

HOP

LA

&

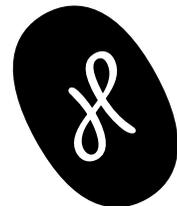
All around the food

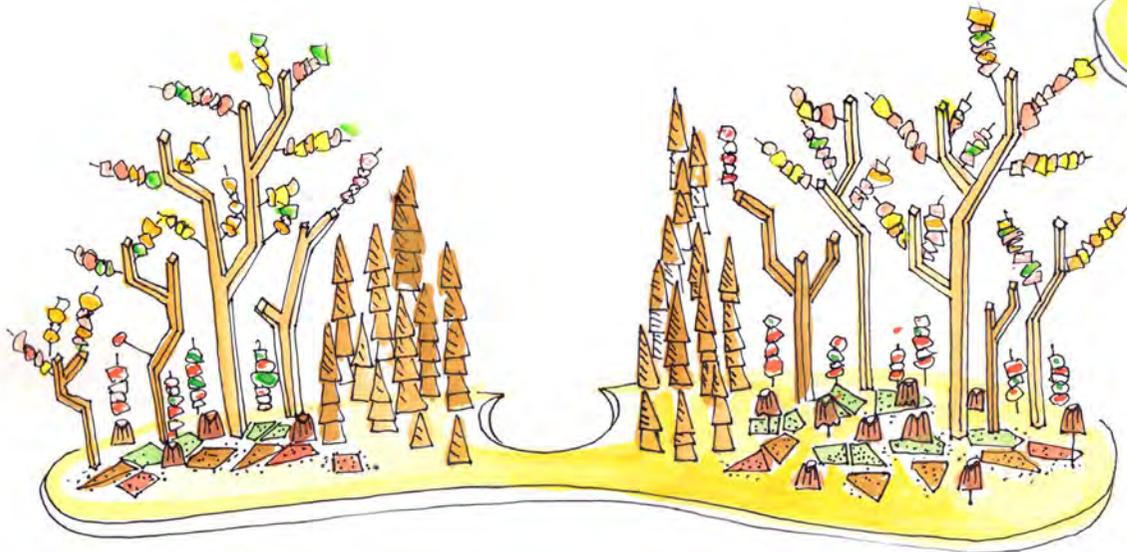
