

D'une réception réussie, on ne retient généralement que la beauté et la saveur du buffet mais on n'imagine pas la préparation titanesque qu'il faut mettre en place en amont et le nombre de personnes mobilisées pour un tel événement.

Dans les coulisses d'un traiteur événementiel : Hors du Temps fait son cinéma !

**Décryptage d'une semaine haute en couleurs
à l'occasion du Festival Paris Cinéma,
qui a eu lieu du 2 au 13 juillet 2011.**

Fabienne Alberola, vous êtes Responsable du Développement de la maison Hors du Temps, pouvez-vous nous présenter votre réflexion dès qu'un client vous sollicite pour organiser sa réception ?

Nous imaginons pour lui la réception qui correspondra à sa thématique et à ses envies. Nous le projetons dans « une parenthèse enchantée » en élaborant un projet cousu-main qu'il puisse se représenter. Ainsi, avant d'avoir le plaisir de voir notre projet retenu, nous élaborons un menu détaillé et une esquisse de nos décorations. Une dégustation de nos mets ponctue souvent cette étape préliminaire et facilite la décision.

Le projet du Festival Paris Cinéma précisait de mettre à l'honneur différentes personnalités comme Isabella Rossellini ou Gaël Garcia Bernal et de souligner différentes ambiances tel que le Québec pour Paris Project ou le Cinéma pour la cérémonie de clôture qui est chaque année un évènement très attendu.

Nous avons travaillé 10 jours avec notre chef de cuisine Laurent KENOUDI et nos ateliers de décoration afin de présenter une version aboutie, créative et innovante aussi bien sur le plan culinaire que scénographique. Nous avons présenté par exemple sur le thème du Mexique, une cuisine inventive, authentique et contemporaine qui mettait également en avant les saveurs de l'Amérique du Sud comme le Mole Poblano, un plat typique d'émincés de volaille cuisinés au chocolat et aux épices, accompagné d'un riz sauvage et de petits légumes.

Sur les 10 jours du Festival, les convives ont apprécié la diversité des mets proposés et des décorations de buffets. Ambiance glamour et raffinée pour Isabella Rossellini, boisée pour Paris Project/Québec, argentée pour Jerzy Skolimowski, mexicaine pour Gaël Garcia Bernal, résolument cinéma pour la cérémonie de clôture.

Que reprenez-vous de ce festival... de réceptions ?

Ce fut un beau challenge pour nous, traiteur en développement de créer une grande variété de menus s'inspirant de la saisonnalité du mois de juillet pour la douzaine de cocktails et de déjeuners qu'on nous confiait. Ce fut un honneur pour nous de faire découvrir notre philosophie à plus de 850 convives venant de tous les coins du monde. Notre démarche éco-responsable mettant en avant l'authenticité du produit a suscité de belles réactions. C'est encourageant pour la suite !

Je tenais à remercier le Festival Paris Cinéma pour la confiance qu'ils nous ont accordée tout au long des cocktails et à mes prestataires sans qui rien n'aurait été possible : notre atelier floral, A Fleur et A Mesure (a-fleur-et-a-mesure.fr), Graphi Decors (graphidecors-geanty.com) pour la location d'objets de cinéma, Crystal Group (www.crystal-group.fr) pour les cubes de glace rétro-éclairés et Sandy Langevin (www.sandydeco.com), notre décoratrice.

Votre contact : faberola@horsdutemps.net

tél : 06 24 69 00 79

www.horsdutemps.net



3 juillet 2011

Cocktail Isabella ROSSELLINI
& Cocktail Paris Project pour le Québec

4 juillet 2011

Cocktail Jerzy SKOLIMOWSKI

5 juillet 2011

Cocktail Gaël Garcia Bernal

6 juillet 2011

Cocktail Charlotte RAMPLING

11 juillet 2011

Cocktail de clôture