

# La larme à l'Œil<sup>xi</sup>

CATALOGUE DE MARQUE 2025

Pourquoi tout ça pour  
du piment ?  
Élixir gustatif, depuis 1989.

Rituel d'Afrique centrale.  
Transmis de femme en femme,  
depuis des générations.





# Designing Moments, Inspiring Souls.

## LA LARME À L'ŒIL :

Révèle de nouvelles dimensions du goût, avec le piment pour fil conducteur.

## DEPUIS 1989 :

Nos produits sont l'expression des cultures et territoires où ils ont pris racine, là où cuisine et partage sont au cœur de la vie.

Un condiment signature de la tradition culinaire congolaise, auquel de nouvelles perspectives sont apportées.

# LE SENS DE NOS LARMES



Nos produits sont l'expression des cultures et des territoires où ils ont pris racine, là où cuisine et partage occupent une place centrale. Chaque ingrédient, soigneusement sélectionné, raconte une histoire en lien profond avec la terre et ses richesses.

Le piment, élément phare de la tradition culinaire congolaise, est réinterprété aujourd'hui pour offrir de nouvelles perspectives.

L'intensité du goût forge une identité gustative forte et reconnaissable dans la gastronomie africaine. Ces saveurs, porteuses de traditions et d'histoires, trouvent leur place sur toutes les tables, de l'Afrique au reste du monde, tel un langage universel qui traverse les cultures et éveille la curiosité.

La Larme à l'Œil préserve l'essence du produit originel tout en le faisant perdurer et évoluer. En intégrant des contrastes subtils et l'importance des rituels, nous proposons une nouvelle approche de l'expérience culinaire, où chaque plat devient une œuvre créative, accompagnée d'une expérience sonore, auditive et immersive. Les accords entre mets, piment et design liquide étant au cœur de ces moments inédits.

Nos piments sont le fil conducteur d'une exploration sensorielle singulière. Ils ouvrent la voie à des explorations

déroutantes qui redéfinissent l'expérience culinaire et éveillent les sens à de nouvelles perceptions.

Souvent opérant dans des lieux insolites, notre ambition est de créer un véritable partage humain. À travers nos événements, nous invitons chacun à se reconnecter à soi, à ses sensations et à l'environnement dans lequel il évolue. Cette expérience devient un moment de partage, inspiré par nos traditions.

Le piment devient un élément central de ce rituel. Chaque dégustation permet de reconquérir le produit, transformant ainsi chaque moment en un incontournable. Cette expérience, déroutante et conceptuelle, devient un sujet de discussion, de rires partagés ; une montée d'adrénaline, car le piment, par sa nature, clive et fascine. C'est une recette familiale.

Nos piments sont le fruit d'un savoir-faire artisanal, transmis de femme à femme depuis plus de 35 ans. En découvrant nos nuances, vous êtes invités à explorer la richesse des saveurs et à harmoniser chaque mélange pour trouver votre équilibre idéal.

Nos produits sont une passerelle entre tradition et innovation, une invitation à découvrir un héritage culinaire riche et diversifié. En partageant ces saveurs avec le monde, nous tissons des liens humains, créant une expérience bien plus que gustative ; une immersion dans l'art, la créativité et la culture.

---

## Présent entre (Localisation)

Le Congo, Paris et Bruxelles.

## Siège social :

82, rue Jean de la Fontaine, 75016 Paris.

<https://lalarmealoeil.com/>  
[contact@lalarmealoeil.com](mailto:contact@lalarmealoeil.com)



# NOS PARTENAIRES

---

OSMOSE



DETAIL



229 LAB



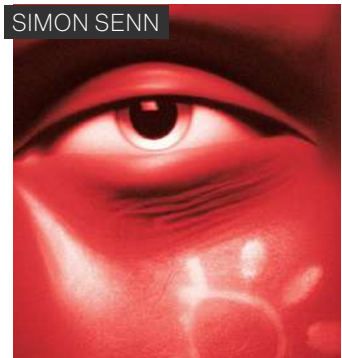
ANTINOMIA



MILCAA



SIMON SENN



---

## OSMOSE

LIQUID DESIGN

[@\\_o\\_s\\_m\\_o\\_s\\_e\\_](#)  
[@soma.bxl](#)  
[@oken.brussels](#)

