

Alice Mabilon

INFUSION D'IDÉES CRÉATIVES

*« La créativité
c'est faire fuser les
idées pour révéler
le merveilleux. »*

-
P
O
R
T
F
O
L
I
O
-

Vous avez envie d'atteindre une nouvelle audience ?

-

Vous aimeriez valoriser vos produits avec du contenu de qualité ?

-

Vous cherchez à vous démarquer de vos concurrents, avec des recettes et des images créatives et originales qui donnent envie ?

*Vous vous adressez à
la bonne personne !*

COLLABORONS ENSEMBLE





@alicemabilon



@amabilon



www.alicemabilon.com

Bonjour, je suis Alice Mabilon

Créatrice de recettes, styliste et photographe culinaire, j'aide les artisans et industriels de l'alimentaire à sublimer leurs produits et exprimer leur singularité.

Ancienne cheffe pâtissière au sein d'un restaurant gastronomique, après plusieurs expériences dans de belles pâtisseries parisiennes, je mets mon expertise culinaire au service de leurs ingrédients, en accordant autant d'importance au goût qu'au visuel.

Mes réalisations s'inspirent des saisons, des fleurs et des couleurs naturellement présentes dans la nature. Poétiques, elles ont pour but de susciter l'envie et d'apporter un autre regard sur nos ce que nous consommons.



Alice Mabilon

Mes services

Vous souhaitez mettre en lumière un produit
ou le détourner dans une recette
qui suscitera l'intérêt et la gourmandise ?

Je vous accompagne de A à Z, depuis la recherche
d'idées originales à leur mise en scène concrète.

CRÉATION DE RECETTES

Des recettes sur-mesure
pour valoriser vos produits
et votre savoir-faire

-

PHOTOGRAPHIE

Des visu-els soignés
qui reflètent votre image de marque

-

STYLISME CULINAIRE

Une mise en scène
qui s'adapte à votre identité
et raconte votre histoire



Témoignages clients

Julie Fournier RESPONSABLE MARKETING ET COMMUNICATION
FRUITS ROUGES AND CO

« Je félicite Alice pour sa créativité et sa réactivité. En quelques échanges, Alice a su proposer des recettes répondant parfaitement à nos attentes. Elle s'adapte à l'univers de la marque tout en conservant sa touche personnelle. »



Chantal Renauf CEO
MACEO PARIS

« Ma collaboration avec Alice est un franc succès. J'ai apprécié ses compétences, son professionnalisme, sa rigueur, et sa réactivité. À l'écoute, elle reproduit fidèlement le souhait du client. C'est avec plaisir que je travaillerai sur un autre projet. »



Pia Murgat RESPONSABLE MARKETING
CHARLES MURGAT

« Force de proposition, réactivité, efficacité, respect des délais et qualité résument cette belle collaboration ! »

Mes réalisations



Créatives,
pour se démarquer



1. *Sablés nuages citron bergamote*
2. *Sapin mendiants au chocolat dulcey*
3. *Dessert St Valentin Tahini agrumes*



Pour nourrir
l'imaginaire et
marquer les esprits

1. Tartelettes melon, framboise, crème légère au géranium
2. Granité et billes melon, framboise, concombre citron vert
3. Vacherin framboise verveine

F
R
U
I
T
É
S



Au fil des saisons,
pour plus de légèreté

1. Paris-Brest aux fruits rouges
2. Millefeuille vanille fraise rhubarbe
3. Nage de fraise, sorbet fraise et sablé citron

C
O
L
O
R
É
E
S



Naturellement !
Un plat se dévore d'abord
avec les yeux

1. Coustillant chocolat, cœur framboises, fruits rouges
2. Cheesecake myrtilles citron vert
3. Crumble fruits rouges, mousse vanille, glace yaourt myrtille

F
E
S
T
I
V
E
S



Pour un moment de
partage convivial

1. Baby buns orangés, crème de potimarron, mousse de bleue
2. Bûche mousse au thé fleuri et fruits rouges
3. Croustillant chocolat lait

S
A
L
É
E
S



Pour varier
les plaisirs

1. Mise en scène d'un packaging éco-conçu Dinovia
2. Gravelax de truite à la betterave
3. Gravelax de truite à la betterave
4. Saumon au thym et aux herbes



1. *Tartare de truite, mangue et agrumes*
2. *Baby buns orangés, crème de potimarron, mousse de bleue*
3. *Plat végétal crème de maïs, poêlée de champignons et pickles de légumesx*
4. *Ombre chevalier façon meunière, légumes rôtis*



1. *Tarte fine provençale, sorbet tomate basilic*
2. *Granité et billes melon, framboise, concombre citron vert*
3. *Gravelax de saumon aux framboises, pickles de légumes*

I
N
T
E
N
S
E
S



Pour retenir
l'attention...

1, 2, 3. Les petites huitres et les œufs de pâques, créations en chocolat pour pâques

E
T

F
L
E
U
R
I
E
S



Pour délivrer
un message
poétique ...

Des projets à réaliser ?
Vous souhaitez en savoir plus ?

-
CONTACTEZ MOI

J'aurai plaisir à
échanger avec vous
pour concrétiser
vos idées

-
-  www.alicemabilon.com
 -  alicemabilon@gmail.com
 -  06 79 90 82 47
 -  @alicemabilon

