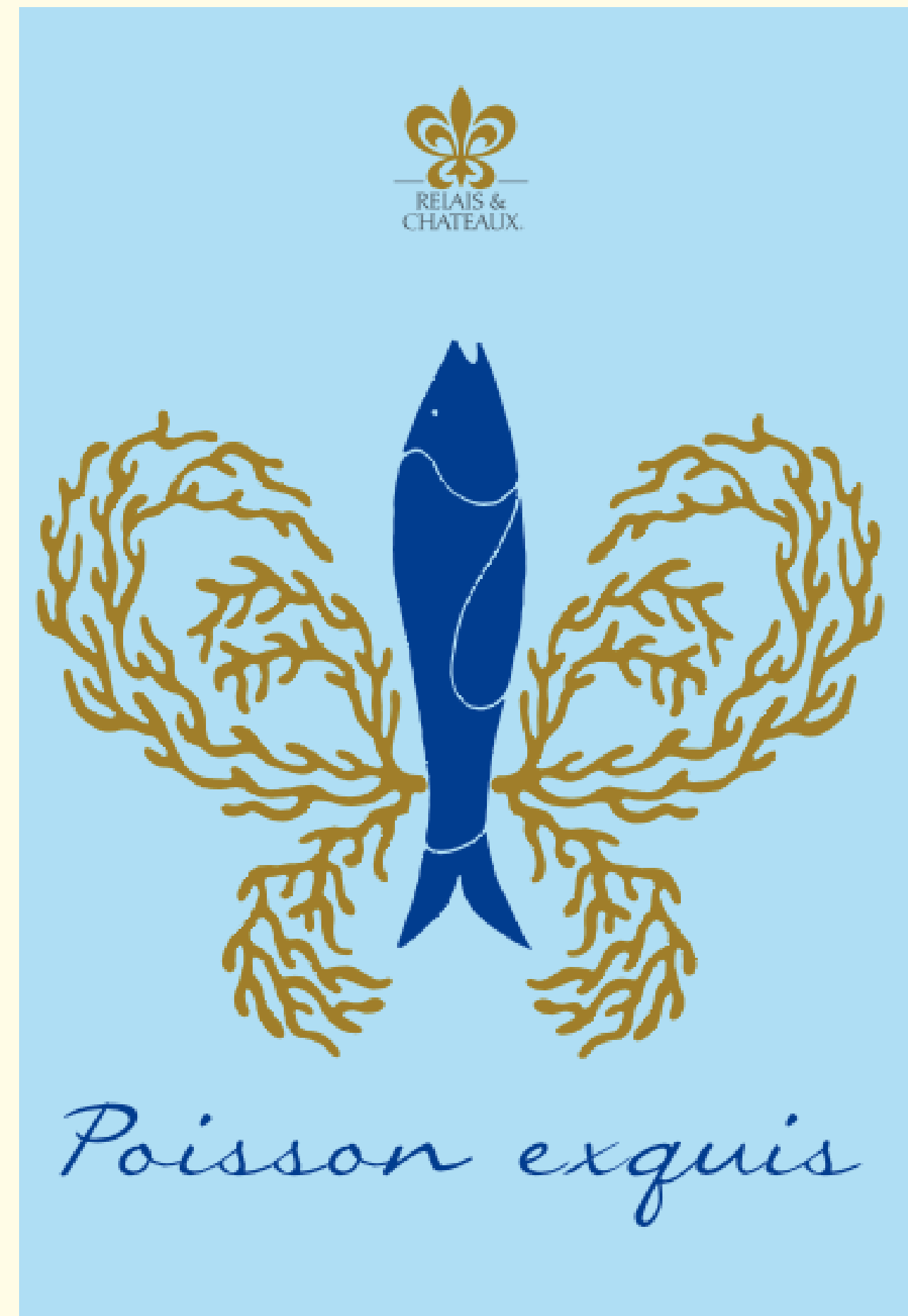
CRÉATION ÉVÉNEMENTIELLE

Pour l'association Relais & Châteaux, Fulgurances a imaginé un événement autour de la pêche durable en créant avec les chefs Hugo Rollinger et Mauro Colagreco un déjeuner sur la plage ainsi qu'un booklet papier avec des reportages photos et portraits, et des recettes vidéo.

