

EKŌW  
STUDIO

# qui suis-je ?

EKOW  
STUDIO

By

**Perrine Bettin** originaire de Chamonix Mont-Blanc, est designer culinaire.

La nature sauvage et le rapport à l'environnement l'ont toujours fait vibrer. Cela lui a permis de fusionner intimement avec son territoire, ce qui a influé sur son travail de designer à travers la curiosité, l'analyse, l'observation, la compréhension et le respect. Comprendre, observer et s'immerger dans un contexte lui permettent de répondre le plus justement aux problématiques auxquelles il est confronté. La pratique du design culinaire l'aide à la création d'expériences singulières à travers le spectre de l'alimentation, entre art, design, poésie et gastronomie. Elle élabore de nouveaux scénarii de dégustation, de consommation et d'attention au monde qui nous entoure. Manger est une façon « d'être au monde ».



« MANGER  
EST UNE FACON  
D'ETRE  
AU MONDE »

Emanuele Coccia



# VOYAGES CULINAIRES

Eveil des 5 sens. Reconnexion.  
Observation. Compréhension.  
Immersion. Sensibilisation. Poesie ...

Chaque expérience raconte une histoire scientifique :  
celle d'un écosystème.

Cette histoire est représentée dans l'assiette, lors  
de plusieurs temps de dégustations, à travers les  
textures, les goûts, les supports, la scénographie, le  
menu, les scénarios de dégustation ...

**Racontons ce que nous mangeons et mangeons  
ce que nous racontons.**

Comme lors d'une conférence, nous ingérons les  
informations afin de les digérer, et de mieux com-  
prendre le sujet.

**C'est en connaissant que nous en prenons soin.**



# EXPERIENCES IMMERSIONS CULINAIRES AU COEUR DES ECOSYSTEMES ALPINS

« Foré »

« Gllacièr »

« Lak »





# Foré

Manger la forêt

**13 convives**

**1 h 30**

**Dans la forêt**



Une expérience culinaire immersive au coeur de la forêt.

"La forêt nous parle, se met à nu, et se retrouve dans nos assiettes. Mangeons ce qu'elle raconte, racontons ce que nous mangeons.

Ce temps d'immersion nous permettra de déceler les messages cachés de cet écosystème. Je vous propose de vous raconter son histoire autour de différents temps de dégustation. De sa surface à ses profondeurs, nous apprendrons à mieux la regarder et à mieux comprendre ceux qui l'habitent. La forêt se retrouvera en notre intérieur et nous nous retrouverons dans le sien."

**5 mets**  
**2 infusions**

Raconter l'histoire de la forêt, de manière scientifique et poétique, à travers différents temps de dégustations. Oratrice tout au long du repas, je raconte chaque bouchée afin d'accompagner les dégustations d'une histoire.





IMMERSION





1



2



3



4



5

**5 TEMPS DE DEGUSTATION**  
**Chaque mets raconte une**  
**histoire**

1. L'ÉCOSYSTÈME
2. INTERACTION ENTRE FAUNE ET LA FLORE
3. LA FORÊT AU FIL DES SAISONS
4. STRUCTURATION DES SOLS DE FORÊT
5. LA FAUNE DES SOLS



# MENU FORÉ

## INFUSION DE SAPIN ET PLANTES SAUVAGE

### 1. L'ÉCOSYSTÈME

Mousse de lait infusée au sapin figée, poudre de sapin, giroles vinaigrées, herbes fraîches, sponge cake au sapin.

### 2. INTERACTION ENTRE FAUNE ET LA FLORE

Sablé salé marjolaine, dôme mousse de miel de montagne, pollen, dôme infusion serpolet, oxalis (trèfle)

### 3. LA FORÊT AU FIL DES SAISONS

1- bourgeons d'ail des ours conservés au vinaigre ;  
2- Mûre fraîche et poudre de myrtille ;  
3- giroles conservées au vinaigre et herbes aromatiques ;  
4- feuille de menthe sauvage cristallisée au sucre

## INFUSION DE SOL DE FORET

### 4. STRUCTURATION DES SOLS DE FORÊT

Crumble au charbon végétal ; palet semi-pris au cèpe et sésame ; duxelle de champignons ; poudre de cèpe ; shiso et plantes sauvages fraîches

### 5. LA FAUNE DES SOLS

Crumble chocolat-noisette, ganache chocolat fumé, myrtilles sauvages confites, voile de lait au shiso, infusion chaude reine des prés.

---

Le menu peut varier en fonction du chef et de la saison

# Glaccière

Fluidité des temps

15 convives

1 h 30



## Sous les géants de glace

Une expérience culinaire immersive au pied des glaciers.

Je vous emmène en immersion dans le paysage alpin, près des géants de glaces qui deviennent le sujet de l'expérience. En collaboration avec un chef je réalise des bouchées qui, visuellement et gustativement, retranscrivent les propriétés des glaciers.

