

Apéro- style(s)

Tony Lemâle

Le guide déco
pour réussir
votre apéritif



L'INSTANT CRAQUANT

La Collective des Apéritifs à Croquer

Apéro-
style(s)



Pourquoi faire appel à un décorateur pour parler de la Collective des Apéritifs à Croquer ?

Aujourd'hui, nous avons envie d'imprégner d'esprit déco tous les moments de la vie quotidienne au sein de notre maison, et en particulier les moments festifs. Les décorateurs accompagnent tout naturellement cette tendance en investissant des domaines jusqu'ici moins explorés, comme celui de l'art de la table et des réceptions conviviales. C'est pourquoi la Collective des Apéritifs à Croquer a confié à l'agence de décoration de Tony Lemâle le soin de mettre en scène un instant privilégié, celui de l'apéritif, à travers ce guide et un kit déco pour le centre de la table.

Pour Tony Lemâle, valoriser « l'Instant Craquant » représentait un défi tout à fait passionnant à relever, et il s'y est attelé avec brio ! En toute cohérence avec son parcours, on retrouve dans ce guide et ce kit son goût et ce raffinement, jusque dans l'agencement des gâteaux apéritifs... et de tout ce qui va autour. Vous découvrirez dans ce guide cinq ambiances délicieuses correspondant à cinq Apéro-styles.

Avec de nombreuses cordes à son arc (prestations pour particuliers, scénographies commerciales, vitrines,...) le décorateur et architecte d'intérieur Tony Lemâle a su développer un style bien identifiable, où simplicité peut rimer avec beauté et convivialité, comme en attestent ses « relooking » (avant/après) dans l'émission Intérieurs sur la chaîne Paris Première, ou encore ses ouvrages et guides de décoration parus aux éditions Eyrolles.

www.agencetonylemale.fr

- 6 Apéro-
Design
- 10 Apéro-
Chic
- 14 Apéro-
Gourmand
- 18 Apéro-
Pop
- 22 Apéro-
Nature
- Pictogrammes
-  Public ciblé
 -  Temps de préparation
 -  Difficulté
 -  Coût

Apéro-Design



Tous ceux qui aiment allier déco graphique et convivialité



15 à 30 minutes



Facile



15

Vous

aimez le design ? Votre mobilier et votre vaisselle en témoignent ! Avec cette présentation vous allez donner à votre apéritif **la touche de graphisme qui lui manquait** : un fil conducteur rouge vient structurer la table basse et la relier au reste du salon.

Vous pouvez créer cette bande avec un **simple rouleau adhésif de couleur**. Pourquoi du rouge ? Il s'agit d'une suggestion visant à renforcer le contraste visuel avec les éléments de base d'un intérieur design, souvent noirs et blancs. Une vaisselle de couleur (ici : des ravers rouges) accentuera cet effet. Vos amis apprécieront cette recherche et **le dynamisme audacieux de la scénographie**.



Adaptation : remplacer le rouge par la couleur adaptée à votre intérieur, en fonction de sa dominante... ou de sa complémentaire !

Être design, c'est aussi **soigner la mise en valeur des contenants et des contenus**. Ici, on voit comment tirer partie des différentes formes d'apéritifs à croquer, en jouant sur les oppositions géométriques (formes carrées et triangulaires, versus formes ovales et arrondies).



TORTILLAS NAPPÉES AUX ŒUFS DE LUMP ▲

POUR 6 PERSONNES

Battez la crème en chantilly, mélangez-la au jus de citron et à la moitié des zestes.

Nappez les tortillas de crème au citron, d'œufs de lump, et décorez d'aneth et de zestes de citron.

Ingrédients :

- 1 paquet de grandes tortillas au maïs blanc
- Œufs de lump
- 25 cl de crème fleurette
- Quelques brins d'aneth
- Le jus et le zeste d'un citron

8



La Collective des Apéritifs à Croquer aime l'Apéro-Design !