Production clé en main,
Création et réflexion autour d'une thématique,
Casting du chef.fe,
Création du menu et de recettes,
Création éditoriale et graphisme, travail en
collaboration avec des designers,
Reportages et entretiens,
Création de recettes en vidéo,
Gestion opérationnelle, montage et démontage.

fulgurances

Jauge : 100 personnes



LES DÎNERS DES GOÛTS UNIQUES

CRÉATION ÉVÉNEMENTIELLE

Pour le Voyage à Nantes, Fulgurances a collaboré à la création des dîners des Goûts Uniques, dîners mettant en scène le terroir nantais.

Fulgurances a invité deux cuisiniers prestigieux : Alexandre Couillon et Peeter Pihel, ainsi que deux vignerons pour un dîner éphémère décliné autour de 3 produits locaux dans des lieux insolites et emblématiques de la ville de Nantes.

Pour la seconde édition, Fulgurances a collaboré à la création de deux dîners dans la cour du château des Ducs de Bretagne avec les chefs Alain Passard et Eric Guérin.

Participation à la réflexion autour des thématiques,
Casting d'une dizaine de chefs.fes de la jeune génération,
Recueil des recettes des chefs.fes et création de fiches techniques,
Contact et gestion du traiteur pour mettre en valeur le travail des chefs.fes et veiller au respect de leurs recettes,
Gestion opérationnelle.

Jauge : 200 à 1000 personnes en fonction des événements



KRUG CÉLÉBRATION

DÎNERS ET ATELIERS DÉGUSTATION



Production clé en main,
Création et organisation de dîners et ateliers de cuisine sur mesure pour la
Maison Krug, faisant intervenir un nouveau chef à chaque fois :
Julien Burlat, Bertrand Grébaut (Septime 1*), Loïc Villemin (Toya 1*) Sang
Hoon Degeimbre (2*)

Casting des chefs.fes,
Scénographie,
Sourcing de l'art de la table,
Gestion opérationnelle, montage et démontage.

Jauge : 2 et 180 personnes

fulgurances

BEEF MAGAZINE

CRÉATION ÉVÉNEMENTIELLE - SOIRÉE DE LANCEMENT

Fulgurances a orchestré la soirée de lancement du magazine BEEF !, une soirée tout en rouge et noir, carnassière et délicate, masculine et féminine avec le boucher star Yves-Marie Le Bourdonnec, le duo chef et sommelier du restaurant Les Grès Jérôme Bigot et Marie-Hélène Tardif.

Production clé en main,
Choix du lieu, des intervenants et des chefs.fes,
Création d'une scénographie,
Sourcing et commande du mobilier et des arts de la table,
Commande, installation, montage et démontage,
Gestion opérationnelle.

fulgurances



BEST FISHES

CRÉATION ÉVÉNEMENTIELLE - DÎNER A 6 MAINS

Organisation de dîners pour le Centre des Produits de la mer de Norvège avec Sang Hoon Degeimbre, Bertrand Grébaut, Alexandre Couillon, Céline Pham, Mauro Colagreco et Loïc Villemin.

Production clé en main,
Création de photos artistiques,
Rédaction et mise en page du dossier de presse,
Création d'un concept en lien avec les productions de la mer de Norvège,
Casting des chefs.fes et mobilisation des équipes de Fulgurances,
Sourcing et commande du mobilier et des arts de la table,
Commande, gestion opérationnelle, montage et démontage.



fulgurances

CONSEIL



CONSEIL EN RESTAURATION
CONSEIL EN STRATEGIE FOOD

fulgurances

PERRIER JOUËT – LE CELLIER BELLE EPOQUE

CONSEIL EN RESTAURATION

Fulgurances exploite en marque blanche le restaurant et bar à champagne du Cellier Belle Époque de Perrier-Jouët à Épernay.

Fréquentation: 150 personnes par jour

Casting du chef.fe,
Création de la carte food en lien étroit avec l'image de la
marque,
Recrutement d'une équipe rigoureuse et passionnée en salle et
en cuisine,
Accompagnement et gestion opérationnelle.



fulgurances

MARTELL - LE BAR INDIGO

CONSEIL EN RESTAURATION

Fulgurances exploite en marque blanche le bar rooftop l'Indigo, un bar à cocktail situé sur le toit de la fondation d'art contemporain de la Maison Martell à Cognac.

