

Votre événement à la Maison de l'Océan

Un établissement de l'Institut océanographique,
Fondation Albert 1^{er}, Prince de Monaco

Un lieu engagé et exclusif au cœur de Paris

La Maison de l'Océan

Le « Faire savoir » de l'Océan à Paris

La Maison de l'Océan n'est pas un lieu événementiel comme un autre. Elle est l'un des deux établissements de l'Institut océanographique, Fondation Albert I^{er}, Prince de Monaco. Créée par le Prince Albert I^{er} en 1906, cette fondation reconnue d'utilité publique en France fédère les acteurs scientifiques, politiques, économiques et le grand public pour faire connaître, aimer et protéger l'Océan.

Inaugurée en 1911, la Maison de l'Océan complète l'œuvre du Prince Albert I^{er}. Véritable explorateur, navigateur et pionnier de l'océanographie moderne, le Prince a mené de nombreuses missions d'explorations marines à la fin du XIX^{ème} et début du XX^{ème} siècle comme en témoignent les fresques monumentales omant le Grand Amphithéâtre.

Aujourd'hui, la Maison de l'Océan rassemble sous un même toit de grands acteurs de l'environnement et de la protection de l'Océan, faisant d'elle une véritable ruche environnementale à Paris.

Les événements au sein de la Maison de l'Océan

Dans nos espaces sont régulièrement accueillis des événements professionnels : séminaires d'entreprises, remises de prix, tournages, conférences de presse, colloques scientifiques... mais également des événements grand public autour de grands enjeux de l'environnement : changement climatique, développement durable, économie circulaire, biodiversité, ou encore transition énergétique.

Le Musée océanographique de Monaco

Le « Savoir-faire » de l'Océan à Monaco

Autre établissement de la Fondation, le Musée océanographique de Monaco sensibilise plus de 650 000 visiteurs par an.

Au-delà de son architecture remarquable, il se distingue par son aquarium de renommée mondiale, ses expositions événements et l'alliance de l'art et de la science. Lieu de culture et d'échange, où se confrontent les expériences autour de la protection de l'Océan, le Musée océanographique organise et accueille également des colloques d'envergure internationale.

A travers ses 2 établissements, l'Institut océanographique a pour objectif de sensibiliser à la richesse et à la fragilité de l'Océan, et d'agir pour sa protection.



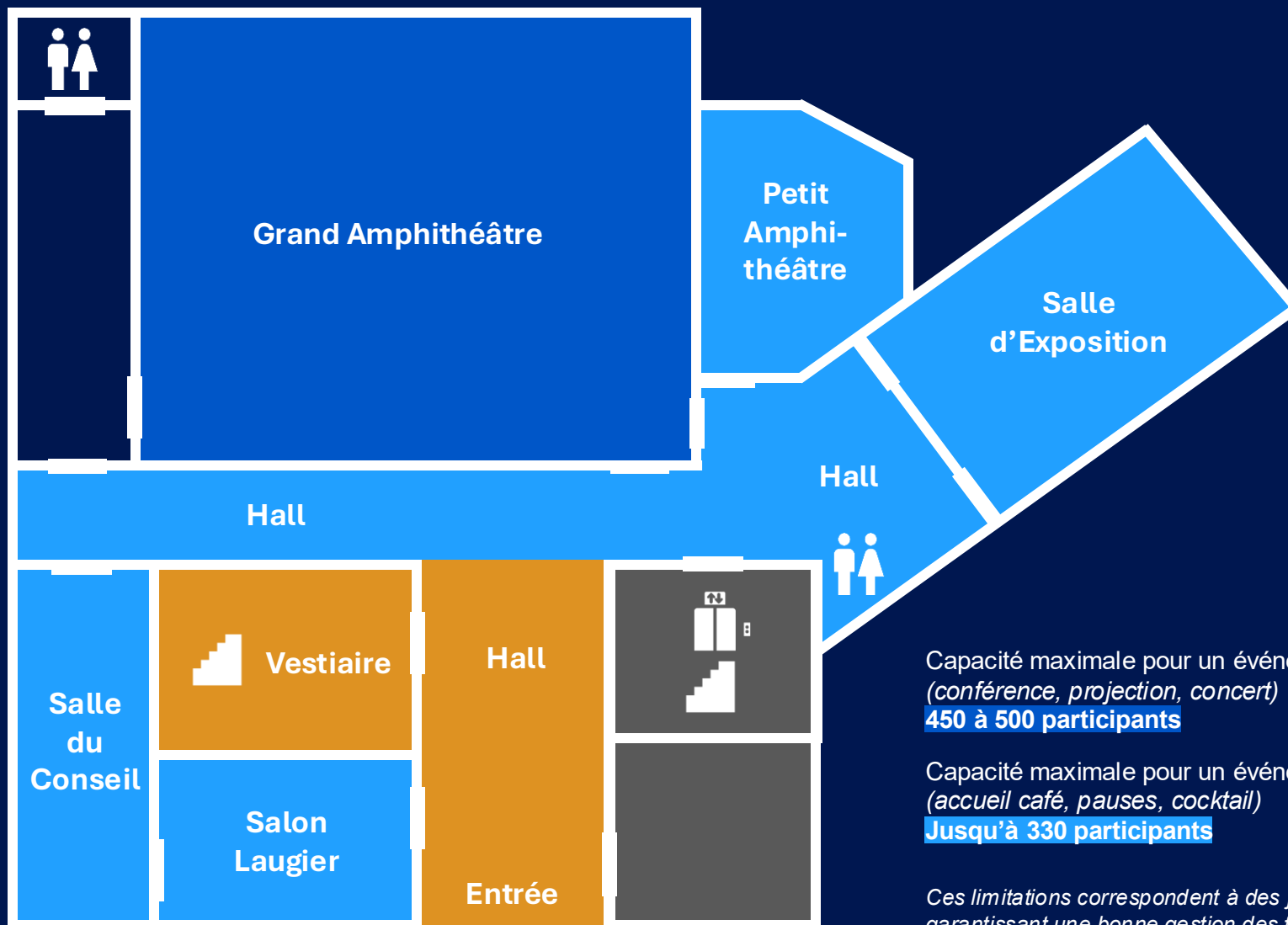
En apprendre davantage sur les actions et le fonctionnement de l'Institut océanographique



