

Juliette Meyer

CHEF & CREATOR OF
EDIBLE TABLE SCULPTURES

JULIETTE
CHEFFE
MEYER



About me



JULIETTE MEYER IS A CHEF BASED IN PARIS AND IN NORMANDY. SHE CREATES BESPOKE CULINARY EXPERIENCES, BLENDING CONTEMPORARY PRECISION WITH CREATIVE INSTINCT.

HER APPROACH COMBINES SEASONALITY, MODERN AESTHETICS, AND BOLDNESS TO ELEVATE EVERY MOMENT.

FAN OF BUTTER, PICKLES, AND PRETZELS, SHE CONSTANTLY PLAYS WITH THESE ELEMENTS TO CRAFT VIBRANT AND FLAVOURFUL TABLE SETTINGS.

JULIETTE
CHEFFE
MEYER

PRESS KIT



Whimsical

Seasonal



JULIETTE
CHEFFE
MEYER



Curated

*Women-owned
Business*

JULIETTE
CHEFFE
MEYER



PRESS KIT

Offers & Services



BESPOKE MENUS
& CULINARY SCENOGRAPHY

Events

JULIETTE
CHEFFE
MEYER

PRESS KIT

Offers & Services



PRESS KIT

SHOWCASING PRODUCTS
PHOTOGRAPHY & SET DESIGN

JULIETTE
CHEFFE
MEYER

Collaborations

Offers & Services







BRUNE M.

Bouchées

PAR JULIETTE MEYER POUR BRUNE M.

- Ouf mimosa*
Betterave fumée
- Chips de riz*
Crème Fêta
Radis rose
- Pain à la Patate violette*
Farce Kimchi
Endive mouchetée
- Mochi*
Framboise
Hibiscus

27 MARS 2025
@juliette_meyer_





3 AVRIL 2025

Bouchées

PAR JULIETTE MEYER POUR FUE GUJA 1833.

- Tartelette*
Asperge blanche
Crème Comté
- Chips de Riz*
Crème Fêta
Radis rose
- Club Sandwich*
Mousse Cresson
Bacon
- Laitue*
Tataki de Boeuf
Menthe
Oignon frit
- Sablé Comté*
Crème Estragon
Fleurs

Boissons

PAR SAINTE JOIE

- Champagne*
Riesling
Pinot noir

SAINTE JOIE
MAISON DE VIN



CULINARY HAPPENING
& EXCLUSIVE CREATIONS

«Signature» Experiences



PRESS KIT

Culinary signature



BUTTER SCULPTOR

PRESS KIT

JULIETTE
CHEFFE
MEYER

Culinary signature



PICKLE ADDICT

JULIETTE
CHEFFE
MEYER

PRESS KIT

Culinary signature



PRETZEL MASTER

PRESS KIT

JULIETTE
CHEFFE
MEYER



Next project

OPENING A GUESTHOUSE
& DINING EXPERIENCE
IN THE PERCHE

OPENING IN MAY 2026,
JULIETTE'S RESTORED
FARMHOUSE IN THE
PERCHE WILL WELCOME
GUESTS WITH STYLISH
ROOMS AND A COUNTRY-
SIDE DINING EXPERIENCE
BLENDING RUSTIC CHARM
AND MODERN DESIGN.