Fréquentation: 300 personnes par jour

Création de la carte des cocktails,
Sourcing produits et création de la carte food,
Recrutement et formation des équipes en salle et au bar,
Accompagnement et gestion opérationnelle.

fulgurances



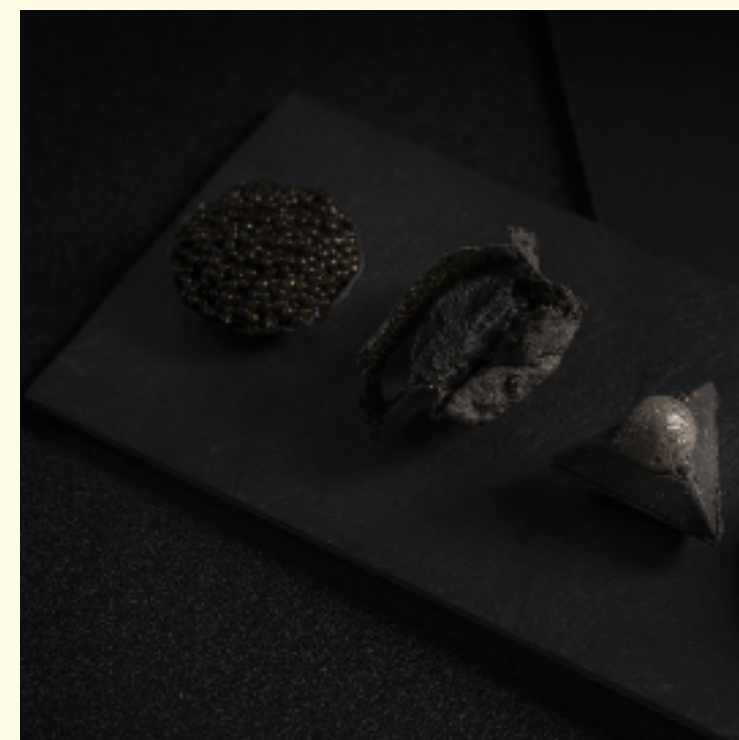
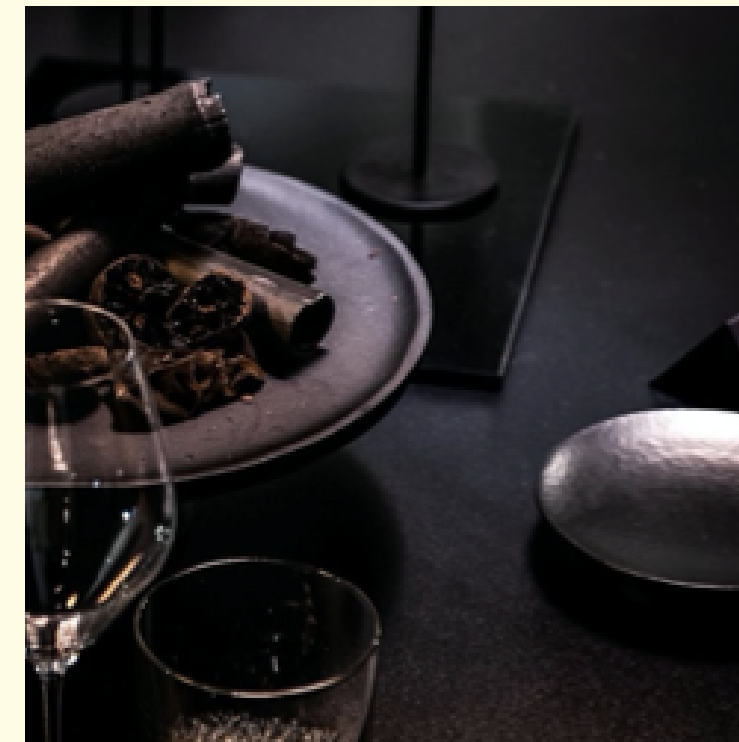
DOM PERIGNON

CONSEIL EN STRATÉGIE FOOD

Création d'une stratégie food sur mesure pour les différentes cuvées Dom Pérignon: Vintage, Rosé et Plénitude.