MAISON DE L'OcéAN

ESPACES PRIVATISABLES

Niveau 0



Capacité maximale pour un événement sans restauration
(conférence, projection, concert)

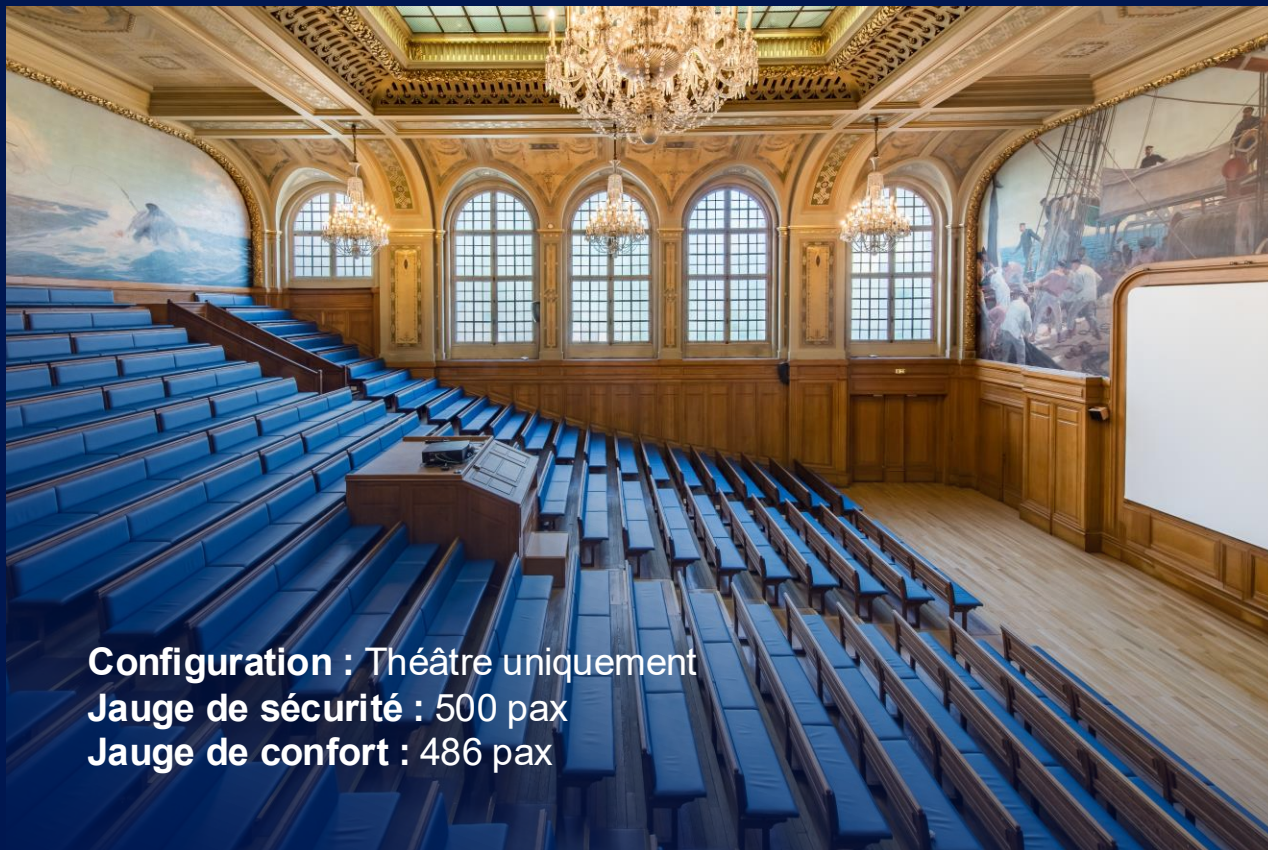
450 à 500 participants

Capacité maximale pour un événement avec restauration
(accueil café, pauses, cocktail)

Jusqu'à 330 participants

Ces limitations correspondent à des jauges de sécurité,
garantissant une bonne gestion des flux en cas d'évacuation.