Expérience Culinaire

---

## DETAIL

STUDIO CULINAIRE

[@\\_detail\\_](#)

Expérience Culinaire

---

## 229 LAB

CONCEPT STORE

[229lab.com](#)

Showroom Immersif

---

## ANTINOMIA

ART DIRECTION

[antinomia.fr](#)

Narration Visuelle

---

## MILCAA

SET DESIGNER

[milcaa.com](#)

Conception Design

---

## SIMON SENN

COMPOSITEUR

[@simonsenn\\_](#)

Design Sonore

---

# Nos <sup>IX</sup> Offres

UNE EXPÉRIENCE SINGULIÈRE,  
FAÇONNÉE PAR L'EXIGENCE DU DÉTAIL.  
DÉCOUVREZ NOS QUATRE OFFRES EXCLUSIVES.



## €/Devis

### P1

Un atelier interactif centré sur le piment, où chaque participant compose sa propre sauce sur mesure. Un moment de partage, de sensations et de cohésion, pour une expérience aussi collective que personnelle.

Catalog ID:  
Workshop Signature

## €/Devis

### P2

Une exploration multisensorielle mêlant goût, son et perception visuelle. Les accords entre mets, piment et design liquide prennent une nouvelle dimension grâce à une installation sonore qui influence les saveurs par le jeu des fréquences et de l'espace.

Catalog ID:  
Expérience 360°

## €/Devis

### P3

Des événements conçus comme des espaces de co-création, à la croisée des disciplines. Scénographie, performance, art numérique et design sonore s'y rencontrent pour donner naissance à des installations interactives sur mesure, qui élargissent l'imaginaire et invitent à percevoir autrement.

Catalog ID:  
Conception Sur-Mesure

## €/Devis

### P4

Nous proposons une distribution en marque propre ou en marque blanche, via un réseau multicanal pensé pour les professionnels. Fiabilité, agilité logistique et qualité produit pour répondre aux attentes des acteurs les plus exigeants.

Catalog ID:  
Distribution

# INDEX<sup>(XI)</sup>

TABLE DES MATIÈRES



CATALOGUE  
L A L A R M E À L'ŒIL

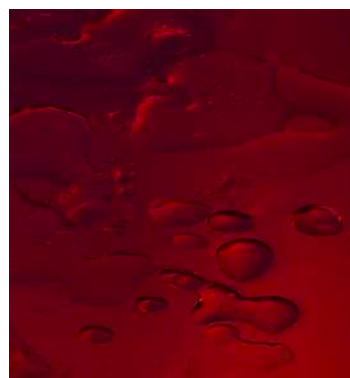
Pourquoi tout ça pour  
du piment ?

Élixir gustatif, depuis 1989.  
Congo | Paris | Brussels



## 08 WORKSHOP PROPOSITION 1

Atelier Signature de  
La Larme à l'Œil



## 10 WORKSHOP 360° PROPOSITION 2

Atelier Signature 360°:  
accords mets, piment et  
liquid design

Découvrez notre espace :  
<https://lalarmealoeil.com/>



## 12 CONCEPTION SUR MESURE

---

Conception d'expériences  
100% Sur-Mesure



## 14 ÉTUDE DE CAS

---

" 229 Lab invites  
La Larme à l'Œil "



## 16 CANAUX DE DISTRIBUTION

---

Notre Réseau de  
Distribution Multicanal;  
Fournisseur & Marque  
blanche pour professionnels.



## 18 OPTIONS ADDITIONNELLES

---

Création visuelle,  
conférences & ateliers  
éducatifs.



## 19 NOS RETOURS D'EXPERIENCES

---

Ce qu'ils en ont pensé.