Cette performance poétique nous reconnecte aux éléments naturels, tant par le lieu choisi que par la narration.

Mangeons ce que les glaciers racontent, et racontons ce que nous mangeons.

De sa surface à ses profondeurs, nous apprendrons à mieux le regarder et à mieux le comprendre.

6 mets

2 infusions

Raconter l'histoire des glaciers, de manière scientifique et poétique, à travers différents temps de dégustations.

Oratrice tout au long du repas, je raconte chaque bouchée afin d'accompagner les dégustations d'une histoire.







1



2



3



**6 TEMPS DE  
DEGUSTATION**  
Chaque mets raconte  
une histoire

1. ACCUMULATION DES TEMPS
2. ÉCOULEMENT ABRASIF
3. ABLATION D'UN RELIEF
4. EMPREINTE D'UN MOUVEMENT
5. MÉMOIRE CLIMATIQUE
6. MANIFESTATION DE L'EFFACEMENT



4



5



6

# MENU GLLACIÈR

## 1. ACCUMULATION DES TEMPS

Émulsion thym et miel, bavarois au fromage de brebis, confiture de myrtilles sauvages, cake aux herbes et riz soufflé.

## 2. ÉCOULEMENT ABRASIF

Crème acidulée au fenouil, sablé sucré, gruée de cacao, graines torréfiées.

## 3. ABLATION D'UN RELIEF

Féra fumée marinée au sapin et encre de sèche, pétales de maïs torréfiés, poudre de fêta séchée et poudre de champignon fermenté. Extraction d'eau de tomate infusée à la menthe sylvestre

## INFUSION DE PLANTES

## 4. EMPREINTE D'UN MOUVEMENT

Tuile noire au charbon végétal, houmous au panais et chou-fleur, herbes fraîches. Crumble de pain au levain (à parsemer).

## 5. MÉMOIRE CLIMATIQUE

Guimauve, fraise déshydratée, et des billes de citron caviar. Une branche de murier.

## 6. MANIFESTATION DE L'EFFACEMENT

Granité à l'algue nori et au génépi.

---

Le menu peut varier en fonction du chef et de la saison



# LAK.

Pour Salomon et Francois D'Haene



**Groupes de 10**

Juqu'à 100 personnes

**15 minutes**

**Au pied du lac**

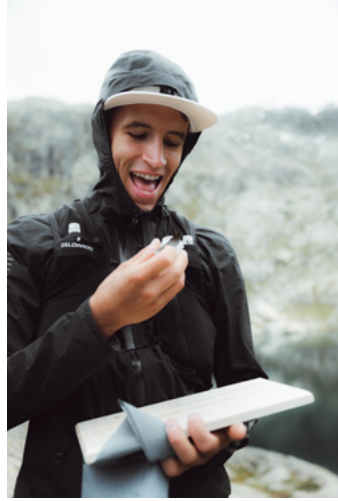
**4 mets**

**1 infusion**

Raconter l'histoire des lacs de montagne, de manière scientifique et poétique, à travers différents temps de dégustations.

Oratrice tout au long du repas, je raconte chaque bouchée afin d'accompagner les dégustations d'une histoire.







1



2



3



4

**4 TEMPS DE  
DEGUSTATION**  
Chaque mets raconte  
une histoire

1. LACS POLAIRES - HIVER
2. LACS FROIDS - PRINTEMPS
3. LACS PELOUSES - ÉTÉ
4. LACS VERTS - AUTOMNE

# MENU LAK

## 1. LAK POLAIRE

Kanten génépi et baies de genièvre, tuile de sucre et plante sauvage cristallisée

## 2. LAK FROID

Cristal bread, crème de citron, crumble charbon végétal et encre de sèche, tuile de fera et encre de sèche

## 3. LAK PELOUSE

Onigiri, crème au foin, algue fraîche et poudre de plante sauvage (aquatique et terrestre)

## 4. LAK VERT

Sponge cage séché aux herbes, topping (champignon, pignons de pin, poisson séché, herbes fraîches), crème d'ail noir et crème de champignon

## INFUSION DE PLANTES AQUATIQUES

---

Le menu peut varier en fonction du chef et de la saison



# TARIIFS



8 pers

à partir de 9 pers

à partir de 30 pers

à partir de 60 pers

## FORÈ

Maximum 13 personnes

150€ /pers

120€ /pers

-

## GLLACIÈR

Maximum 30 personnes

125€ /pers

100€ /pers

-

## LAK

Maximum 100 personnes

-

-

75€ /pers

60€ /pers

## CRÉATION ORIGINALE

Sur devis

Sur devis

Sur devis

Sur devis

Chaque expérience nécessite un minimum de 8 personnes

Lieux de l'évènement adaptables - Des frais supplémentaires peuvent être appliqués en fonction des conditions de logistique

Toute demande particulière fera l'objet d'un devis