Le Grand Amphithéâtre - 350m²

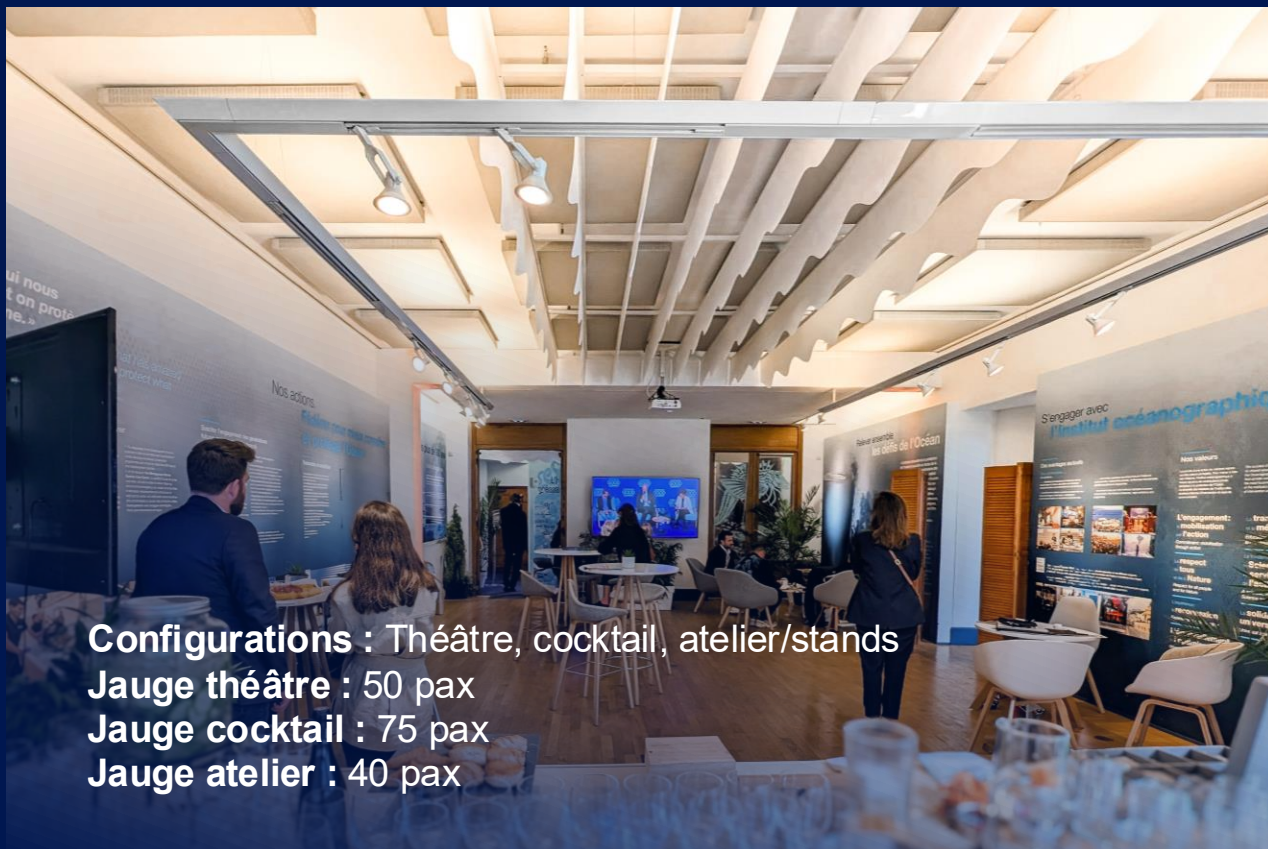


Le Petit Amphithéâtre - 70m²

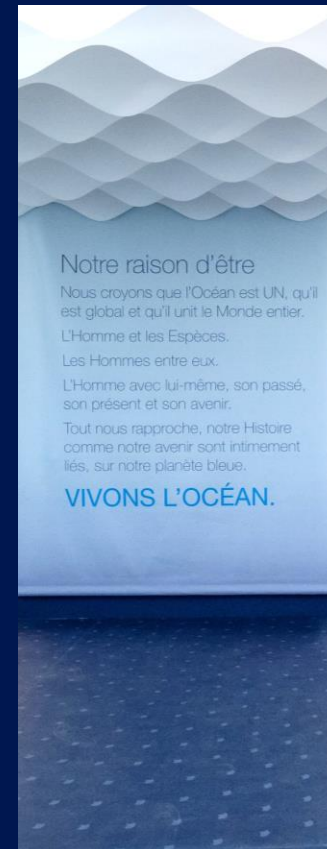


Configurations : Théâtre, cocktail, atelier/stands
Jauge théâtre : 19 pax gradins + 20 pax chaises
Jauge cocktail : 50 pax
Jauge atelier : 19 pax gradins + 20 pax chaises





Configurations : Théâtre, cocktail, atelier/stands
Jauge théâtre : 50 pax
Jauge cocktail : 75 pax
Jauge atelier : 40 pax



Notre raison d'être
 Nous croyons que l'Océan est UN, qu'il est global et qu'il unit le Monde entier.
 L'Homme et les Espèces.
 Les Hommes entre eux.
 L'Homme avec lui-même, son passé, son présent et son avenir.
 Tout nous rapproche, notre Histoire comme notre avenir sont intimement liés, sur notre planète bleue.
VIVONS L'OCEAN.