# WORKSHOP<sup>①</sup>

## PROPOSITION 1 WORKSHOP SIGNATURE

**Lieu:**

Chez l'annonceur ou dans un lieu partenaire

**Durée:**

4 à 6 heures



## ATELIER SIGNATURE DE LA LARME À L'ŒIL

Notre atelier s'adresse aussi bien aux afterworks et team buildings qu'aux formats sur mesure. Il repose sur une exploration sensorielle interactive autour du piment, ingrédient phare de l'événement.

Les participants sont invités à composer leur propre sauce selon leurs préférences, guidés par un membre de notre équipe. Ils entament un parcours ritualisé en choisissant parmi différentes fragrances de piment, du plus doux au plus intense.

Grâce à notre formulation exclusive, portée par la gamme 1 avec Ambre doux (intensité 0), qui ne pique pas, nous offrons une expérience sensorielle ajustée au profil gustatif de chaque participant.

Cette progression permet de prendre conscience de ses sensations, d'explorer de nouvelles dimensions gustatives et de développer sa créativité.

Nos Expériences Signature encouragent la cohésion de groupe, l'échange et le bien-être, dans une atmosphère chaleureuse et ludique. Grâce au piment, fil conducteur de l'atelier, chaque participant se reconnecte à ses sens et partage un moment de complicité autour d'un ingrédient emblématique de la gastronomie africaine.



installation végétale sonore

## APPLICATIONS APPROCHE ADAPTABLE

### En entreprise:

Séminaire ou team building à forte dimension expérientielle;  
Activation sensorielle en boutique ou flagship store;  
Soirée client ou partenaire autour d'un rituel de dégustation;  
Activation de produit ou temps fort interne (anniversaire, lancement);  
Format immersif pour renforcer une dynamique RSE ou QVT.

### Dans l'univers événementiel ou institutionnel:

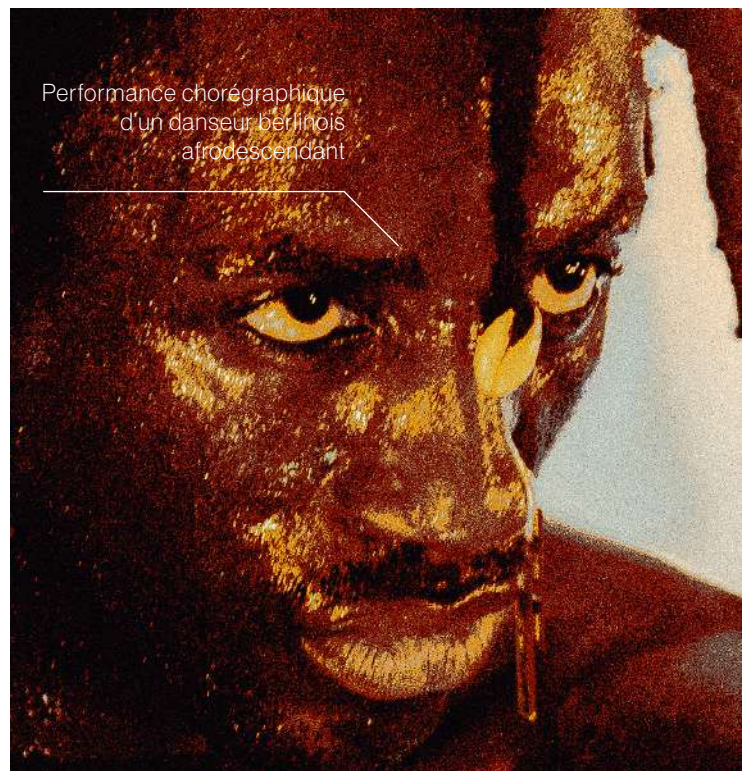
Atelier mobile – Format nomade pour salons, festivals culinaire ou artistique, foires professionnelles et/ou dans des lieux atypiques;  
Dîner-performance ou dégustation scénographiée.  
Dispositif interactif en espace public ou galerie;  
Expérience ambassadeur pour des institutions diasporiques ou culturelles.