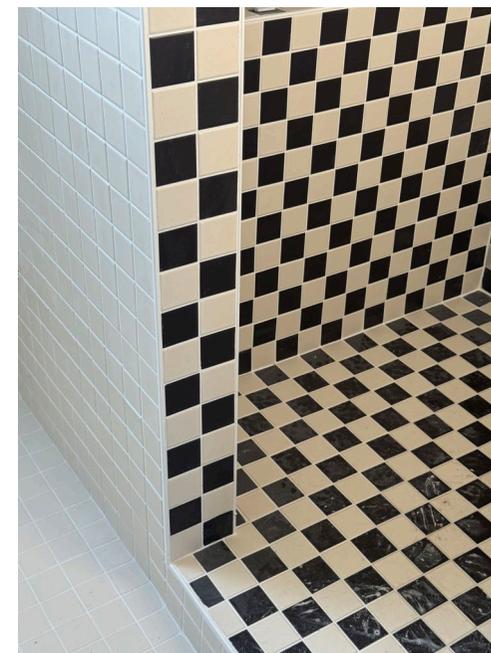
JULIETTE
CHEFFE
MAYER





Next project

OPENING A GUESTHOUSE
& DINING EXPERIENCE
IN THE PERCHE



JULIETTE
CHEFFE
MEYER

References

Home Celebrations durables

Un traiteur engagé Juliette Meyer

Après sa formation en hôtellerie restauration et des passages dans des établissements entre Paris, Berlin, Amsterdam et Lyon (restaurant aux côtés du chef Daniel Morgan, récompensé par Le Foodlog), Juliette Meyer est devenue l'une des cheffes les plus prises des grandes réceptionnistes au sein de Paris. Sa signature ? Des assiettes de saison créatives, généreuses et bien sourcées, de la couleur, (surtout) toujours du végétal et beaucoup de simplicité. Ce qui peut donner du cocktail au dîner, salés au petit-déjeuner, crêpes à l'orange et fleurs comestibles ; berrons, betteraves fumées, sauce au citron et noix ; courgettes marinières au miso et au citron, fèves, fêta, poivron d'olive noire, basilic ; granche au chocolat noir et miel, crumble cacao, yaourt, fenouil...
 « J'ai commencé par les dîners privés pour les particuliers et les entreprises, et puis une amie m'a appelée pour son mariage. Je n'avais jamais travaillé pour 80 personnes sous cette configuration, mais j'ai accepté le challenge. » Cinq ans plus tard, son planning affiche complet près de deux ans à l'avance. « Le métier de traiteur de mariage signifie d'une manière image. Pourtant, au sein d'une équipe de professionnels, nous sommes responsables, et nous nous soucions de nos clients. Des visites techniques, de la location de matériel, des courses prévues très longtemps à l'avance (et souvent avec les aléas de la nature, une obligation de s'adapter), des régions alimentaires variées... », précise-t-elle.
 À chaque événement son concept, son lieu, son menu ; et dans, dans son mariage pour Juliette qui apprécie avant tout la liberté que lui offre ce style de vie. Un quotidien malgré tout rythmé qui, même hors saison, lui demande une organisation rigoureuse. Echanges avec les clients, élaboration de menus sur-mesure (pour une trentaine de mariages par an), dégustations, visites des domaines, sourcing des produits chez les producteurs locaux... quel de l'après dans un événement hors norme ?
 « Le mariage à l'ancienne dans le film Le Sens de la Vie, c'est une légende, d'année en année ; en tant que pour moi, tout est si réel avant le jour J que le seul conseil probable, c'est un problème d'écrits ou de matériel. Et dans 100 % des cas, on trouve des solutions ! »



- 5 conseils pour un menu écoresponsable :
- Privilégier les ressources locales, des producteurs aux produits, pour en plus faire supporter la région et ses talents.
 - Faire des consentanes : vivre au rythme des saisons, tant pis pour les asperges en septembre !
 - Utiliser des contenants réutilisables : des bouteilles en verre consignées, de la vaisselle éditée...
 - Penser aux plans à partager : chacun mange à sa façon, et cela limite le gaspillage.
 - Prévoir les bonnes quantités : zapper l'entrée au dîner, quitter à prévoir une petite collation nocturne, servir les restes au brunch du lendemain...

ARTICLE IN HOME MAGAZINE

JULIETTE
CHEFFE
MEYER

Juliette Meyer - Cheffe

5,0 ★ (71) · Traiteur



- Appeler
- Site Web
- Partager
- Enregistrer

★★★★★ il y a 4 mois

Une prestation de haut vol, un grand professionnalisme : l'organisation a été impeccable et transparente pour nous. Mais surtout, c'était divin. Juliette a été parfaite pour notre mariage (cocktail, dîner & brunch) ! Tous nos invités ont été bluffés par la qualité de ses mets. En plus d'être excellent, c'est très beau et travaillé avec originalité et élégance. Je recommande à 200%. On voudrait déjà se remarier pour en profiter à nouveau. Un immense merci !

Visité en mai

REVIEWS ON GOOGLE PAGE

Solenne G
Local Guide · 50 avis · 2 photos

★★★★★ il y a 3 mois

Nous avons eu la joie d'avoir Juliette comme traiteur pour notre mariage, du cocktail au dîner.

Les préparatifs ont été extrêmement fluides et agréables : communication transparente, réactive, à l'écoute, flexible et créative, n'hésitant à trouver des idées nouvelles pour répondre à nos envies ou contraintes. Un vrai service sur-mesure !

La dégustation, à domicile, nous a offert une très belle soirée à deux dans un cadre familial. Juliette s'est parfaitement adaptée à notre petite cuisine parisienne.

Concernant la cuisine, tout ce que touche Juliette se transforme en or pour vos papilles !!! C'est excellent, recherché tout en restant généreux - ce qui laisse une impression très personnelle et chaleureuse. Nous avons ainsi choisi un plat unique de lasagnes à partager façon moussaka, qui correspondait très bien à l'esprit de simplicité que nous voulions pour notre mariage.