Exploration d'une thématique,
Création de concepts et adaptation pour chaque marché,
Casting du chef.fe,
Sourcing de la vaisselle et des arts de la table,
Graphisme invitation et menu,
Scénographie,
Création d'une stratégie food et de guidelines en français et en anglais,
Création évènementielle.

Collaboration avec le chef Sylvain Parisot



fulgurances

FOOD FOR ART BY RUINART

CONSEIL EN STRATÉGIE FOOD



Accompagnement de la maison Ruinart dans l'élaboration de leur programme Food for Art, une collaboration unique entre un artiste, Vik Muniz, et un chef, David Toutain.

Production clé en main,
Casting du chef.fe et développement d'une stratégie food,
Création d'une thématique en lien avec la résidence artistique,
Médiation entre le.a chef.fe et la Maison Ruinart,
Editorial.



fulgurances

VOLCAN

CONSEIL EN STRATÉGIE FOOD

Création d'une stratégie food en collaboration avec un chef pour établir un concept fort, un menu type, des rituels de service et un art de la table pour l'implantation sur les différents marchés.

Création de concepts en lien avec l'image de la marque,
Casting du chef.fe,
Création de menu,
Création et mise en place de rituels de service,
Sourcing de la vaisselle et des arts de la table,
Redaction d'une stratégie food et des guidelines en français et en anglais.

Collaboration avec le chef Fidel Caballero



fulgurances

LES ÉVÈNEMENTS CRÉATION FULGURANCES



fulgurances

L'ÉVÉNEMENT PHARE DE FULGURANCES

"LES SECONDS SONT LES PREMIERS"



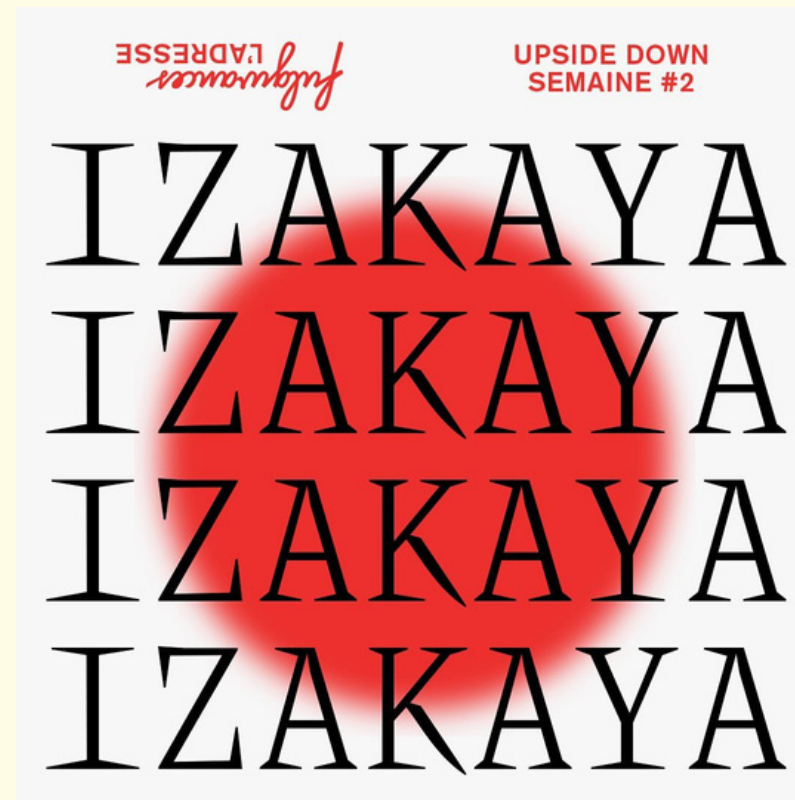
Le second de cuisine joue un rôle majeur au sein des brigades de restaurant, oeuvrant généralement dans l'ombre des chefs. Ils ont des responsabilités immenses. Depuis 2010, Fulgurances se positionne en médiateurs, à la découverte des jeunes cuisiniers. Ce sont eux qui un jour créeront leur propre projet avec leurs envies et leur enthousiasme. Parce que dessiner son aventure prend du temps, parce qu'un.e second.e de cuisine est plein de fraîcheur et d'énergie, nos dîners "Les seconds sont les premiers" leur offrent une soirée sur mesure, pour s'exprimer, rêver, nous faire rêver et donner du plaisir aux convives de l'Adresse venus assister à ce baptême du feu.

fulgurances

LES ÉVÉNEMENTS UPSIDE DOWN

Fulgurances se transforme.