NEW

## TRANSMISSION CULTURE & ÉDUCATION

### Dans les lieux culturels et éducatifs:

Workshop pédagogique dans les lycées ou collèges (entrepreneuriat, expression sensorielle, orientation);  
Exposition immersive ou résidence d'artiste autour du goût et de la matière;  
Expérience muséale ou fondation culturelle;  
Programme de médiation culturelle en milieu associatif ou institutionnel;  
Module de sensibilisation à la création artisanale ou au design culinaire.



Performance chorégraphique  
d'un danseur berlinois  
afrodésendant

# WORKSHOP

## 360°<sup>Ⓜ</sup>

### EXPÉRIENCE SENSORIELLE 360°

Disruptifs et déroutants, ces moments sont conçus pour immerger les participants dans un univers culinaire et sonore enveloppant, un 360° pluridisciplinaire.

En cohésion avec des chefs, nous concevons des accords mets, piment et design liquide pour offrir une expérience gastronomique novatrice. Un univers sonore sur mesure accompagne chaque étape, instaurant une atmosphère immersive qui invite au lâcher-prise et à la déconnexion.

Nous investissons les infrastructures existantes pour en déformer la perception et la fonction, invitant chacun à redécouvrir le lieu sous un nouvel angle.

Conçue pour influencer la perception  
du goût en jouant sur les fréquences  
et la spatialisation du son.

---



**PROPOSITION 2**  
**EXPÉRIENCE 360°**

**Lieu:**

Chez l'annonceur ou dans un lieu partenaire

**Durée:**

4 à 6 heures



### PROPOSITION 3 CONCEPTION SUR-MESURE

**Lieu:**

Chez l'annonceur ou dans un tiers-lieu atypique

**Durée:**

Flexible et adaptable



En synergie avec des artistes internationaux, nous unissons votre expertise et la nôtre dans une démarche créative partagée.

# R-MESURE

Nous repensons radicalement l'événementiel en nous appuyant sur un vaste terrain d'exploration artistique et sensorielle. Véritable laboratoire d'expression, cette approche singulière et conceptuelle s'affranchit des standards habituels pour laisser l'imaginaire s'exprimer sans entrave.

En collaboration avec des talents internationaux, nous concevons des scénographies et des installations interactives, où piments rares, performances et innovations technologiques se rencontrent.

Chaque détail est pensé pour bousculer les perceptions et susciter un émerveillement qui perdure. L'audace et la liberté créative sont au cœur de notre démarche : nous façonnons un univers immersif, conçu pour marquer durablement l'esprit de chaque participant.

Loin des codes classiques, découvrez un événement hors cadre signé La Larme à l'Œil.

# Le 229 Lab

En septembre 2024, La Larme à l'Œil a investi un espace brut situé Place Vendôme, à Paris, pour activer un format expérientiel de 48 heures :

229 Lab invites LLAL.

Conçu comme un laboratoire évolutif, ce dispositif combinait des dimensions pédagogiques et immersives, autour de la matière, du goût et du rituel.

Le premier temps a été dédié à une classe de 3e du collège Louis Issaurat (Val-de-Marne – 94), dans le cadre d'un atelier entrepreneurial et artistique. Les élèves ont découvert les coulisses d'un événement culturel – organisation, scénographie, transmission – et participé à deux ateliers guidés : sérigraphie textile à base de pigments alimentaires, et initiation au rituel du goût via l'atelier signature de La Larme à l'Œil.

Le soir même, le lieu a ouvert ses portes au public pour un parcours en strates sensorielles.

L'espace, entièrement repensé comme une boîte rouge, proposait dans chaque pièce un univers distinct, construit autour du piment comme vecteur d'émotion, de mémoire et de création.

Le parcours intégrait notamment une version enrichie de l'atelier signature, incluant un accord entre mets, piment et liquid design, conçu avec Osmosé et Cheffe Naomi Nsungu, partenaires de La Larme à l'Œil. Cette dégustation scénographiée faisait dialoguer textures, intensités et boissons créées sur mesure. Chaque participant repartait avec un pot de piment personnalisé.