PRESS KIT

References

juliette_meyer_ ▾



Juliette Meyer

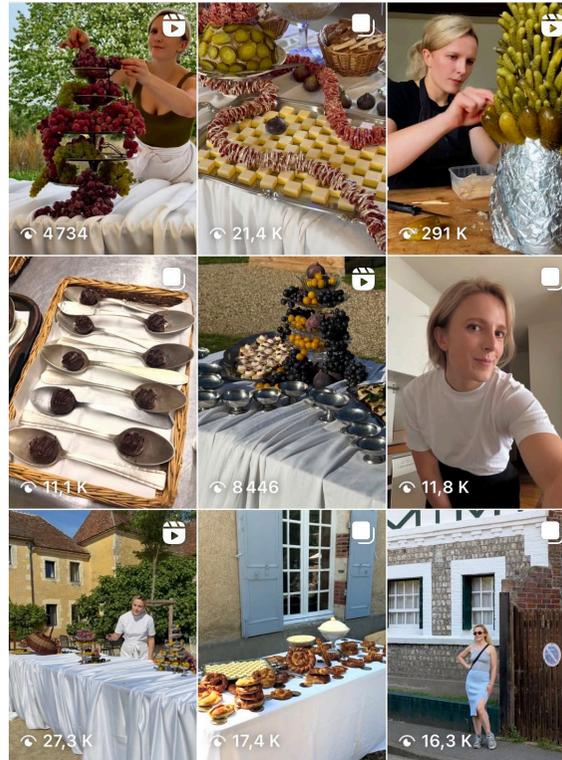
633 publications 12,4 K followers 562 suivi(e)s

Cheffe et sculptrice de tables comestibles
Événements et résidences 🥨 🍷
Paris - Normandie - Le Perche

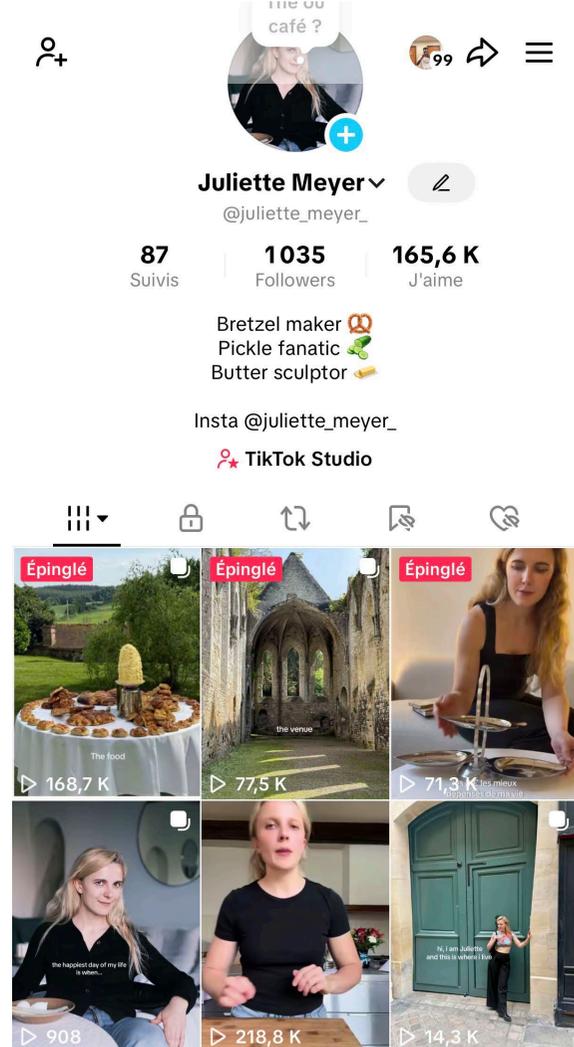
juliettemeyer.com

Tableau de bord professionnel

660,8 K vues au cours des 30 derniers jours.



INSTAGRAM ACCOUNT



TIKTOK ACCOUNT

JULIETTE
CHEFFE
MEYER

PRESS KIT

E-mail
CHEFFEJULIETTEMEYER@GMAIL.COM

Instagram
JULIETTE_MEYER_

Tiktok
JULIETTE_MEYER_

Website
WWW.JULIETTEMEYER.COM

+33 (0)6 64 98 56 24

JULIETTE
CHEFFE
MEYER



Amanite des Césars

Armillaire couleur de miel

Clitocybe géotrope

Pleuroste en huître

Clitocybe laqué

Lactaire délicieux