Vous êtes branché « design », vous ne ratez jamais un salon ou un magazine sur les nouvelles tendances...? La Collective des Apéritifs à Croquer propose Apéro-Design pour vous aider à dénicher le parfait accessoire, vous donner les meilleures idées et vous permettre de créer l'ambiance apéritive qui vous ressemble.



Conseils de Pro

- Couper le rouleau adhésif en le faisant avancer d'au moins 10 cm sous la table, puis bien reprendre la ligne sur la table. Ceci permet une meilleure continuité visuelle, voire une illusion d'optique sur le prolongement de la ligne entre le sol et la table.
- N'enlever pas toute la protection du ruban adhésif pour pouvoir le retirer facilement.
- Privilégier une base de contenants blancs pour rehausser le reste du décor.



Shopping ▼

- Tabourets rouge et blanc Sori Yanagi** - sentou.fr
- Ruban adhésif** - cineboutique.fr
- Bougies et vase design by Marianne Guedin** - madeindesign.com
- Coussins** - heydens.com
- Verres** - sentou.fr
- Boîte à œufs** - fleux.com
- Bougeoirs** - sentou.fr
- Gobelet à café design by Rob Brandt** - madeindesign.com
- Tasses à chiffres design by Takuya Hoshiko** chez Pa Design - madeindesign.com
- Serviettes en papier** - maplusbelledeco.com



Apéro-Chic



Tous ceux qui aiment allier raffinement et convivialité



2h, à préparer la veille (Apéro d'înatoire)



Moyenne



30



Vous

aimez le raffinement, les ambiances luxueuses ?

Quels que soient vos moyens, il vous suffit d'un peu de temps et d'anticipation pour donner à votre apéritif **une étincelle chic qui illuminera votre soirée.**

Pour base, il vous faudra un lé (bande) de papier peint aux motifs élégants et travaillés, que vous accrocherez au mur sans le coller (voir nos conseils de pro), afin de structurer l'espace. Flûtes à champagne et divers accessoires « grand style », authentiques ou non, rehausseront la distinction de votre atmosphère. Vos amis aimeront se plonger avec vous dans **un bain des plus aristocratiques... à la portée de tous.**



Adaptation : si vous aimez le baroque chic revisité, plus « rock and roll », utilisez un papier peint aux motifs noirs et blancs et des accessoires noirs (même en plastique).

Une déco chic,

ce n'est pas une question de qualité des matériaux mais d'**harmonie de motifs** et objets travaillés, ciselés, qui vont se répondre les uns les autres.



NOBLES TUILLES ▲

POUR 4 PERSONNES

Coupez à l'avance de fines tranches de foie gras et réservez les au réfrigérateur.

Nappez maximum 1/2 heure avant de servir, déposez une tranche de foie gras sur chaque tuile.

Parsemez de poivre concassé et décorez de quelques tranches fines de poire et de raisin.

Ingredients :

1 paquet de tuiles
1 bloc de foie gras
Raisin Muscat
1 poire coupée en fines tranches
Poivre fraîchement concassé



La Collective des Apéritifs à Croquer aime l'Apéro-Chic !

Belles matières, élégance, finesse... tout cela évoque pour vous le parfait moment apéritif. La Collective des Apéritifs à Croquer fait rimer raffinement et convivialité en vous accompagnant dans la réalisation d'un apéritif chicissime !

Conseils de Pro

- Prendre un **rouleau de papier peint** acheté dans le commerce, coupez-le à la hauteur de votre mur. Sur l'un des murs proches de votre table basse, accrocher le lé **avec un ruban adhésif double face repositionnable**.
- Avec les morceaux restants : découper des motifs (dans notre exemple, octogonaux) et en faire des **sets de table**.
- Mettre une nappe blanche à sa table basse, comme si elle était dressée pour un dîner assis.
- Usez et abusez des accessoires, ici **l'abondance a son importance**, ainsi que le choix d'une **symétrie harmonieuse** dans la disposition des contenants.

