

ELSKAN

Programmation culturelle, conseil et rédaction de contenus, formation

Déguster la culture

La mission d'Elskan est de permettre à toutes et tous de déguster la culture. Pour ce faire, Elskan imagine des contenus et des expériences autour de la gastronomie, de l'œnologie, des arts et du patrimoine.

Avec Elskan, Mathilde Jomain propose des programmations d'événements gustatifs, visuels et sonores, des formations ainsi que de l'ingénierie culturelle. Elskan accompagne aussi les projets par l'écriture et la conception de contenus de médiation destinés aux publics. Elskan collabore avec des acteurs qui ont pour ambition de s'adresser aux publics les plus larges et pour conviction le fait que la culture doit être saisie par tous les sens: le goût, le toucher, la vue, l'ouïe et l'odorat.

Conseiller, partager, rédiger, transmettre des savoirs et des saveurs, sensibiliser à travers eux aux enjeux d'égalité femmes-hommes, d'inclusion et d'écologie, voici la promesse d'Elskan qui signifie "mon amour" en islandais.



L'offre d'Elskan



①

WINEUP CLUB!

Programmation gustative, visuelle et sonore

②

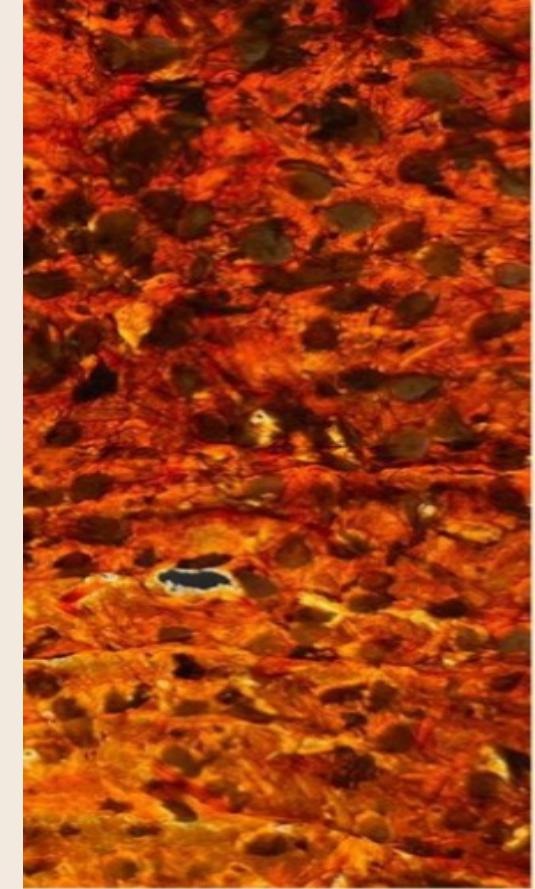
MANAGE AND PRODUCE!

Gestion de projet, conseil et accompagnement, rédaction de contenus

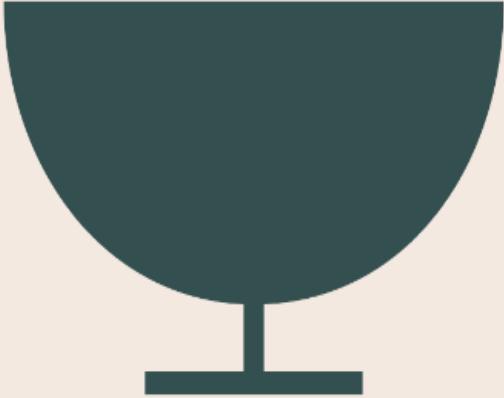
③

TASTE, LEARN AND ENJOY!

Formations



L'offre d'Elskan



①

WINEUP CLUB!

