



GASTRONOMIE
& PRESTIGE

BY
Julien Stocky

GASTRONOMIE & PRESTIGE

La Gazette

AUTOMNE · HIVER 2026–2027

Trois ans à notre table

161 AVENUE ANDRÉ AMPÈRE · 33260 LA TESTE-DE-BUCH
CHEF PRIVÉ · MARIAGE · TRAITEUR · BRASERO · RESTAURANT PRIVÉ



LE MOT DE JULIEN

Une cuisine qui se vit avant de se raconter.

Cette saison, j'ai voulu revenir à l'essentiel : des produits justes, des cuissons précises et des assiettes qui laissent une place entière au plaisir.

Mais Gastronomie & Prestige n'est jamais seulement une cuisine. C'est une expérience pensée à deux, où le geste rencontre l'accueil, le vin et le rythme de la table.

« Notre luxe préféré : Nous soignons chaque détail. Vous savourez chaque instant. »

JULIEN STOCKY · CHEF & FONDATEUR

L'ART DE RECEVOIR

Agathe, l'élégance du détail.

AGATHE PAGÈS · MAÎTRE D'HÔTEL & SOMMELIÈRE

Agathe imagine l'atmosphère, le rythme du service et les accords qui prolongent la cuisine de Julien. Elle sait écouter un vin, raconter son histoire et trouver la bouteille qui rend un moment encore plus juste.

Sa présence donne à chaque réception ce supplément d'âme qui fait notre signature : une attention précise, chaleureuse, jamais figée.

Recevoir, c'est anticiper avec discrétion et laisser à chacun le sentiment d'être attendu.





OCTOBRE · NOVEMBRE 2026

Trois soirées avant les fêtes.

31 OCTOBRE

Première table d'automne

Une soirée au restaurant privé.

Date et univers dévoilés prochainement.

NOVEMBRE

Un rendez-vous confidentiel

Un menu, une atmosphère. La date sera annoncé en priorité à nos abonnés.

19 NOVEMBRE

**BEAUJOLAIS
NOUVEAU**

Les vins du Beaujolais selon Agathe

Pâté en croûte, terrines maison, cochonnailles, brasero et Beaujolais sélectionnés avec soin par Agathe.

5 DÉCEMBRE

Trois ans. Une soirée d'exception.

Le plaisir de célébrer ensemble
Agathe et Julien vous accueillent pour un dîner anniversaire placé sous le signe de la gastronomie et de la convivialité.

Une soirée riche en surprises

1ER DÉCEMBRE 2026

Trois années de tables dressées et de souvenirs partagés.

Mariages, dîners privés, réceptions, braseros : chaque
rencontre a façonné cette Maison et l'a fait grandir.

**Merci à nos clients, à nos partenaires et à
nos équipes pour leur confiance.
Le plus beau reste à imaginer avec vous.**

Save the date

5 DÉCEMBRE

Trois ans. Une soirée d'exception.

Le plaisir de célébrer ensemble
Agathe et Julien vous accueillent pour un
dîner anniversaire placé sous le signe de la
gourmandise et de la convivialité.

Julien & Agathe





LA NOUVEAUTÉ

L'esprit de la Maison, à emporter.

Nous lançons nos plats cuisinés et nos repas à emporter, préparés avec la même exigence que nos prestations.

Pour un déjeuner professionnel, une réunion, un repas d'équipe ou simplement l'envie de bien manger chez soi.

SAISONNIER

Des recettes qui suivent les produits et l'inspiration du moment.

ÉLÉGANT

Une présentation soignée, pensée pour voyager.

GÉNÉREUX

Une cuisine lisible, gourmande et sincère.

PRATIQUE

Les formules et jours de retrait seront annoncés prochainement.

Start fin octobre

31 DÉCEMBRE 2026

Cette année, nous fêtons le Nouvel An chez nous.

Une soirée imaginée dans les moindres détails au cœur de notre restaurant privé. Julien signera un menu unique, Agathe accompagnera le dîner avec son sens de l'accueil et sa sélection de vins.

30 CONVIVES SEULEMENT
UN MENU UNIQUE

Le menu et les modalités de réservation seront dévoilés prochainement.





LA COLLECTION DES FÊTES · 2026-2027

Les Fêtes à emporter, par Gastronomie & Prestige.

Noël, Saint-Sylvestre et Nouvel An :
une collection à composer librement,
pensée pour recevoir avec élégance.

**Le menu et les modalités de réservation seront
dévoilés prochainement.**

À EMPORTER · EN LIVRAISON*
Composez votre menu de fête.



JANVIER 2027

Le temps de respirer.

Après le Réveillon, nous prendrons une pause bien méritée en janvier.
La Maison rouvrira au début du mois de février.

SAINT-VALENTIN · 14 FÉVRIER 2027

18

CONVIVES
SEULEMENT

UNE TABLE À PART

Une soirée intime autour de la cuisine de Julien, de l'accueil et des accords d'Agathe. Le menu et l'ouverture des réservations seront annoncés prochainement.

RÉSERVATION & RENSEIGNEMENTS

Julien Stocky & Agathe Pagès vous répondent directement.

06 76 75 57 38 · gastronomieprestige@gmail.com

www.gastronomieprestige.fr · [@julien_stocky](https://www.instagram.com/julien_stocky)


Restaurant Privé

161 Avenue André Ampère
33260 La Teste de Buch

CHEF PRIVÉ | MARIAGE | TRAITEUR | BRASERO

BASSIN D'ARCACHON | BORDEAUX | SAINT-ÉMILION



L'UNIVERS GASTRONOMIE & PRESTIGE

Prolongez l'expérience au-delà de cette collection.

Une même exigence de service et de créativité, déclinée dans des formats pensés pour vos mariages, villas, réceptions privées et événements professionnels.

MARIAGES

01

Cocktail, dîner, brunch et réception sur mesure, pensés comme une expérience complète.

COCKTAILS & RÉCEPTIONS

02

Événements privés ou professionnels, formats élégants et scénographie culinaire.

BRASERO EXPERIENCE

03

Le feu, la cuisson minute, les belles pièces et l'esprit de partage au cœur de la réception.

CHEF PRIVÉ & CHEF À DEMEURE

04

Une cuisine de Maison dans votre villa, pour un dîner, un séjour ou une présence prolongée.

BRUNCHS & PETITS-DÉJEUNERS

05

Lendemains de mariage, matinées en villa et formules livrées avec le même soin du détail.

RESTAURANT PRIVÉ

06

Un lieu confidentiel à La Teste-de-Buch pour recevoir, échanger et découvrir notre cuisine.

LA MAISON

Une signature. Plusieurs expériences.

Des réceptions intimes aux grands événements, Gastronomie & Prestige imagine une cuisine élégante, généreuse et pensée sur mesure pour chaque lieu.

NOTRE ADRESSE

Restaurant Privé

161 Avenue André Ampère
33260 La Teste-de-Buch



Découvrir la Maison

Nos collections, nos expériences
et nos dernières créations.

Une Maison de réception pensée pour accompagner chaque moment

BASSIN D'ARCACHON • BORDEAUX • SAINT-ÉMILION • FRANCE