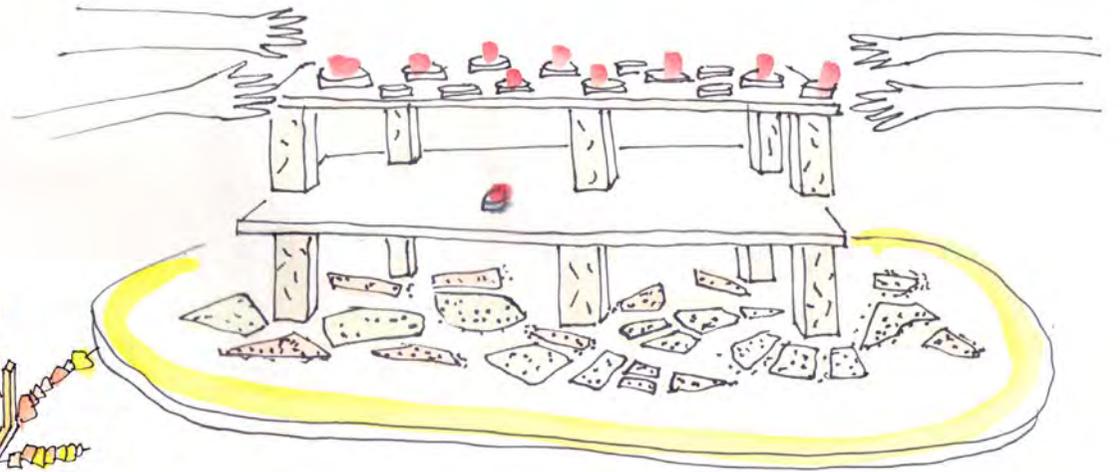
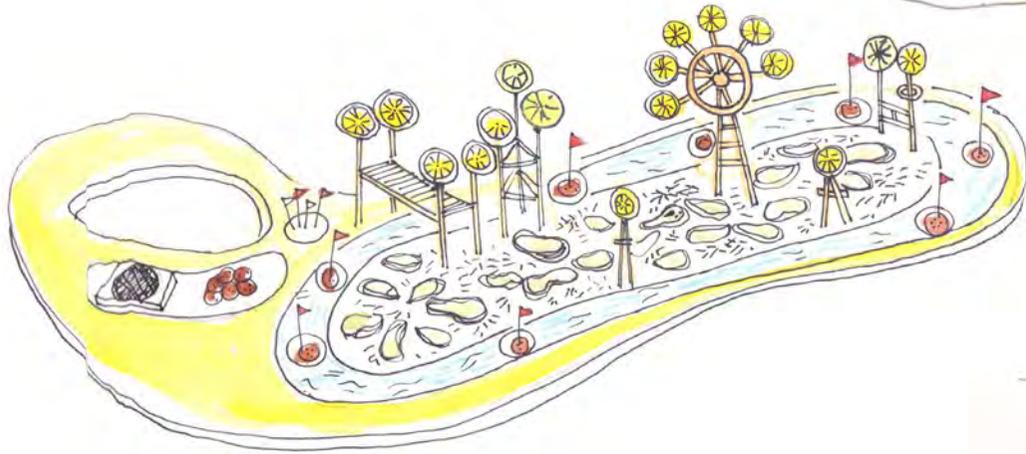
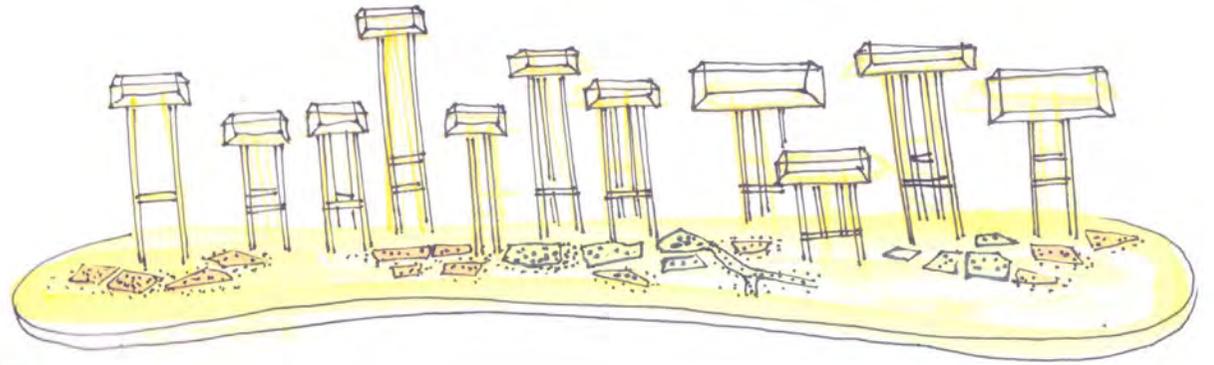
CONCOURS BAS CARBONE