Programmation gustative, visuelle et sonore

Programmation d'évènements arts, gastronomie et vins

Conception de dégustations artistiques

Programmation évènementielle et artistique

Production d'évènements



LES VINS DÉGUSTÉS, LES CUISINES PRÉSENTÉES

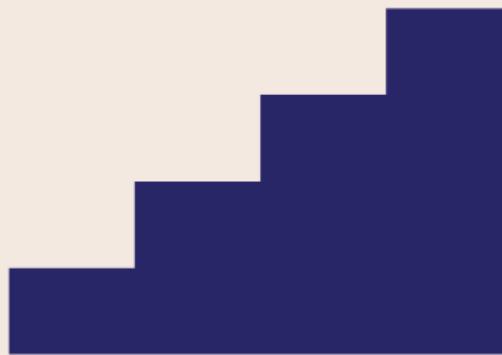
Le Wine Up Club aime partager ses coups de coeur et ses bons plans, qu'il s'agisse des vins de Bourgogne, des boissons de gastronomie sans alcool ou des cuisines et vins du monde entier. Ce qui nous emmène sur la route, c'est le désir de la rencontre, le plaisir de la découverte. Les dégustations sont de véritables carnets de voyage, des temps de témoignage et de partage de moments suspendus.

La cuisine étant une discipline éminemment créative, le Wine Up Club fait découvrir le travail de professionnels passionnés, engagés, désireux de transmettre l'excellence au public le plus large.

Tous les vignerons, vigneronnes, créateurs, créatrices de boissons, cheffes et chefs collaborant avec le Wine Up Club sont respectueux de leur environnement et travaillent avec des produits issus de l'agriculture et la viticulture raisonnée, biologique ou biodynamique. Le Wine Up Club est membre de l'association Elles sont food! et valorise le travail des femmes dans les domaines de la gastronomie et du vin



L'offre d'Elskan



②

MANAGE AND PRODUCE!

Gestion de projet, conseil et accompagnement, rédaction de contenus

Analyse de l'environnement culturel

Conception, gestion de projet et assistance à maîtrise d'ouvrage

Accompagnement d'acteurs et actrices du monde de la culture et du vin dans la gestion de leurs projets et structures

Rédaction de contenus: article de blog, newsletter, site internet, dossier pédagogique, livret de visite, scénarios de visites guidées



Avec Elskan, l'accompagnement d'un projet c'est :

- une étude approfondie de l'histoire du client, de ses valeurs et une conception de projet en accord avec celles-ci.
- un projet pensé sur mesure en fonction des besoins du client et de ses objectifs
- une démarche 100% personnalisée et adaptée
- une analyse de l'existant, une clarification des intentions, une traduction pour les publics
- une relation de confiance et de proximité pour un suivi premium

Les clients sont impliqués à chaque étape, afin d'assurer une cohérence du projet.

L'offre d'Elskan



③

TASTE, LEARN AND ENJOY!

Formations

Formation “gastronomie œnologie des patrimoines culturels”: maîtriser la notion de patrimoine immatériel à travers les classements UNESCO dédiés à la gastronomie et au vin. Déclinable en format conférence

Formation « donner les clés de l'événementiel du vin et de la gastronomie »

Formation-action

Facilitation d'ateliers de travail



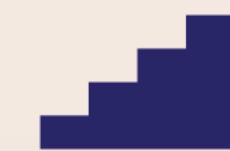
Le parcours de la fondatrice, Mathilde Jomain



EXPERTE EN MÉDIATION CULTURELLE, ŒNOLOGIE ET GASTRONOMIE

Engagée depuis plus de quinze ans pour une culture inclusive et accessible, Mathilde Jomain a programmé et produit des évènements à destination de tous les publics pour le Centre Pompidou et le Musée du quai Branly-Jacques Chirac touchant plusieurs dizaines de milliers de personnes. En 2017, Mathilde Jomain a créé le Wine Up Club, une offre culturelle mixant arts et vins. Cette offre fait partie intégrante des services proposés par sa société Elskan.

Diplômée en dégustation du WSET 3 et du DU « Vin, Culture et Œnotourisme » de l'Université de Bourgogne, elle se concentre aujourd'hui sur des enjeux de transmission aux publics les plus larges dans le secteur culturel ainsi que dans le monde du vin et de la gastronomie.