Shopping ▼

Tabourets Tam-Tam Branex Design -
madeindesign.com

Lampe cage Ascete - juststore.fr

Papier peint design by - grahambrown.fr

Coussins - Madura.fr

Abat-lampe design by 5.5 designers chez La Corbeille - madeindesign.com

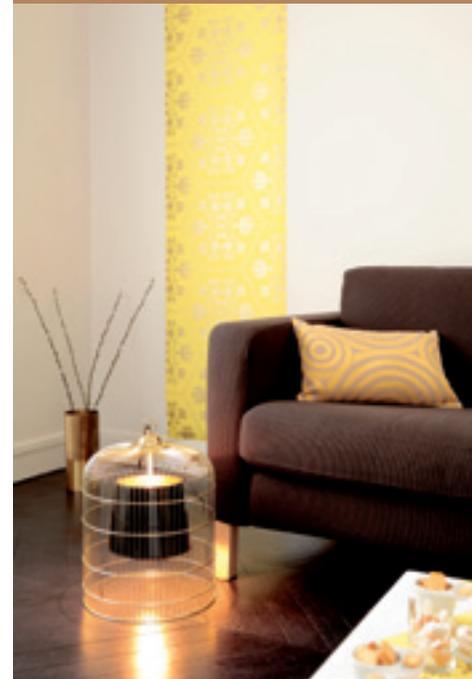
Bols en céramique - sentou.fr

Bougies - comingb.fr

Photophores, coquetiers et bougeoirs - ikea.fr

Serviettes en papier noir - maplusbelledeco.com

Verres - fleux.com



Apéro-Gourmand



Tous ceux qui aiment partager les plaisirs gourmands de l'apéritif



2h, à préparer la veille (Apéro dînatoire)



Moyenne



25

15 Apéro-Gourmand

Vous

aimez la bonne cuisine, bien présentée ? L'apéritif peut lui aussi se conjuguer avec haute gastronomie

et sens artistique. Avec un peu de temps la veille, ainsi qu'une vaisselle adaptée à un apéritif dînatoire, vous avez déjà en mains tous les bons ingrédients pour un « Apéro-Gourmand » réussi. Des trompe-l'œil et des napperons dispersés dans votre décor ne le rendront que plus appétissant. Les papilles et les pupilles enchantées de vos invités chanteront vos louanges !



Adaptation : Créez un chemin de table réalisé à partir des napperons de présentation que vous aurez demandés à votre pâtissier.

Un apéritif dînatoire gourmand

est une façon tout à fait conviviale et originale de varier les plaisirs et de rompre avec l'habitude d'un dîner à table.





MINIS GÂTEAUX NORDIQUES AUX CRACKERS ▲

POUR 2 PERSONNES

Faites des petits mille-feuilles en alternant les différents ingrédients séparés (saumon fumé, tarama, raifort et œufs de lump) par des crackers (ne dépassez pas plus de trois étages pour que ces mille feuilles restent dans des dimensions raisonnables).

Utilisez le citron vert et les brins d'aneth pour la décoration.

Ingrédients :

- 1 sachet de Crackers
- 2 tranches de saumon fumé
- 1 petit pot tarama
- 1 petit pot de raifort
- 1 petit pot d'œufs de lumps rouges
- 1 citron vert
- 3 brins d'aneth



La Collective des Apéritifs à Croquer aime l'Apéro-Gourmand !

La gourmandise est un délicieux défaut ! Pour vous l'apéritif est avant tout un moment pour partager avec vos proches les plaisirs croquants, craquants, croustillants... Avec Apéro-Gourmand, la Collective des Apéritifs à Croquer vous permet d'associer facilement ambiance déco et plaisirs de bouche.

