



# DBM Prestige Réceptions

## Créateurs d'événements

Du concept culinaire, décoratif et festif jusqu'à la réalisation finale, DBM orchestre vos réceptions sur mesure, pour 2 à 2 000 personnes.

**F**orts de 25 années d'expérience, Frédéric Vallet et Bertrand Bolumar ont associé leurs talents et leurs savoir-faire respectifs pour créer une structure unique dédiée à la création d'événements et de réceptions en demeures et lieux privés. Pour s'en donner les moyens, ils ont recours aux meilleurs prestataires dans tous les corps de métier et réalisent un concept complet clé en main. Banquets, dîner ou cocktails, mariages, anniversaires surprise, fêtes d'entreprises, galas caritatifs ou demandes en mariage, ils sont passés maîtres de la fête sous toutes ses formes.

"Notre ligne de conduite est de suivre le client de A à Z et pour cela, l'important est d'avoir de l'empathie", explique Frédéric Vallet. "Nous partons du principe qu'un client fait appel à nous pour résoudre son problème. Quoi manger, où aller, etc... Nous avons donc greffé tous les corps de métier annexes à la gastronomie ; décorateurs, fleuristes, DJ, animateurs, éclairagistes, jardiniers..."

Une idée, un rêve... On en discute avec les professionnels du bureau Concept & Creative Events qui proposera une réflexion artistique et une étude visuelle de vos projets. Décoration intérieure et extérieure, architecturale et florale, éphémère ou durable, tout est étudié avec le client dans le moindre détail. Les décors et les meubles sont construits sur mesure ou acheminés de Cannes, Paris, Londres, Bruxelles, car dans l'organisation des réceptions, cette entreprise suisse est une société très Européenne ! Les demandes exceptionnelles sont leur quotidien. Construire une tente transparente en fer forgé et verre, redécorer une maison pour un anniversaire surprise... Cette demande est souvent initiée par les femmes, l'objectif étant que leur mari ne reconnaisse pas sa maison et perde ses repères, soit étonné tout au long de la soirée. Défi maintes fois relevé ! En ce moment, la mode est au concept "oriental moderne" et les soirées libanaises ont le vent en poupe. Sous une tente des mille et une nuits, l'on déguste des mezzés présentés

par des serveurs costumés. Danseuses du ventre, danseuses du voile et contortionnistes accompagneront le café turc et narghilés.

La gastronomie est bien sûr la clef de voûte, la raison d'être de ces événements. DBM fait appel aux plus grands chefs de Suisse pour une cuisine et un service trois étoiles. Fours, salamandres, services de vaisselle, argenterie, personnel de cuisine, serveurs, sommeliers, la logistique nécessaire pour assurer ce qu'il convient d'appeler une restauration événementielle (on est loin du service traiteur) est digne d'une tournée des plus célèbres rock stars ! Récemment, DBM a organisé à Zürich un banquet de 300 personnes avec service sous cloche nécessitant 150 serveurs.

Preuve de leur excellence, citons parmi leurs fidèles Chopard, Unicef, Grisogono, Patek Philippe...

"Nous sommes là pour créer des souvenirs", résume joliment Frédéric Vallet. Mission accomplie !

