

E K Ō W
STUDIO



E K Ō W STUDIO

By

Perrine Bettin

Originaire de Chamonix-Mont-Blanc, Perrine est designer culinaire. Par le prisme de l'alimentation, elle s'engage à faire évoluer notre regard sur l'environnement. Son studio conçoit des expériences immersives où territoire, émotions et sens se rencontrent.

La nature sauvage et le lien au vivant l'animent depuis toujours. Cette relation intime à son paysage d'origine a profondément façonné sa démarche de designer, nourrie de curiosité, d'observation, d'analyse et de compréhension.

À la croisée de l'art, du design, de la poésie et de la gastronomie, elle imagine de nouveaux scénarios de dégustation et de consommation, invitant à porter une attention renouvelée au monde qui nous entoure.



« M a n g e r e s t
u n e f a ç o n
d ' ê t r e a u m o n d e »

Expériences

Immersions culinaires
au coeur des écosystèmes alpins

- . Foré
- . Gllacièr
- . Sol
- . Lak
- . Étages



Voyages culinaires

Eveil des 5 sens. Reconnection.
Observation. Comprehension.
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 ...

Tous les supports (objets, art de la table, menus...) sont créés spécialement pour chaque format afin que tout prenne sens.

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 comprendre le sujet.

C'est en connaissant que nous en prenons soin.

Foré

Manger la forêt

14 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



Glaccière

Fluidité des temps

15-30 convives

1 h 00

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.







LAK.

Pour Salomon



Groupe de 10

Juqu'à 100 personnes

15 à 30 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.





SOLS.

1H15 minutes

En extérieur

**6 mets
2 infusionS**

Imaginer une progression le long d'un sentier de montagne, comme une marche attentive au cœur du paysage alpin.

À chaque pas, le sol se révèle : ses textures, ses strates, ses matières organiques et minérales, ses racines et ses mousses, tout ce qui compose ce monde discret sur lequel nous avançons.

À travers les différents temps du repas, je raconte ce sol vivant que l'on foule sans toujours le voir : sa formation, sa fragilité, ses équilibres. Le sentier devient alors un fil conducteur, une trace qui guide le passage humain tout en laissant respirer le reste du paysage.

Présente en tant qu'oratrice tout au long de l'expérience, j'accompagne chaque bouchée d'une narration afin d'inviter les convives à parcourir, ressentir et comprendre ce sur quoi ils marchent, comme s'ils cheminaient pas à pas dans la montagne.



ETAGES.



30 minutes

En extérieur

**4 mets
1 infusion**

Imaginer une traversée des étages de la montagne, comme une randonnée sensible à travers le paysage alpin.

Du bas des vallées jusqu'aux hauts sommets, chaque étape de dégustation raconte un fragment de ce territoire vivant.

À travers les différents temps du repas, je raconte la montagne dans un récit à la fois scientifique et poétique.

Présente en tant qu'oratrice tout au long de l'expérience, j'accompagne chaque bouchée d'une narration afin de guider les convives dans cette ascension gustative et imaginaire.

Tarifs

	jusqu'à 8 personnes	à partir de 10 pers	à partir de 20 pers	à partir de 30 pers	à partir de 60 pers
FORÈ Maximum 14 personnes	200€ /pers.	170€ /pers.	-	-	-
GLLACIÈR Maximum 30 personnes	180€ /pers.	160€ /pers.	130€ /pers.	115€ /pers.	-
SOLS Maximum 50 personnes	170€ /pers.	150€ /pers.	120€ /pers.	110€ /pers.	-
LAK Maximum 100 personnes	-	-	100€ /pers.	90€ /pers.	70€ /pers.
ÉTAGES Maximum 100 personnes	-	-	100€ /pers.	90€ /pers.	70€ /pers.
CRÉATION ORIGINALE	 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 sur mesure

Tous les tarifs sont HT

E K Ō W

STUDIO



+33 6 37 33 91 83

perrine-bettin@orange.fr

www.bettinperrine.com

[@ekow_studio](#)