Chaque salle était accompagnée d'un univers sonore spécifique, pensé comme fil conducteur de l'expérience, et renforçant sa dimension rituelle.

La fermeture de chaque soirée était marquée par une performance chorégraphique d'un danseur venu de Berlin, en hommage aux terres de la République Démocratique du Congo, dont La Larme à l'Œil revendique les racines culturelles.

# Une approche adaptable selon vos besoins

## UN FORMAT HYBRIDE. ENTRE TRANSMISSION, CRÉATION ET EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Le 229 Lab témoigne de la capacité de La Larme à l'Œil à concevoir des formats à la croisée de l'expérience client, de la médiation culturelle et de l'activation de contenu. Ce format peut être adapté selon vos objectifs : activation de marque, événement interne, parcours sensoriel, atelier pédagogique ou moment de transmission.

[Regarder la performance](#)



### TEMPS 1 – TRANSMISSION ET PÉDAGOGIE

Atelier entrepreneurial : Découverte des coulisses (logistique, scénographie, communication);

Atelier de sérigraphie textile avec un pigment alimentaire issu de notre piment;

Initiation au rituel du goût à travers l'atelier signature LLAL.



### TEMPS 2 – PARCOURS IMMERSIF GRAND PUBLIC

Un sas d'entrée matérialisé par un rideau de tissu sérigraphié au piment;

Une œuvre en verre rétroéclairée intégrant des motifs organiques;

Une exposition photo développée avec notre studio de création;

Une identité sonore spécifique à chaque pièce, conçue pour accompagner le déplacement;

L'atelier signature avec service sur assiette (Cheffe Naomi Nsungu) et pot de piment personnalisé pour chaque convive;

Un service de boissons conçues sur-mesure avec notre partenaire Osmose (liquid design);

Un atelier textile participatif;

Un espace de calme et d'écoute, avec une installation végétale sonore ("Le Chant du Piment");

Ponctué par deux performances chorégraphiques en mouvement continu, réalisée par un danseur invité depuis Berlin.

FOURNISSEUR & MARQUE BLANCHE

# DISTRIBUTION HUB<sup>(X)</sup>

Élaborés à partir de piments soigneusement sélectionnés pour leur caractère unique, nos condiments reposent sur un savoir-faire ancestral du Congo et se distinguent par leur intensité aromatique. Ils s'intègrent aisément dans les univers les plus exigeants – restaurants, bars à cocktails, boutiques d'aéroport, hôtels, concept stores, épicerie fines, ainsi que dans le cadre d'événements disruptifs et pour les traiteurs en quête d'originalité.

Que ce soit pour sublimer un plat signature, relever un cocktail ou enrichir une offre culinaire, nos produits insufflent originalité et singularité. En adoptant nos condiments, vous offrez à vos clients une immersion dans la culture africaine, gage de convivialité et de partage, tout en leur faisant découvrir un pan méconnu du patrimoine culinaire d'Afrique centrale.

## FRAGRANCES DE PIMENT



Notre recette originelle nous permet de co-créer des formulations uniques, adaptées à la singularité de la clientèle que nous rencontrons.

NEW



3.50.93.0  
AMBRE DOUX

NEW



27.100.100.30  
ROUGE PROFOND

NEW



39.96.93.63  
OCRE ANCESTRALE

Vinaigre de vin rouge



## COMPOSITION

### FAIR TRADE

#### Recette traditionnel:

Méthode ancestrale congolaise

#### Base :

300gr

#### Some recette include:

piment  
vinaigre de vin rouge  
oignons  
huile végétale  
gingembre  
ail frais  
aromate

NEW

Gingembre

## FRAGRANCES

### DE PIMENT

Nous proposons toute l'année quatre variétés de piments sélectionnées selon leur saisonnalité et leur pic de maturité. Chaque récolte révèle des arômes et des profils uniques, pour une découverte gustative sans cesse renouvelée.