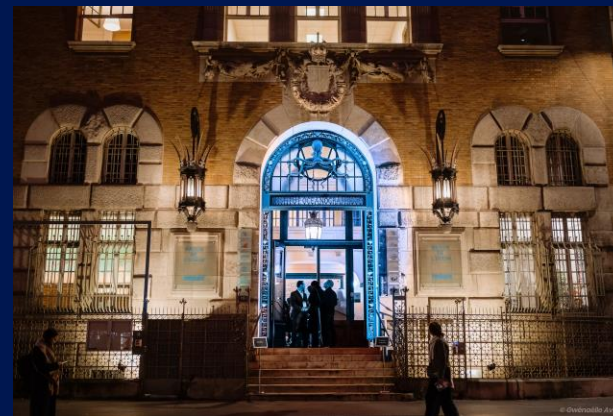
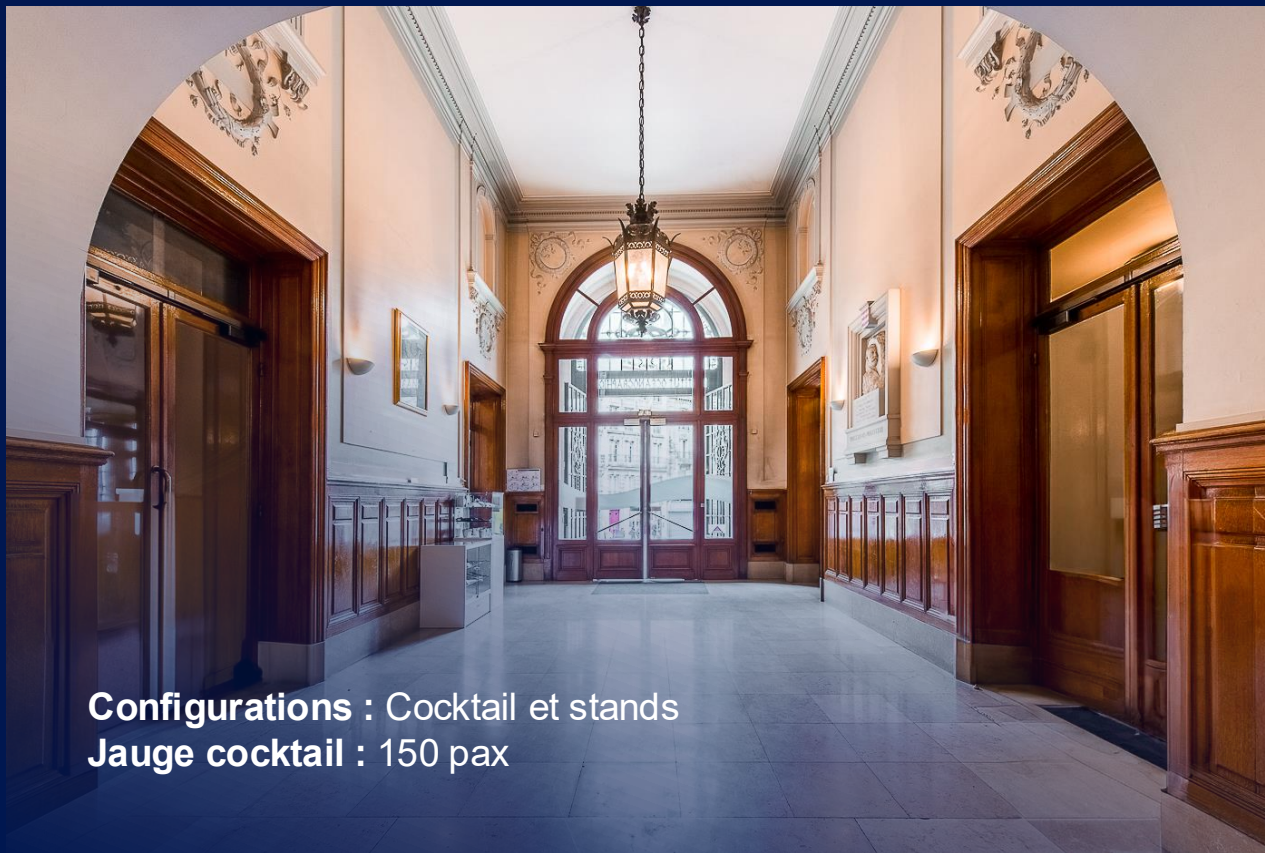


Configurations : Réunion, cocktail, atelier/stands
Jauge réunion : 19 pax
Jauge cocktail : 30 pax
Jauge atelier : 19 pax