Direction artistique culinaire de la remise du prix du Concours d'architecture Bas Carbone par la Fondation EDF.

Travail en collaboration avec Bureau Baroque pour la réalisation des tables et le traiteur Lacoste pour la production culinaire. Sur une idée originale de Hoplastudio.

Septembre 2017 - BORDEAUX











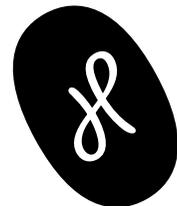


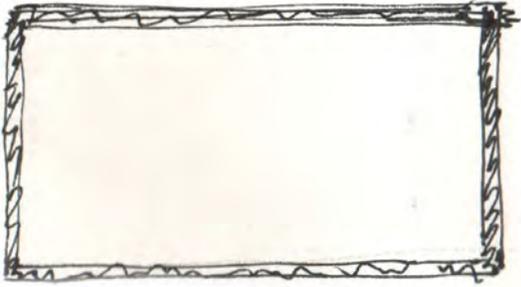
SHISEIDO

Création de la scénographie et des stands food pour la tournée de formation sur la nouvelle gamme WASO de la marque Shiseido.

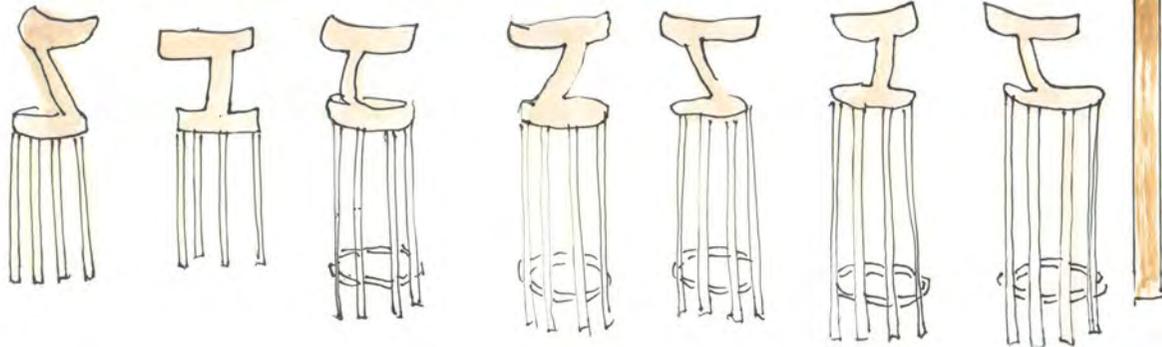
Travail en collaboration avec les traiteurs Virginie Pelletier et Natacha Micheletti.

Septembre 2017 - Lille, Paris, Bordeaux, Marseille











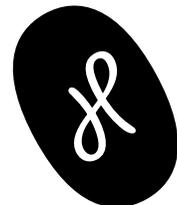
WHO'S NEXT

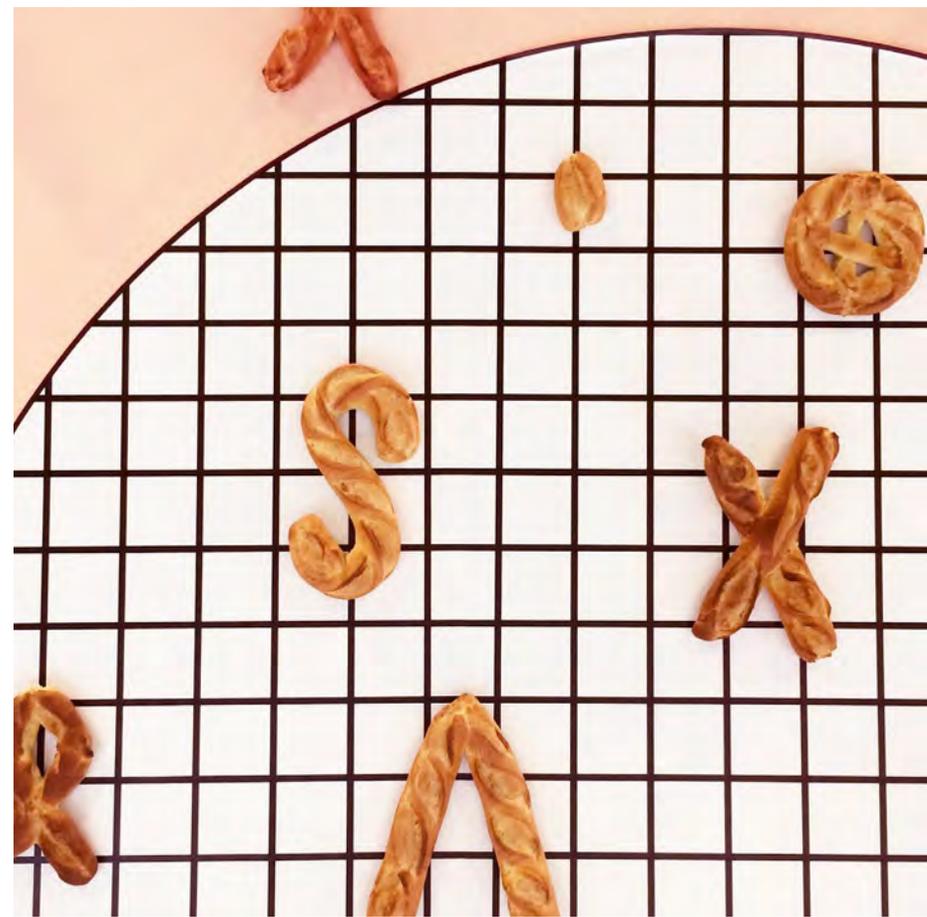
Food design pour le salon Who's Next.