Conseils de Pro

- Pour créer une nappe « customisée », prendre un tissu de couleur claire (blanc ou beige) et le décorer au pochoir, selon un patron que vous aurez créé ou bien acheté dans le commerce (voir Shopping).
- Vous pouvez aussi peindre des mots selon le même principe.
- Décorer son salon d'objets en trompe-l'œil (voir Shopping).
- Utiliser tous les codes de la gastronomie : cloche en verre, plateau, napperons de pâtisier... Choisissez des recettes colorées et surprenantes puis laissez s'exprimer le grand chef qui sommeillait en vous !
- Varier les contenants en jouant sur l'effet de surprise : verrines, coupes, moules à gâteaux, ... Pour mieux valoriser vos apéritifs à croquer, utiliser des récipients transparents en remplissant le fond par de la crème de couleur, de la sauce tomate, etc. Les apéritifs seront ainsi naturellement rehaussés et mieux présentés.



Shopping ▼

Chemin de table - mademoiselledimanche.com

Tabouret capitons - koziel.fr

Cadre, livres et horloge trompe-l'œil - koziel.fr

Coussins - Madura.fr

Vase design by Marianne Guedin - madeindesign.com

Cloche en verre - fleux.com

Bougies chandelier design by Werner Pawlok

Pauli chez Authentics - madeindesign.com

Bol plissé blanc design Paula Navone chez Eno madeindesign.com

Bougie poire et pot de conserve - comingb.fr

Serviettes en papier rose et assiette en carton - maplusbelledeco.com

Photophores - ikea.fr

Apéro-Pop



Tous ceux qui aiment l'ambiance pop et pétiller entre amis



2h, à préparer la veille (Apéro d'înatoire)



Moyenne



50



19 Apéro-Pop

Vous

aimez l'atmosphère seventies et les boules à facette ?

L'apéritif peut être l'occasion

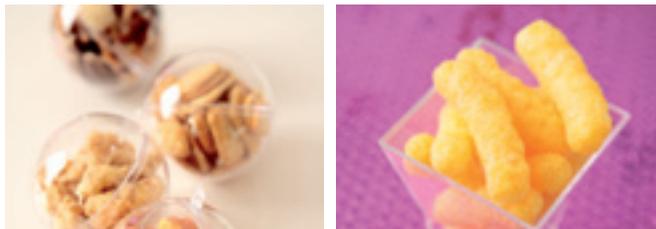
de créer un univers aux couleurs de votre joie de vivre. Avec des stickers, des contenants multicolores et des sets de table tout en rondeur, votre table de salon remettra au goût du jour l'univers enchanté des années disco. Grâce à une série de stickers aux formes seventies, vous transformerez immédiatement tout intérieur réfractaire à la **Fièvre du Samedi Soir** ! Ravis, vos amis entreront dans la danse sans se faire prier !



Adaptation : des accessoires tout argenté brillant sur une couverture de survie utilisée côté aluminium, en gardant les mêmes formes arrondies, pour une ambiance « rétro-futuriste », avec une musique plus électro.

La pop'attitude

en décoration, c'est d'abord recréer un état d'esprit (couleurs, lumières) plus que d'utiliser des objets d'époque et des accessoires tournés vers la nostalgie.



SOUFFLÉS FOURRÉS À LA CRÈME DE CIBOULETTE ▲

POUR 6 PERSONNES

Fouettez le fromage blanc

Incorporez le jus de citron et la ciboulette

Salez et poivrez

Garnissez les soufflés de crème

Ingrédients :

1 paquet de soufflés nature

200g de fromage blanc

1 cuillère à soupe de jus de citron

4 cuillères à soupe de ciboulette sel, poivre

La Collective des Apéritifs à Croquer aime l'Apéro-Pop !

Toujours dans la tendance, la Collective des Apéritifs à Croquer invite tous les Apéro-Stylistes à faire pétiller leur apéritif ! Accessoires, formes, couleurs... La Collective des Apéritifs à Croquer livre tous les secrets pour devenir expert en « Pop'attitude » !

