



maisoneme

Chef privé · Expériences culinaires privées
Var · Provence · Côte d'Azur · Destinations sur demande
+33 6 65 69 64 49
Hello@maisoneme.net



L'expérience maisoneme, une cuisine pensée pour vous,

maisoneme imagine des expériences culinaires privées dans les lieux qui vous sont chers :
villa, maison de famille, bateau ou résidence de vacances.

Menus sur mesure, produits de saison, cuisine réalisée sur place et service discret :
chaque détail est pensé pour transformer un repas en véritable moment de partage.

Dîner privé, déjeuner en villa, brunch ou chef en résidence sur plusieurs jours – votre
expérience s'adapte à votre rythme, à vos envies et à vos invités.

Une table gastronomique, dans l'intimité de votre propre lieu.



LE CHEF ET LE PARCOURS

Matisse Sghaier

Fondateur de maisoneme · Chef & directeur événementiel

2016 — Les premiers gestes

Formation culinaire et acquisition des fondamentaux du métier.

2016–2020 — Des maisons d'exigence

Joël Robuchon Monaco — 2 étoiles
Hôtel de Ville de Crissier — 3 étoiles

2021 — La Petite Cabane

Création et développement d'un premier restaurant à Six-Fours.

2024 — Georgina

Création d'une deuxième adresse, dédiée aux pâtes fraîches et à une cuisine italienne.

2025 — maisoneme

Création d'une maison dédiée aux expériences culinaires privées, aux réceptions et aux séjours sur mesure.

De la gastronomie au chef privé, un même fil conducteur : le goût du produit, la précision du geste et l'art de recevoir.

Votre experience

De votre envie au dernier geste

01 

Contact & Brief

Contactez-nous via WhatsApp.
Communiquez la date, le lieu, le nombre de convives, les contraintes alimentaires et vos préférences culinaires : dans n'importe quelle langue.

02 

Le marché

À partir de vos envies, du nombre de convives, du lieu et de la saison, nous élaborons ensemble votre menu.
Nous échangeons sur les produits, le style de cuisine souhaité, les éventuelles allergies et le rythme du repas.
Une proposition détaillée vous est ensuite envoyée pour validation. Elle peut être ajustée jusqu'à correspondre parfaitement à votre expérience.

03 

La table

Votre chef arrive 3 heures avant le service. Mise en place, accord des vins, dressage : tout est géré. Il ne vous reste qu'à prendre place à table.

CHEF À LA CARTE

Une prestation ponctuelle, imaginée pour un moment précis de votre séjour.

Dîner privé

Un menu en plusieurs temps, préparé sur place et servi à table. Une expérience gastronomique pensée selon vos envies, la saison et l'atmosphère souhaitée.

Petit-déjeuner

Un réveil gourmand préparé sur place : viennoiseries, pains, fruits frais, jus pressés, œufs, salmon toast, avocado toast ou pancakes.

Brunch

Un moment convivial et généreux mêlant inspirations françaises et américaines : œufs Bénédicte, salmon toast, avocado toast, pancakes, pain perdu, fruits frais, café et jus pressés.

Chaque expérience peut être complétée par un accord mets-vins, un service à table, une sélection d'art de la table ou des produits d'exception.





CHEF EN RÉSIDENCE

Votre cuisine privée pendant toute la durée du séjour

Pendant plusieurs jours, votre chef vous accompagne directement dans votre villa ou votre résidence.

Il organise les repas selon votre rythme : petits-déjeuners, déjeuners, dîners, brunchs, apéritifs et repas pour enfants.

Les menus évoluent chaque jour selon la saison, vos envies et les produits disponibles.

Nous prenons également en charge les approvisionnements, la préparation sur place, le service et la remise en ordre de la cuisine.

Disponible à Saint-Tropez, Cannes, Ibiza, Monaco, Paris, Courchevel, Verbier et dans toute autre destination sur demande.

CHEF PRIVÉ SUR YACHT - CFBS / STCW

À bord de votre yacht, nous imaginons une cuisine adaptée au rythme de la navigation, aux escales et à l'atmosphère du séjour. Déjeuner en mer, dîner au mouillage, brunch sur le pont ou réception privée : chaque menu est conçu sur mesure à partir de produits frais, soigneusement sélectionnés.

maisoneme peut prendre en charge :

- l'approvisionnement avant l'embarquement
- la préparation des menus ;
- la cuisine et le service à bord ;
- les repas pour les invités et l'équipage ;
- l'adaptation aux contraintes de la cuisine
- la coordination avec le capitaine, l'équipage ou la conciergerie.

Disponible à Saint-Tropez, Cannes, Ibiza, Monaco et dans toute autre destination sur demande.





TARIFS & DESTINATIONS

tous nos prix sont affichés hors taxe

Chef à la carte

Dîner privé · à partir de 69 € / personne (min 800 €)
Petit-déjeuner · à partir de 19 € / personne (min 350 €)
Brunch · à partir de 39 € / personne (min 500 €)

tarifs à partir de, hors service et logistique

Chef en résidence

De 500 € à 1 000 € par jour hors produits et frais liés au déplacement, selon le nombre de repas, la durée de présence et le niveau de service souhaité.

Les menus, produits, déplacements, éventuel personnel supplémentaire et hébergement sont étudiés dans une proposition personnalisée.

Chef sur yacht

À partir de 900 € / jour, hors produits et frais liés à l'embarquement

Destinations

Saint-Tropez · Cannes · Ibiza · Monaco · Paris · Courchevel · Verbier

Chaque projet fait l'objet d'une proposition personnalisée. Un minimum de prestation peut s'appliquer selon le format et le lieu.



+33 6 65 69 64 49

hello@maisoneme.net

maisoneme.net

VAR • PROVENCE • CÔTE D'AZUR