Enjeux

Renouveler l'offre culturelle des Parcours OFF pour toucher un public jeune et de proximité

- S'adresser aux publics les plus larges
- Surprendre, étonner

Contexte

- **Date de l'intervention :** Saison culturelle 2022-2023
- **Projet :** Visites arts et vins dans le cadre des Parcours OFF du musée du Louvre

Objectif

- Établir des correspondances arts et vins basées sur la subjectivité et le ressenti

Notre réponse

Etapes / Actions principales

- Sélection des vigneronnes dont le travail est présenté lors de l'atelier
- Choix des œuvres en lien avec l'équipe de médiation du musée du Louvre
- Choix des vins en correspondance avec les œuvres retenues
- Rédaction du scénario de visite
- Commande et expédition du vin et du matériel nécessaire à la dégustation
- Atelier-test
- Animation de la visite atelier

Méthode employée

- Réunions de conception avec les équipes du musée du Louvre
- Recherches sur les domaines présentés lors de l'atelier
- Recherches sur les œuvres présentées lors de la visite
- Allers-retours sur la base du scénario rédigé et de l'atelier test présenté



Château de Versailles

Programmation « 1 an à Versailles »



CHÂTEAU DE VERSAILLES

Enjeux

Renouveler l'offre culturelle des Parcours OFF pour toucher un public jeune et de proximité

- Enrichir l'offre de médiation culturelle par une approche sensorielle innovante
- Proposer un format inclusif sans alcool
- Concevoir une expérience capable de dialoguer avec un lieu, un paysage et une programmation existante
- Permettre une appropriation durable du format par les équipes

Contexte

- **Date de l'intervention :** Printemps 2025
- **Projet :** Conception d'un atelier de dégustation de boissons de gastronomie sans alcool, en résonance avec le Jardin du Parfumeur, dans le cadre de la programmation « Un an à Versailles »

Objectif

- Concevoir une expérience de dégustation sensorielle permettant d'explorer les liens entre senteurs végétales, paysages et boissons, en privilégiant l'émotion, la mémoire sensorielle et le partage des perceptions, plutôt qu'une approche technique.

Notre réponse

Etapes / Actions principales

- Analyse du contexte sensoriel et symbolique du lieu (jardin, saisonnalité, intentions de la programmation)
- Sélection et sourcing de boissons de gastronomie sans alcool en dialogue avec les essences végétales du jardin
- Conception et rédaction d'un scénario de dégustation, inspiré des rituels œnologiques et recentré sur le ressenti
- Élaboration d'un déroulé clair et transmissible, pensé comme un outil de médiation
- Formation et outillage d'une équipe de médiatrices afin de permettre l'animation autonome du format

Méthode employée

- Temps de conception et d'échanges avec les équipes
- Recherches sur les essences végétales, sourcing des boissons en correspondance
- Rédaction du scénario d'atelier
- Formation des équipes pour garantir la justesse et la cohérence du projet



Cité internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon



Enjeux

Élargir les publics de la Cité et toucher les publics de proximité par la médiation culturelle

- Proposer une médiation tous publics pour la Chapelle des Climats et vins de Bourgogne
- Créer des outils de médiation à destination des enseignants pour faire découvrir les expositions permanentes « À table » et « En Cuisine »

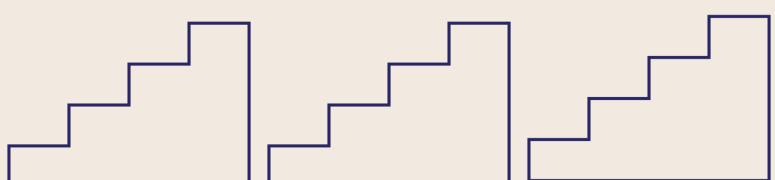
Notre réponse

Etapes / Actions principales

- En collaboration avec les équipes, définition des priorités en termes de publics cibles pour chaque exposition
- Collecte et classement des différents éléments textes, visuels et multimédia des expositions
- Recherches complémentaires
- Validation préalable des contenus relatifs à chaque outil de médiation
- Rédaction du scénario de visite guidée de la Chapelle des Climats et Vins de Bourgogne
- Conception et rédaction de livrets d'aide à la visite à destination des enseignants pour les visites « À table » et « En Cuisine »