#### Some varieties include:

France; Antilles;  
Maroc; Cuba;  
Côte d'Ivoire...



piment qui ne pique pas

## INNOVATION

### BEST SELLER

#### Doux:

accessible à tous les palais.

#### Variété:

Piment antillais

Catalog ID: 3.50.93.0

# Options additionnelles<sup>(XI)</sup>

BEST  
SELLER

## CRÉATION VISUELLE

### ARCHIVES SENSIBLES

#### Documenter pour transmettre:

Photographier et filmer fait partie intégrante de notre démarche : garder trace des récits, des gestes et des émotions partagées. Ce service vous permet de prolonger l'expérience, d'archiver ou de diffuser les moments clés, avec cohérence et sens.

#### Un service clé en main:

En partenariat avec des professionnels de l'image, nous assurons la captation photo et vidéo de votre événement, des coulisses aux temps forts. Les contenus peuvent être imprimés ou livrés en version numérique, selon vos besoins.



NEW

## CONFÉRENCES & ATELIERS ÉDUCATIFS

Dans les cultures culinaires d'Afrique centrale, le piment est historiquement un remède : un outil de la médecine traditionnelle, transmis de génération en génération pour ses vertus thérapeutiques et son rôle protecteur. Notre condiment s'inscrit dans cet héritage, en proposant un retour à l'essentiel.

Nous développons des formats pédagogiques autour du piment comme matière vivante, en croisant recherche scientifique et médecine ancestrale. Nos interventions s'appuient sur une expertise approfondie de ses usages culturels, nutritionnels et thérapeutiques.

Nos formats – conférences, ateliers ou modules de sensibilisation – s'adressent à des équipes, publics scolaires, universitaires ou professionnels, en lien avec les enjeux de santé, alimentation, transmission et patrimoine.

## CE QU'ILS EN ONT PENSÉ



## ASPRIA

PARTICIPANT·ES—100

## Citation :

"Je suis évidemment partante pour recommencer à Arts-Loi. Merci pour votre professionnalisme, c'était réellement novateur."

## Immersion :

Afterwork organisé au sein d'Aspria, club de sport et de bien-être haut de gamme, autour de l'atelier signature, déployé dans un dispositif audio-spatial immersif pour une expérience sensorielle interactive.



## 229 LAB

PARTICIPANT·ES—400

## Citation :

"J'ai dit à ma pote : tu fais quoi ? J'ai pas su lui expliquer mais c'était intrigant et j'avais hâte de voir. Franchement, j'étais content d'être là."

## Immersion :

Format hybride de 48 heures, le 229 Lab a été conçu comme un espace de recherche appliquée, articulant plusieurs dimensions — pédagogie, transmission, goût et rituel — au sein d'un cadre modulable qui explore la matière dans ses expressions visuelle, gustative et sonore.



## SILVER SQUARE

PARTICIPANT·ES—100

## Citation :

"Félicitations pour hier, c'était une belle découverte et un vrai succès ! Tout le meilleur pour la suite et longue vie à la La Larme à l'Œil."

## Immersion :

Soirées thématiques au sein de Silversquare, articulées autour d'un accord piment et liquid design, pensées comme une exploration sensorielle des saveurs d'Afrique, prolongées par une after party avec DJ set.



## DÉTAIL

PARTICIPANT·ES—55

## Citation :

"Rien qu'avec l'huile, on peut déjà s'amuser. C'est vraiment surprenant!"

## Immersion :

Une expérience culinaire disruptive, imaginée avec Détail Brussels. Un dîner gastronomique à quatre mains, où se conjuguent accords mets, piment et liquid design, au cœur d'un lieu insolite à Paris. À la croisée du goût et du design.

# @LALARMEALOEIL\_

LA LARME À L'ŒIL

## Siège social

82, rue Jean de la Fontaine  
75016 Paris

## Contact

[Contact@lalarmealoeil.com](mailto:Contact@lalarmealoeil.com)  
[www.lalarmealoeil.com](http://www.lalarmealoeil.com)