Conseils de Pro

- Dans des morceaux de toile cirée, ou de papier canson coloré, rouge, orange, violet et argent, découper des sets de table ronds de différents diamètres.
- Inventer des formes de stickers et les découper dans du papier collant « spécial stickers » de différentes couleurs.
- Utiliser des contenants opaques ou transparents dans les mêmes couleurs, ainsi que des serviettes colorées. Vaisselle bienvenue : ensemble de pique-nique en plastique, avec des contenants de différentes tailles.
- Compléter cette ambiance très graphique par des confettis découpés dans du papier à dessin de couleur, et par des jeux de lumière (boule à facette, luminaires colorés, projections vidéo psychédélicques).

Shopping ▼

Tabourets Tam-Tam Branex Design - madeindesign.com

Lampe étoile Sirio design by Slide - madeindesign.com

Plateaux - madeindesign.com

Verres Joy Smiles design by Barbro Weslander chez Boda Nova – madeindesign.com

Vide poche rouge Smiley design by C. Jensen chez Eva Solo - madeindesign.com

Présentoir Sunset Party design by Leonardo - madeindesign.com

Vase et mugs - sentou.fr

Coussins et verres colorés - fleux.com

Coussins - Madura.fr

Bougies, ravier blanc et sous verres - comingb.fr

Photophores blancs - ikea.fr

Boules transparentes et verrines - maplusbelledeco.com



Apéro-Nature



Tous les amateurs de zen et de matières naturelles



45mn à 1h



Facile



65

23 Apéro-Nature

Vous

aimez le naturel et prônez le respect de l'environnement ? L'apéritif peut être le moment de faire partager vos passions, en créant **une atmosphère zen au style recherché**, avec une harmonie douce, dans des tons beige, taupe, blanc... et surtout une couleur très tendance : le kaki. La nature a ses trésors, faites-les découvrir à vos invités et portez le zen à son zénith !



Adaptation : un décor de table plus rustique, en jouant largement sur le recyclage: fonds de bouteilles transformés en photophore, boîte à œufs repeinte en blanc et servant de contenant,...

Le style naturel

demande un peu de recherche si on veut le personnaliser et éviter les décors stéréotypés. Il peut tendre avec bonheur vers la monochromie, mais jamais vers la monotonie, grâce aux effets de matière.





MENDIANT SALÉ AUX 5 NOIX ▲

POUR 4 PERSONNES

Fouettez un caramel avec le sucre et le beurre salé. Lorsqu'il commence à blondir, incorporez les noix sans cesser de remuer.

Laissez prendre une belle couleur : attention cela va assez vite, baissez le feu et remuez sans arrêt.

Étalez prestement sur une surface anti-adhésive, soit en petits paquets, soit en une seule fois, puis cassez le tout en morceaux une fois refroidi.

Ingredients :

Amandes
Noix de cajou
Cacahuètes
Noix de macadamia
Noix de pécan
20gr de beurre salé
50gr de sucre



La Collective des Apéritifs à Croquer aime l'Apéro-Nature !

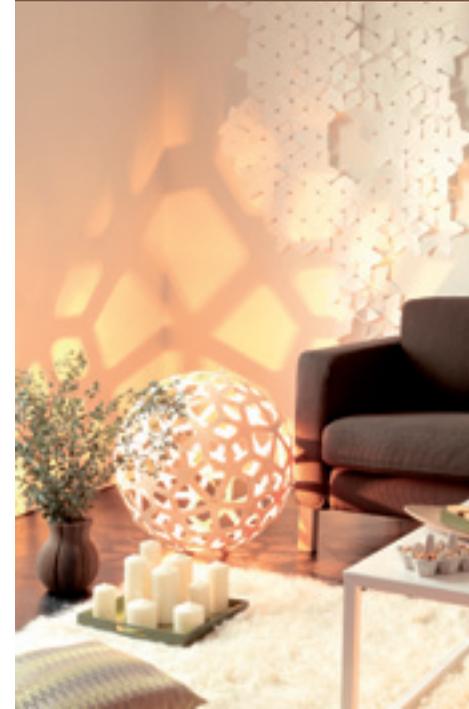
Pour vous, apéritif est synonyme de zénitude. C'est un moment de détente que vous aimez partager entre amis ou en famille autour d'accessoires simples et purs, dans une ambiance relaxante... La Collective des Apéritifs à Croquer a inspiré Apéro-Nature.