Méthode employée

- Réunions de conception avec l'ensemble des équipes
- Interviews de professionnels du secteurs et recherches complémentaires
- Échanges autour des livrables rédigés et validation par les équipes
- Visites test
- Ajustement des livrables en fonction des retours des visites test



Clermont-Ferrand Massif Central 2028



Notre réponse

Enjeux

Proposer une stratégie de programmation et médiation culturelles accessibles et inclusives pour la candidature

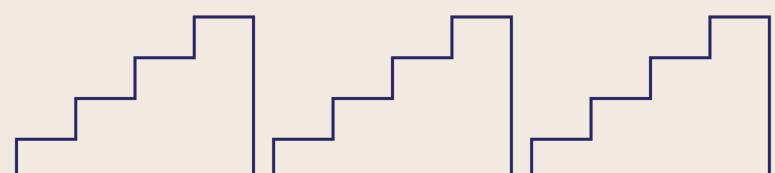
-Identifier les réseaux et potentiels projets existants pouvant être développés dans le sens d'une plus grande inclusivité

-Organiser un hackathon avec différents partenaires afin de travailler à des prototypes de projet pour une candidature inclusive

-Ébaucher des pistes de programmation culturelle

Etapes / Actions principales

- Recueil de l'existant et identification des potentiels partenaires
- Conception et animation d'un hackathon réunissant l'ensemble des parties prenantes pouvant œuvrer à une plus grande accessibilité du projet. Ce temps d'échange et de créativité a permis d'esquisser des pistes de réflexion pour 2028
- Proposition d'éléments de programmation s'adressant à tous les publics, y compris ceux en situation de handicap. Ceux-ci incluent également des artistes en situation de handicap de façon transversale et mêlée à l'ensemble de la programmation de la candidature
- Rédaction d'une note stratégique



EFAP LYON, MBA SPÉCIALISÉ COMMUNICATION ET GASTRONOMIE, depuis 2022



Enjeux

Transmettre aux étudiant.e.s les dimensions culturelles de la gastronomie et du vin

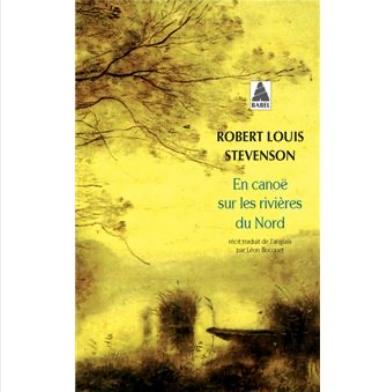
- Sensibiliser les étudiant.e.s à la dimension patrimoniale de la gastronomie et du vin
- Donner des clefs de gestion de projet évènementiel

Méthode employée

- Cours et apport méthologique
- Cas pratique
- Visites d'équipements culturels, vignobles et lieux de gastronomie



Département du Nord, Janvier 2022



Enjeux

Accompagnement des équipes dans le développement du projet « Sur les routes de Stevenson »

- Présenter le projet Stevenson
- Transmettre des outils méthodologiques pour la création de partenariats
- Réfléchir collectivement à des pistes d'action communes aux différents acteurs du territoire

Contexte

- Porteur de projet : Direction des Sports et de la Culture
- Projet : Formation « connaissance de son environnement culturel et création de partenariats »

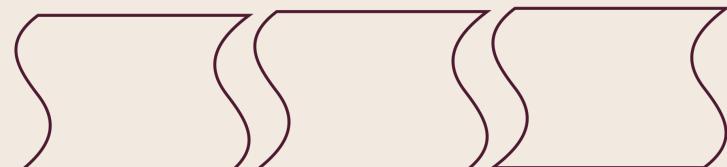
Notre réponse

Etapes / Actions principales

- En collaboration avec les équipes du département, définition du projet de formation
- Conception et animation de la formation
- Restitution des travaux en présence des équipes du département
- Synthèse et transmission des travaux de la journée

Méthode employée

- Réunions de conception avec les équipes du département
- Recherches autour du lien entre les écrits de Stevenson et les territoires concernés
- Identification d'intervenants pouvant présenter le sujet Stevenson et ses enjeux pour le territoire
- Conception d'exercices de brainstorming grâce à l'outil Klaxoon
- Conception de cas pratique tenant compte des profils des participants, du sujet Stevenson et des spécificités du territoire





On parle d'Elskan et
du Wine Up Club....