Le Salon Laugier - 30m²



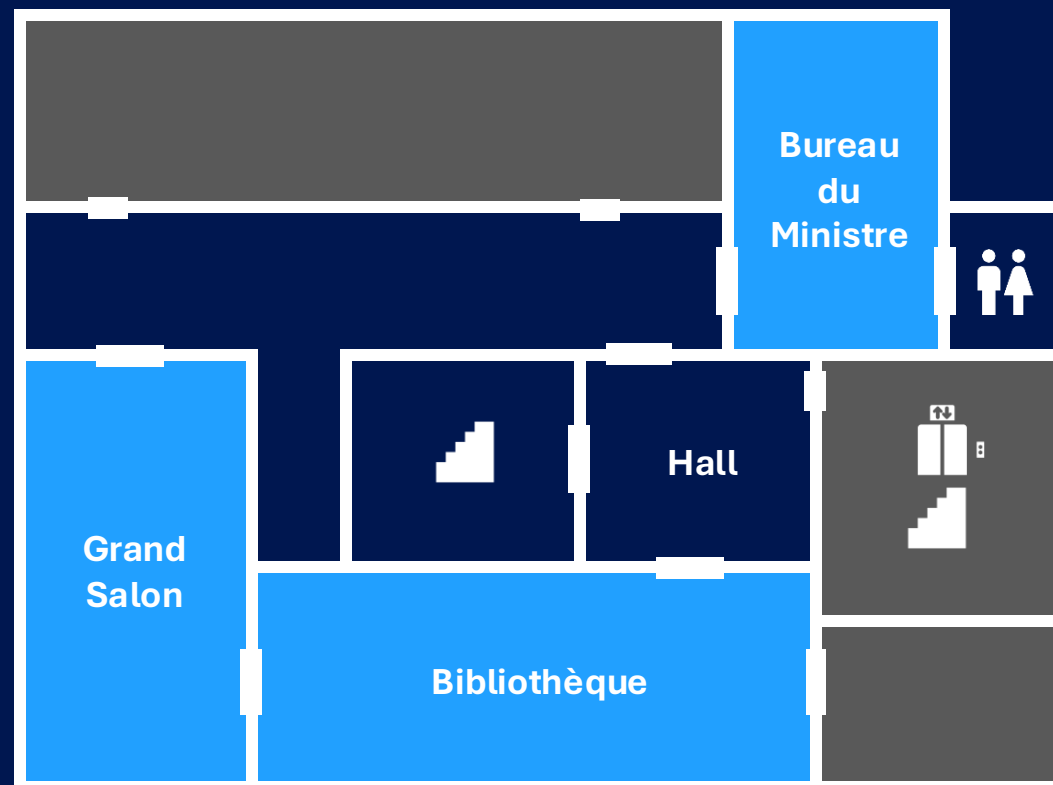




MAISON DE L'OcéAN

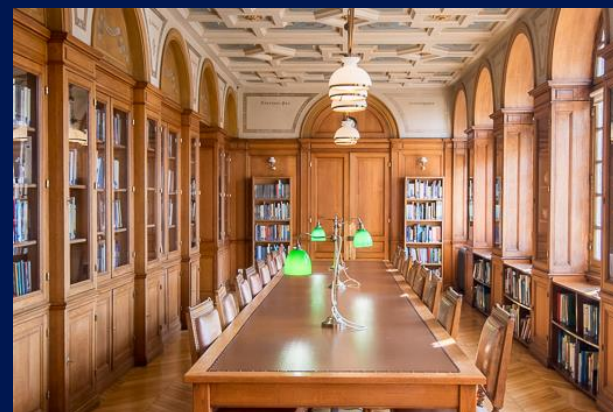
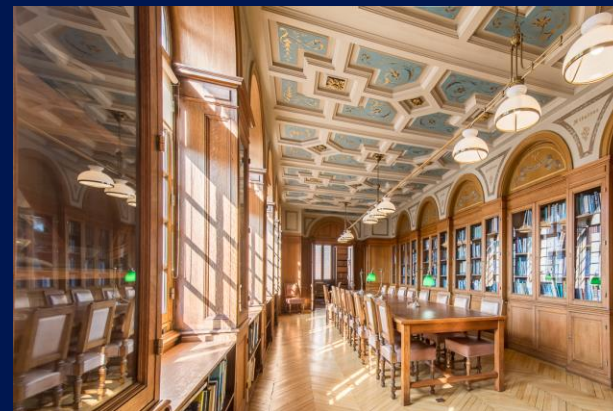
ESPACES PRIVATISABLES

Niveau 3





Configurations : Réunion/atelier, repas/cocktail
Jauge réunion/atelier : 16 pax
Jauge repas/cocktail : 30 pax







