

eve Cardi

cuisine chic, rustique et fantaisie
catering, craft service, stylisme culinaire

Née en 1972, bilingue français / anglais
63 rue du Sergent Bobillot, 93100 Montreuil
06 12 17 27 47 / eve.cardi@free.fr
<http://eve.cardi.free.fr>

Depuis 5 ans j'ai commencé une nouvelle vie professionnelle autour de la cuisine pour le spectacle et le cinéma... Issue d'une formation en cuisine gastronomique auprès du chef Catherine Guerraz, j'ai à mon actif quelques références qui vous parleront...

Je m'essaie depuis peu au stylisme culinaire : le film '*Une pure affaire*' m'a conduit dans les cuisines du Grand Véfour et '*30° Couleur*' me rapproche de l'Atelier Robuchon !



Idées saveurs côté catering

J'organise mes menus selon vos envies, votre budget et les produits de saison. Tout en restant ancrée dans les traditions de nos terroirs, j'aime apporter des touches personnelles et exotiques avec épices et herbes folles... Chic, rustique et fantaisie !

Entrées :

- * Terrine de campagne maison / salade d'herbes à l'huile de noisette
- * Velouté de carottes et potimarron à la sauge / financier au romarin
- * Salade de crevettes thaïlandaise
- * Saumon mariné à l'aneth, sauce gravlax
- * Croustillant de thon aux aromates et légumes grillés

Plats :

- * Tajine d'agneau aux tomates confites
- * Aiguillettes de canard aux figues et au romarin
- * Lasagnes végétariennes toutes vertes
- * Pavé de saumon en croûte de sésame et gingembre cuit minute
- * Dos de cabillaud rôti et légumes au pistou

Desserts :

- * Fondant au chocolat
- * Mendiant au gingembre confit
- * Mousse à la banane et au citron vert
- * Moelleux au citron et au pavot
- * Financiers aux fruits rouges



Idées saveurs côté craft service...

J'aime le craft, les buffets, les cocktails pour décliner mon savoir culinaire sous toutes ses formes... Chaque bouchée mérite un soin méticuleux où je joue à l'équilibriste lorsque je pose mon brin d'herbe au sommet de l'une d'entre elles... de la cuisine en miniature comme une réminiscence des dînettes de notre enfance.

Un soupçon mode, à l'image d'un pique-nique chic, ma table de craft service se compose de finger food à toutes 'saveurs' . C'est avec l'exigence de qualité et de fraîcheur que je souhaite rassasier à toute heure, toutes les faims et combler toutes les humeurs.

Les viandes :

- * Mignonnette de poulet aux cacahouètes et mangue fraîche
- * Carpaccio de betterave crue, cresson et coppa
- * Petit-roulé de pain lavash, jambon cru, tomates séchées et roquette
- * Timbale de compotée de lapin au romarin, confit d'oignons et noisettes torréfiées

Les poissons :

- * Céviche de daurade crue et écrevisses au lait de coco
- * Tartare de courgette, thon et avocat façon thaïe
- * Cuillère de saumon gravlax et moutarde anglaise
- * Brushetta de thon mi-cuit aux aromates, tomate fraîche et basilic ciselé

Les végétariens :

- * Velouté de betterave glacée au raifort
- * Verrine de légumes de Provence sautés et tapenade
- * Flan de courgette et coulis de tomate au basilic ciselé
- * Feuille de brick farcie aux herbes et à la féta

Les desserts :

- * Gâteau au chocolat mi-cuit
- * Fondant chocolat-marrons
- * Timbale de riz au lait d'amande et agrumes
- * Verrine d'ananas rôti au miel épicié et crème montée au mascarpone



Références

Catering long métrage

- * *Notre Etrangère*, de Sophie Bouyain, Athénaïse.
- * *L'Armée du Crime*, de Robert Guédiguian, Agat Films.
- * *Je te mangerais*, de Sophie Laloy, ICE 3.

Catering films publicitaires et programmes courts

- * *Kenzo 'Flower'*, Boudoir film.
- * *Axa Santé*, No problemo.
- * *Ma maison pour l'avenir*, TF1.
- * *La française des jeux*, TF1.
- * *Dove*, Pixies film.
- * *Gitem 'Le Progrès en question'*, Aténium.
- * *Vogue Italie*, Moonwalk.

Craft service

- * *Chanel 'J12'*, Première Heure.
- * *Chanel 'Gabrielle'*, Première Heure.
- * *Total*, Soixante quinze.
- * *Yves Saint Laurent 'l'Homme'*, Paranoïd.
- * *Versace*, Paranoïd.
- * *Chanel 'rouge'*, Première Heure.
- * *Marlboro*, Octopix.
- * *Chloé kids*, Octopix.

Mode et événementiel

- * *Chanel* (déjeuners / défilés prêts-à-porter et haute couture).
- * *Agnès B* (dîners quatre saisons / fashion week Paris).
- * *Bruce Springsteen* (dîners et loges / concert Paris-Bercy).

Stylisme culinaire

- * *'30° Couleur'* de Lucien Jean-Baptiste, Splendido Quad.
- * *'Une pure affaire'* de Alexandre Coffre, Yume Quad.
- * *'La double croisée'* de Jean-Charles Atzeni, Adhésif films.