Le Wine Up Club dans la presse

LE FIGARO

samedi 3 - dimanche 4 décembre 2022 LE FIGARO

38 | VIN

VISITE INATTENDUE AU LOUVRE: DES ŒUVRES D'ART ET DU VIN

PROPOSÉ DANS LE CADRE DU «PARCOURS OFF», UN ATELIER D'ENOGIE NOUS CONDUIT À LA DÉCOUVERTE SUBJECTIVE DES SALLES DU MUSÉE ET DE PÉPITES VITICOLES.

ISABELLE SPAAK

Nocturne au musée du Louvre, comme chaque vendredi. Ce soir, le rendez-vous est fixé à 19 heures au pied de la pyramide. Plus précisément, à l'accueil des groupes. Dans une petite salle vitrée, déjà une dizaine de personnes patientent. Sage-ment assis sur leur chaise comme dans une salle de classe. Jeunes et moins jeunes. En couple, entre amis. Dès sa mise en ligne, la réservation de la quinzaine de places disponibles pour l'atelier enologique a été prise d'assaut.

Proposition «décalée» au même titre que les visites Impro, Stand Up, Yoga, Production electro ou Contes de la nature, l'atelier enologique fait partie du «Parcours Off» imaginé dans le but de «surprendre et offrir au musée un public jeune, de 18 à 35 ans, mais pas seulement, passionné par l'art contemporain», détaille la responsable de ces programmes, Nathalie Steffen. «Notre intention est de faire réfléchir le visiteur sur les accords entre un vin et une œuvre. On peut se sentir aussi débâton dans la dégustation d'un vin et dans la contemplation de l'autre. Tout aussi étrangement. L'idée est de comparer les sensations, rester dans l'accessible, l'émotion.»

Le ressenti et l'inattendu. Exactement la formule avec laquelle la fondatrice, Mathilde Jomain, présente la visite. Forte d'un diplôme vin, culture et enotourisme de l'Institut Jules Guyot (IJV), historienne de l'art, elle a créé le Wine Up Club, qui organise des événements croisant le monde du vin et de l'art. Pour nous mettre à l'aise, elle prévient que les accords entre les œuvres d'art et les vins qu'elle a choisis nous présenter ce soir ont été faits de «façon subjective» et



Au 2^e étage du musée du Louvre, avec Mathilde Jomain devant les tableaux hollandais qui rappellent les paysages viticoles.
AUDREY SYGAL / 2022 MUSÉE DU LOUVRE

qu'il nous revient d'être aussi libre qu'elle dans notre appréciation. Il ne s'agit ni de prouver nos connaissances artistiques, ni enologiques.

L'art puis la dégustation

Débutants ou amateurs plus aguerris dans l'une ou l'autre discipline, nous volont à partir pour 1h30 ensemble. D'abord l'art puis la dégustation. A la Richelet, nous suivons la conférencière dans le dédale des salles en direction de la cour Paget, notre première étape. La seule chose nous dérangeant le détour n'est pas déformer la suite de la visite. Mathilde Jomain nous présentera trois œuvres. En plus de celle devant laquelle nous nous rassemblons. Elle nous sera d'introduction évidente. La grande statue en pied de matrone blanche s'intitule *l'automne*. Attribuée à Pierre Laviron (Anvers 1650-Paris 1683), elle fait partie d'un ensemble de quatre sculptures d'après l'antique. «Qui

d'orage. La représentation d'une «nature sauvage, déconstruite, pas encore domptée» pour laquelle la conférencière ne cache pas son coup de foudre.