Sur la thématique du *Girlsquad*,
création de la gamme de bouchées servies
en continue au bar du stand Presse & VIP.

Installation scénographique et cuisine.

Salon Première Classe, Porte de Versailles, Janvier 2017







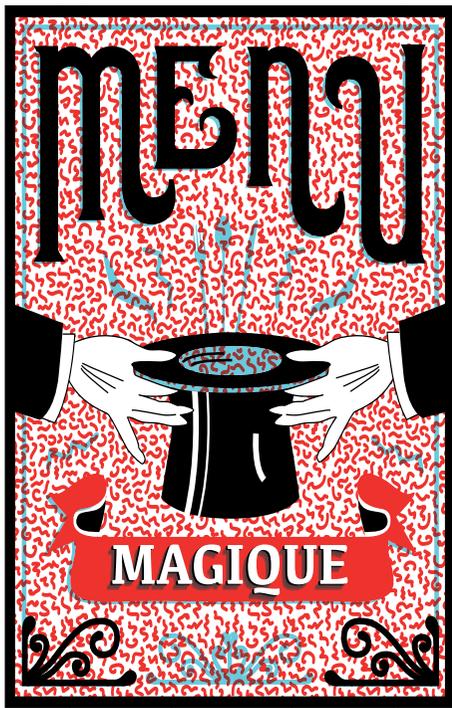
Repas Magique

Création originale d'un banquet magique pour le théâtre de Brétigny.

Conception de la scénographie, du menu et du scénario de la soirée.

Soirée Magique, Théâtre de Brétigny-sur-Orge, Janvier 2017









Amour & Fortune

En collaboration *avec le collectif Les Fauves*

Installation pochoir d'épices accompagné
de boulettes de fromage de chèvre à tapoter
dans les épices

Galerie Meraki, Paris, mai 2016



AMOUR

FORTUNE





HEMA

Scénographie fooding sur la thématique du printemps fleuri pour l'évènement produit par *Artdicted* pour le lancement de la nouvelle boutique HEMA.

Boutique St Paul, Paris, 2016







Misses Rethel

Performance culinaire imaginée pour la soirée *Le goût de... Champagne Voyage gastronomique et culturel*, proposée par la chambre de commerce franco-tchèque.

Adapatation végétarienne pour l'exposition *Choiros*, dans la Galerie le Lavoir à Lyon.

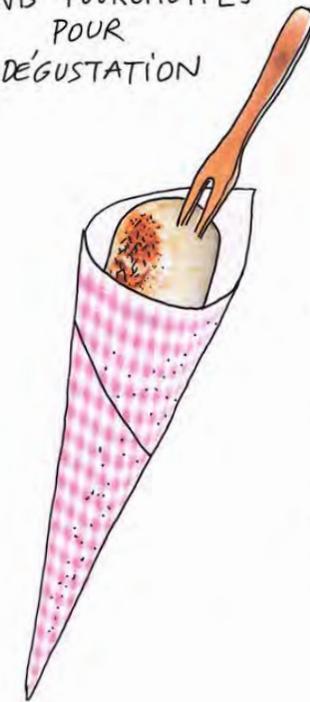
Ambassade de France à Prague, Avril 2013

Galerie Le Lavoir, Lyon, Septembre 2014





MINIS FOURCHETTES
POUR
DÉGUSTATION



MINIS
BOUDINS BLANC
⌘
TOPPING MOUTARDE
DE FRAMBOISE
⌘
CHAPELURE PAIN
D'ÉPICES

CORNETS EN PAPIER DE BOUCHERS



Color Party

En collaboration *avec le collectif Les Fauves*

Mise en place du *Drippingator*,
machine qui à la manière du spin art
permet de customiser bagels ou donuts
avec différentes sauces.

Soirée Artdicted au Coeur, Paris, 2015





KIABI colore la vie

En collaboration *avec le collectif Les Fauves*

Création fooding pour le lancement de la nouvelle collection Kiabi en 3 stands :

- le stand de jus de fruits frais
- la pêche aux bo-buns, circuit d'eau permettant de pêcher des barquettes de salades bo-buns
- le drippingator, machine à customiser des bagels avec différents types de sauces salées

Le Perchoir, Paris, 2015









IKEA PRESS DAY

Scénographie des stands fooding mettant en avant les produits phare vendus dans les magasins Ikea.