Conseils de Pro

- Créer une ambiance « zen » à base de plantes, fleurs, herbes, petites branches en guise de repose-couteaux, couverts en bois...
- Découper des sets de tables dans du papier kraft .
- Utiliser des matières comme le bois, le carton, ou encore détourner des contenants ayant servi initialement pour d'autres produits : boîtes à œufs, conserves, petits pots de verre, sachets...
- Si vous disposez de davantage de temps, agrémentez votre décor par de l'origami ou des découpages en forme de feuilles et de fleurs stylisés, en employant des papiers aux tons sobres, de différentes textures.

Shopping ▼

- Vase carton** - toutsimplement.com
- Lampe ronde en bois** - moaroom.com
- Rideau/panneau de papier** - thecollection.fr
- Plateaux laqués kaki** - madura.fr
- Bougies blanches, tapis et photophores** - ikea.fr
- Plateau bois et bougies faux bois** - comingb.fr
- Coussin impression bois** - fleux.com
- Coussins** - Madura.fr
- Vase transformable et cuillères en bois** - adonde.fr
- Seaux laqués** - maplusbelledeco.com
- Bols biodégradables design by Tom Dixon** - madeindesign.com
- Verrines** - gargantua.ch





LA COLLECTIVE DES APÉRITIFS À CROQUER

La vocation de la Collective des Apéritifs à Croquer est de fournir des informations sur l'apéritif, un moment privilégié des Français, et sur les apéritifs à croquer traditionnellement présents lors de ce moment.

LES APÉRITIFS À CROQUER RECOUVRENT LES PRODUITS CONSOMMÉS AU MOMENT DE L'APERITIF :

Biscuits tels que crackers, bretzels et gaufrettes, tuiles, soufflés et tortillas, cacahuètes, pistaches, noix de cajou, noix de pécan, amandes et autres graines, fruits secs. **Au total plus de 250 apéritifs à croquer !**

LA COLLECTIVE REGROUPE LES PRINCIPAUX FABRICANTS D'APERITIFS À CROQUER :

BOEHLI, GENERAL MILLS LANDES, INTERSNACK, LOCMARIA, LU FRANCE, MILLCREPES, PEPSICO, PROCTER & GAMBLE, UNITED BISCUITS FRANCE

UN SITE INTERNET GRAND PUBLIC :

www.instantcraquant.com

SERVICE DE PRESSE - Collective des Apéritifs à Croquer

Agence Wellcom

www.wellcom.fr

0146346060



REMERCIEMENTS

La Collective des Apéritifs à Croquer tient à remercier chaleureusement toutes les personnes qui ont collaboré de près ou de loin à la réalisation de ce guide.

Ont collaboré à ce guide :

Tony Lemâle / agencetonylemale.fr – Direction artistique

Chrystel Laporte / chrystel-laporte.com - Collaboration artistique

Julien Blanchet / rezo-zero.com – Création Graphique

Fred Perrot / fredperrot.com – Photographies (hors recettes)

Yvan Moreau – Photographies des recettes

Emmanuel Aziza – Collaboration rédactionnelle

Apolline Terrier – Collaboration artistique pour le kit

Tony Lemâle tient à remercier l'ensemble des partenaires et des marques qui ont bien voulu apporter leur soutien à la réalisation du guide. Plus particulièrement :

made in design ●●●

www.madeindesign.com



www.instantcraquant.com