Il est presque 20 heures. Nous quittons les salles du musée pour rejoindre le sous-sol. Au rez-de-chaussée, une grande salle pour petits et grands. Un ensemble de salles et un forum – dédié à la découverte, à l'expérimentation, la lecture, aux rencontres. L'une des pièces a été aménagée en salle de dégustation. Les tables sont dressées, des gougères pour chacun, des verres (homologués Ima) et une sélection de trois vins dont nous tirerons les notes pour laisser la surprise au prochain. Puis nous nous dirigeons au sous-sol, nous déclarant qu'il s'agit d'un bourgogne et de deux beaujolais. Un blanc, deux rouges et, trois productions de vigneronnes. «Pour compenser le fait que les œuvres d'art sélectionnées dans le parcours soient toutes signées par des artistes masculins», s'amuse Mathilde Jomain.

Des «arômes herbacés»

Un par un, les vins sont dégustés, les commentaires des stagiaires encouragés, y compris les plus novices. «Commentez par la vue, nous sommes là pour partager nos impressions, ce n'est pas un cours de dégustation», encourage la conférencière. «J'ai entendu des remarques sur la couleur ensoleillée, je vous raconterai d'où vient ce vin.» Premières gorgées. Premiers commentaires. «Je sens quelque chose de très rond», chante tout jeune homme. «Mais le nez est très chaleureux avec des senteurs de miel.» Une autre se lance sur les «arômes herbacés» qui émanent de son verre, une troisième sur «la largeur d'épaules» d'un morgan. Vin de garde cultive en bio par une jeune femme passionnée ayant hérité du domaine de sa grand-mère, il fait partie des favoris de la conférencière.

Pour la dernière, celles des participants sont libres et déliées. L'atmosphère est bon enfant. Les remarques fusent. Souvent très justes. Mise de rien, les correspondances avec le vin commencent à émerger. Qu'elles évoquent «la force» d'une telle œuvre, «l'ancrage terrien» d'une autre, le «côté floral», «boisé, végétal et minéral» ou «la tension» d'un petit paysage hollandais sous un ciel

pourpre. Pourtant, toutes deux, le plus joyeux de toute cette soirée reste évidemment les symétries entre les découvertes dans les salles et celles des vins. Trois œuvres, trois jus qui miraculusement se parlent et se répondent. ■

Parcours Off. Prochaines visites les 3 février, 31 mars et 30 juin. Tarif: 12 € + entrée au musée. (9 € tarif réduit). www.louvre.fr

Le Figaro, 03/12/2022



Le Wine Up Club dans la presse

LE BIEN PUBLIC

À l'Assemblée nationale : fières d'être Bourguignonnes !

Les quatre députés de La République en Marche de Côte-d'Or, Yolaine de Courson, Fadila Khattabi, Didier Martin et Didier Paris ont célébré la Journée internationale des droits des femmes, dès mercredi soir, en transformant les salons de la questure de l'Assemblée nationale en caveau de dégustation. Un caveau féminin, puisque les deux députées, maîtresses de cette originale cérémonie, avaient convié pour l'occasion trois femmes viticultrices, représentatives d'un métier longtemps géré par la gente masculine. La soirée était coordonnée par Mathilde Jomain, de la société Wine up.

« Il n'y a plus, aujourd'hui, de métier réservé aux hommes »

Chantal Guillemard-Pothier, viticultrice à Meloisey, a raconté son retour à la vigne, auprès de ses frères, pour continuer à écrire l'histoire du domaine familial. Marie-Françoise Audoin, viticultrice et œnologue à Marsannay-la-Côte, a dit sa passion « intacte depuis trente ans ». Surtout, elle a rendu hommage à sa belle-famille qui a « accueilli une femme au sein de l'exploitation sans se poser de questions ».