Les bloggers/bloggeuses et journalistes présents étaient invités à cuisiner de petites recettes de salades utilisant des ingrédients Ikea, et à repartir avec leurs bocaux pour les déguster pour le déjeuner.

Événement Artdicted, La Bellevilloise, Paris, 2015





Banquet d'yeux

En collaboration *avec le collectif Les Fauves*

Installation pour
les 10 ans d'Andrea Crews,
Galerie Agnès B.

Paris, Décembre 2012







La Nuit des Musées

Visite gustative mise en place pour
la nuit des musées au **MAC/VAL**.

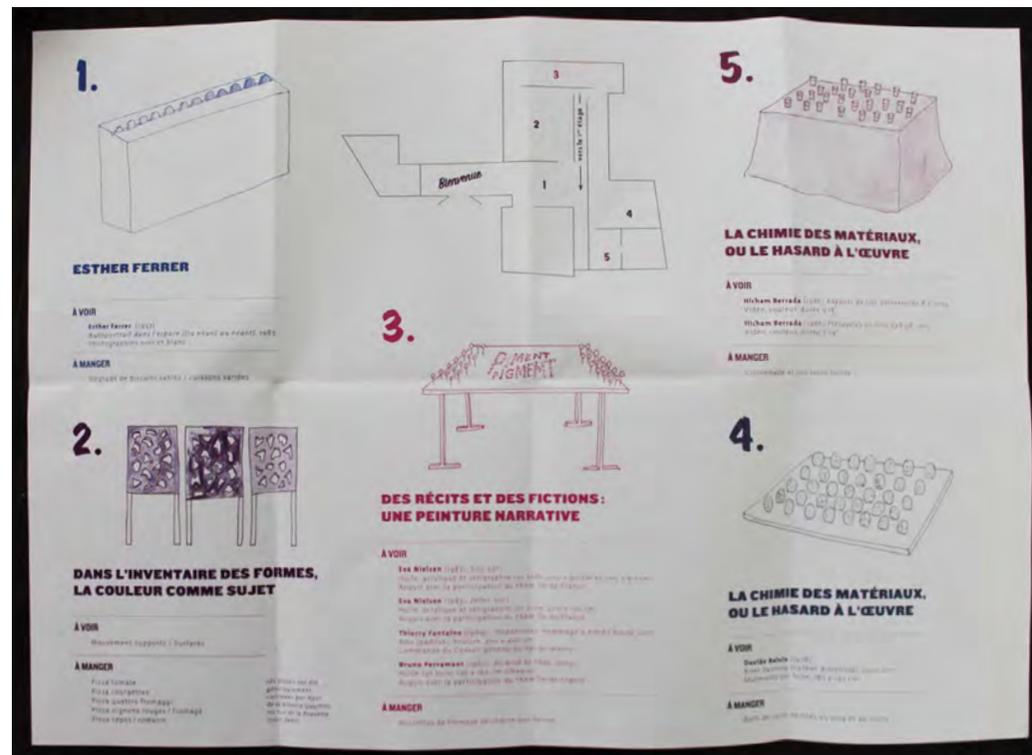
Vitry-sur-Seine, France, Mai 2014



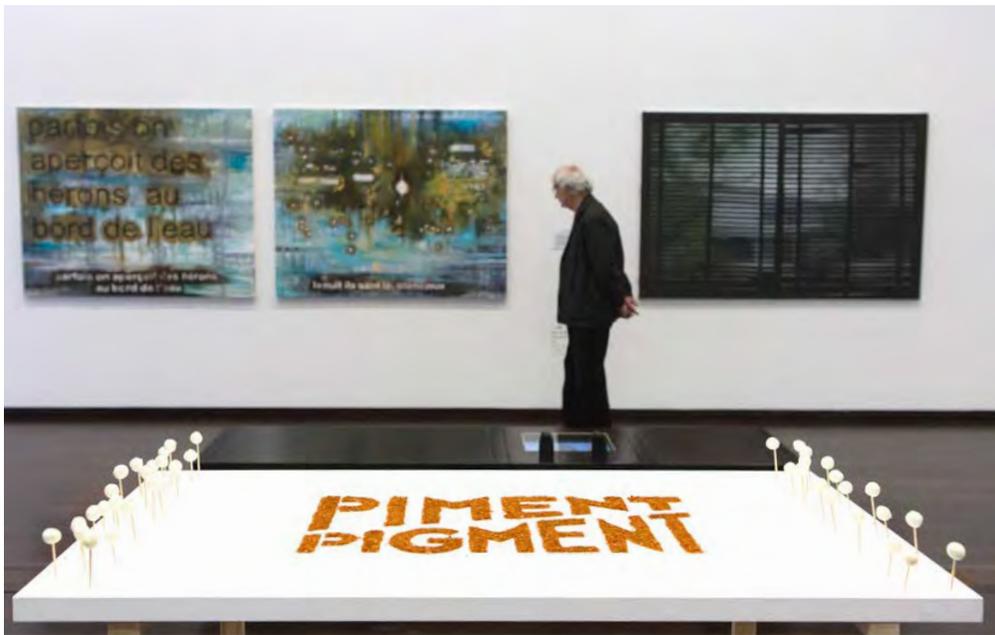
soit
des musées

visite
gustative.

MAC/VAL
samedi 17 mai 2014









Pigments Xocoalt

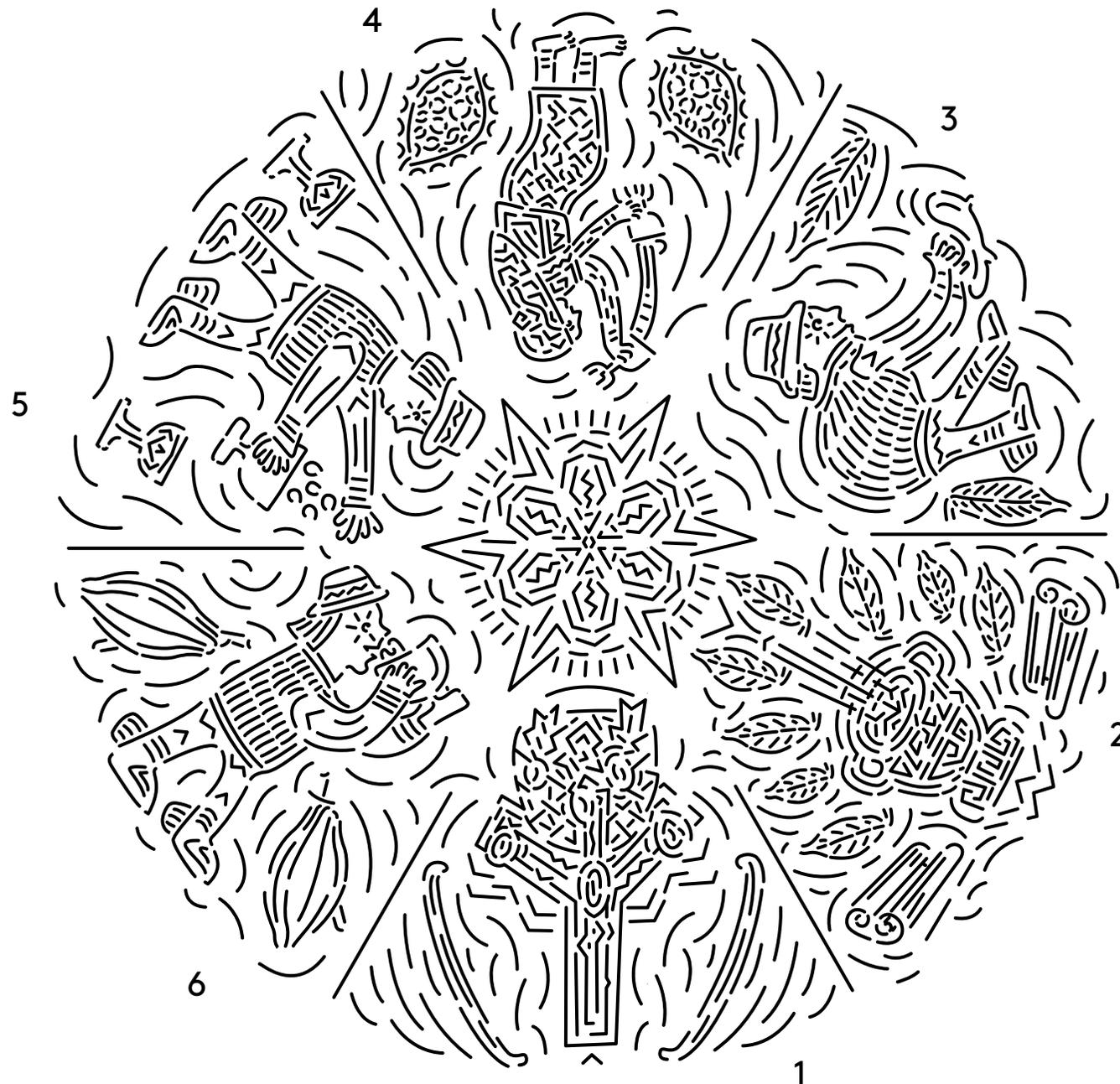
Installation pochoir de cacao géant (5x5m),
pour *le Salon du Chocolat* 2014.