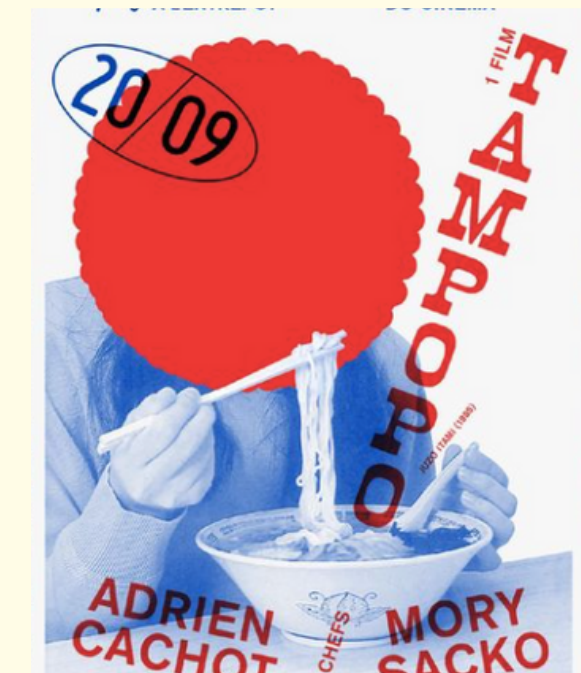
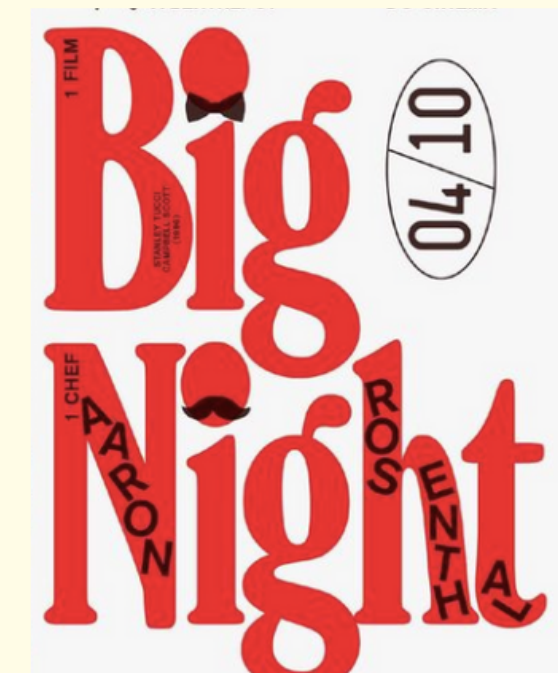
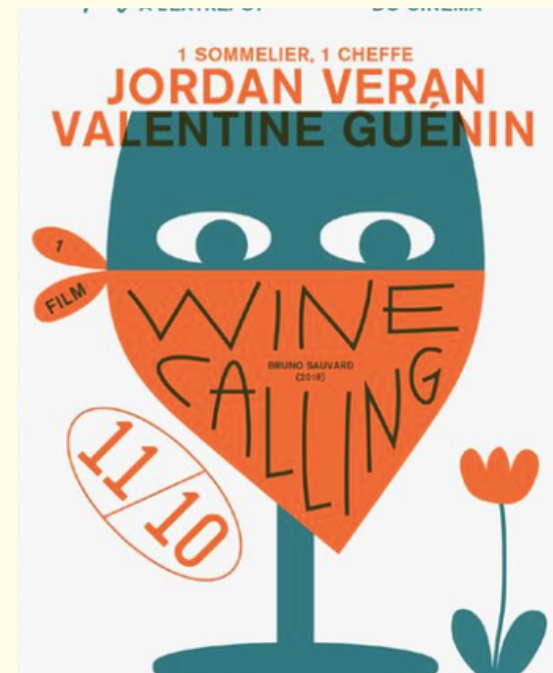
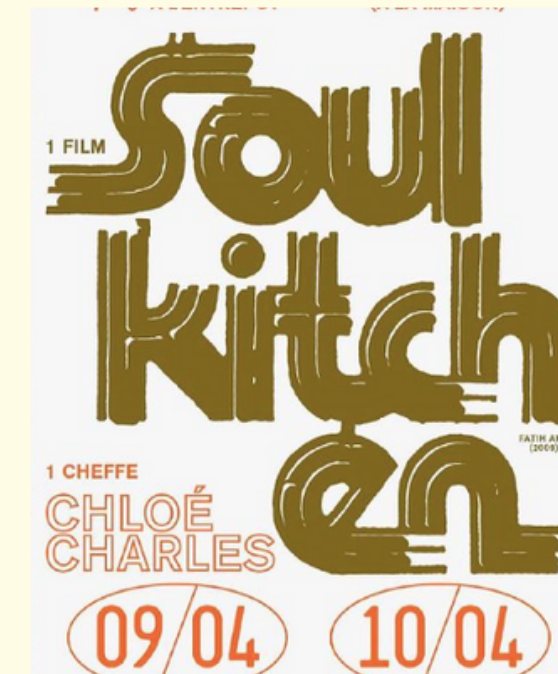
Pour nous, rien n'est figé dans un restaurant. La crise COVID nous a fait rebondir et c'est lors de cette période que l'on a créé les événements *Upside Down* qui ont permis à Fulgurances l'Adresse de vagabonder en changeant de format, aux convives de voyager, aux équipes de s'amuser et à l'espace du restaurant de s'événementialiser.