■ Députés et femmes viticultrices dans les salons de la questure de l'Assemblée nationale. Photo ALP

Enfin, Anne Bouhelier, viticultrice et productrice de crémant à Chaumont-le-bois a confié être « venue à la vigne par amour ». Elle gère aujourd'hui l'entreprise à parité avec son mari. Avec leurs mots, avec leurs histoires, elles ont surtout rappelé que les femmes de Bourgogne et d'ailleurs avaient toujours occupé une place prépondérante dans les vignes, en particulier, et dans l'exploitation des domaines, en général. « Elles avaient

souvent le dos cassé, pas toujours le droit d'aller dans les lieux stratégiques... mais elles étaient indispensables et présentes. » Ces images, d'un temps pas si éloigné, n'ont plus lieu d'être aujourd'hui. Comme l'ont rappelé Yolaine de Courson et Fadila Khattabi, « ces femmes-là sont techniciennes et chef d'entreprise. Elles font plusieurs métiers et prouvent qu'il n'y a plus, aujourd'hui, de métier réservé aux hommes ». Fadila Khattabi a pro-

fité de l'occasion pour remercier Emmanuel Macron « qui a permis l'arrivée de nombreuses femmes au palais Bourbon ». La soirée s'est terminée par une dégustation de plusieurs marnay, comme la cuvée Charlie de 2016, les Longeroies de 2014, ou le clos les Longeroies de 2014, sans oublier le crémant de Bourgogne d'Anne Bouhelier, le tout sur fond de ban bourguignon.

ALP (Agence locale de presse)

Le Bien Public, 09/03/2018



Le Wine Up Club à la radio

RCJ FSJU

À l'écoute de votre vie
Téléchargez notre application
disponible pour iOS ou Android

ÉCOUTEZ RCJ

LA MATINALE INFO RCJ MIDI CHRONIQUES EMISSIONS RCJ STUDIO L'ÉQUIPE #BRINGTHEMHOME

ACCUEIL / **EMISSIONS** / LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS | SAISON 2023-2024 | 27/10/23

Transmettre le patrimoine gastronomique



[Écouter le podcast](#)



Le Wine Up Club dans les livres



DÉGUSTER SANS COMPLEXES

Trois exemples, parmi des centaines d'autres, de clubs de dégustation vivants, sympas et ouverts à tous les profils.

– D'abord le **Wine Up Club***. Sur leur page Facebook, les deux jeunes femmes à l'origine de ce projet annoncent la couleur : "Nous voulons démocratiser les dégustations aux codes figés et peu engageants, pour les gens qui aiment le vin mais ne savent pas forcément en parler." Résultat : des fêtes, des concerts et des dégustations joyeuses en tous lieux.



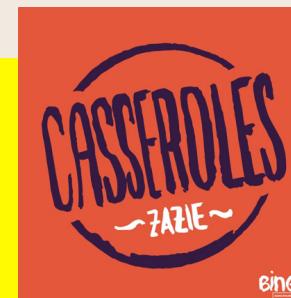
Le Wine Up Club et les podcasts



[Écouter le podcast](#)



The screenshot shows a yellow-themed podcast player interface. At the top, it displays the title "Vigneresses, fières et solidaires" and the subtitle "Casseroles passe à table #17". Below the title, there is a thumbnail image of two women, a play button, and the text "Casseroles". The main content area contains a yellow background with the title "Vigneresses, fières et solidaires" in large blue letters. At the bottom, there is a dark footer bar with the text "A table - Vigneresses, fières et solidaires Apr 26, 2019 · 47 min · Subscribe · Share" and a "ecast" button.



À suivre

Le Wine Up Club !, un club de dégustation monté par des femmes

La rencontre Women Do Wine qui aura lieu le 23 juin 2019, à La Bellevilloise (Paris, 20e)



Le Wine Up Club à l'étranger

hey MAGAZINE



vol.4

美術館を飛び出し、ワインをキュレーションするマチルドの話

ただ楽しいからやってるだけ。そんな「Just For Fun」を追いかけてみたら、パリのキュレーターに出会った。

Portrait de la fondatrice Mathilde Jomain et présentation du Wine Up Club dans le magazine japonais Hey, paru le 03/03/2020



Restons en contact!



Mathilde Jomain : 00 33 6 45 52 37 58

mathilde.jomain@elskan.fr

elskan.fr

[LinkedIn](#)