Paris, Octobre 2014



Illustration de la citation de Girolamo Benzoni, botaniste, qui décrit dans son *Historia del mondo nuevo* (1572) la préparation de la boisson de cacao:

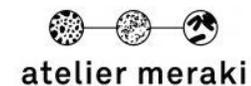
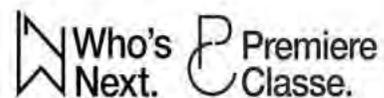
" Ils font sécher les fèves⁽¹⁾ au feu dans un pot en terre⁽²⁾. Puis ils les cassent entre deux pierres et les mettent en farine⁽³⁾ qu'ils versent dans les gobelets⁽⁴⁾ faits à partir de courges. Puis ils les détrempent peu à peu avec de l'eau et bien souvent y mettent de leur poivre long⁽⁵⁾, et boivent tout cela⁽⁶⁾. "

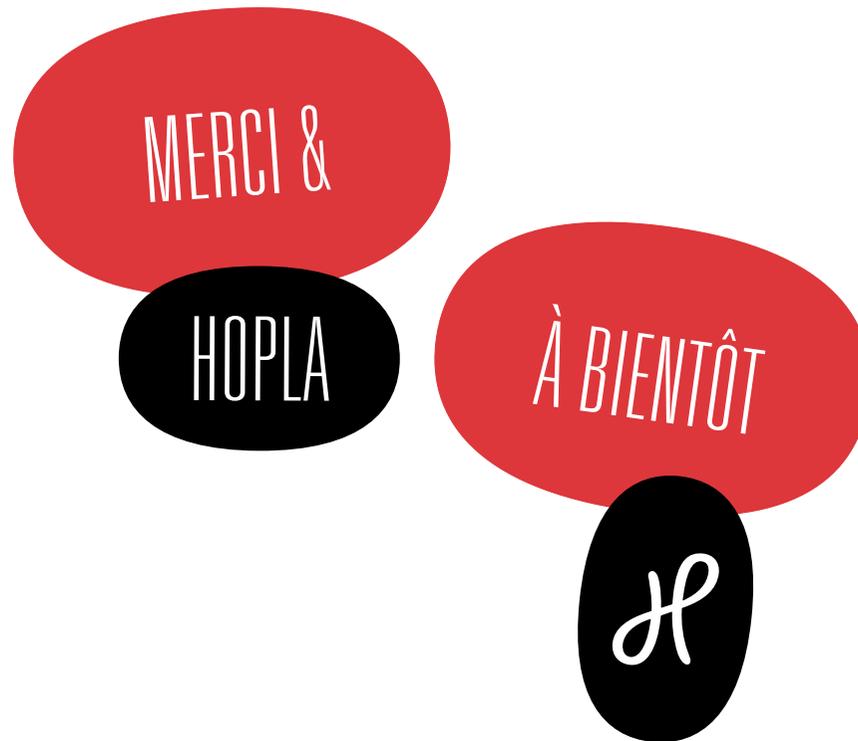






Il nous ont fait confiance :





contact@hoplastudio.com
www.hoplastudio.com

Toutes les images de ce document sont la propriété de HOPLA.
Toute reproduction sans accord préalable est interdite, sauf dans le cas d'un usage personnel.