LE GOÛT DU CINÉMA

La cuisine nourrit, mais elle raconte aussi le monde dans lequel on vit, elle bouscule, elle tire des larmes parfois. La cuisine qu'on aime divertit autant qu'elle fait réfléchir, elle explore des souvenirs, ceux qui parlent à tous mais aussi les plus intimes. C'est ainsi qu'on aime la rapprocher du cinéma. Chez *Fulgurances à l'Entrepôt*, nous avons la chance de pouvoir créer un dialogue entre ces deux disciplines.

Le principe est simple : la projection d'un film suivie d'un menu créé sur mesure par un.e chef.fe et inspiré par l'oeuvre.



Aviv Ettinger, Tina Dzagania, Chloé Charles, Manon Fleury, Minou Sabahi, Jordan Veran (sommelier) et Valentine Guénin, Aaron Rosenthal, Adrien Cachot et Mory Sacko

À DEUX C'EST MIEUX !

Party de cuisine. Cuisine à 4 mains. À deux c'est mieux, c'est deux chefs.fes qui, le temps d'une soirée, vont cuisiner ensemble un menu unique mêlant leurs deux personnalités.



FULGURANCES À LA MAISON

La crise COVID nous a, une nouvelle fois, obligé à modifier notre vision du restaurant. Après un mois de réflexion, d'échanges avec nos équipes, nous en sommes arrivés à la conclusion que nous ne pouvions pas abandonner nos habitués comme ça. Ce n'est pas notre genre.

Pour le bonheur de cuisiner pour eux, pour l'air de fête du "comme au restaurant", pour tous nos incroyables producteurs, nous avons lancé "Fulgurances, à la maison". Parce que, plus que jamais dans cette période si délicate, nous devons être ensemble. Sylvain Parisot a donc été notre premier chef en résidence confiné.

Fulgurances à la maison c'est un menu qui change chaque semaine.

A récupérer au restaurant ou en livraison

Restaurant box - Apéro box - Box maraîchère - Wine box

fulgurances

fulgurances
À LA MAISON



PARTENAIRES



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

fulgurances

CONTACTS

Rebecca Asthalter

rebecca@fulgurances.com

Sophie Cornibert

sophie@fulgurances.com

Hugo Hivernat

hugo@fulgurances.com