Configurations : Réunion et atelier, repas
Jauge réunion : 10 pax
Jauge repas : 8-10 pax





MAISON DE L'OcéAN

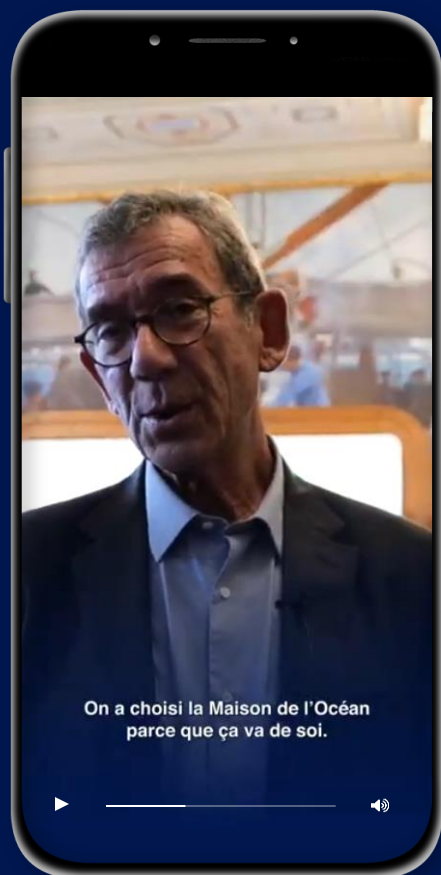
PROJETEZ-VOUS DANS NOS ESPACES

Notre raison d'être
Notre mission est l'Océan est UN, qu'il
est global et qu'il unit le Monde entier.

VIVONS L'OcéAN.

AFNU

Colloque l'Océan



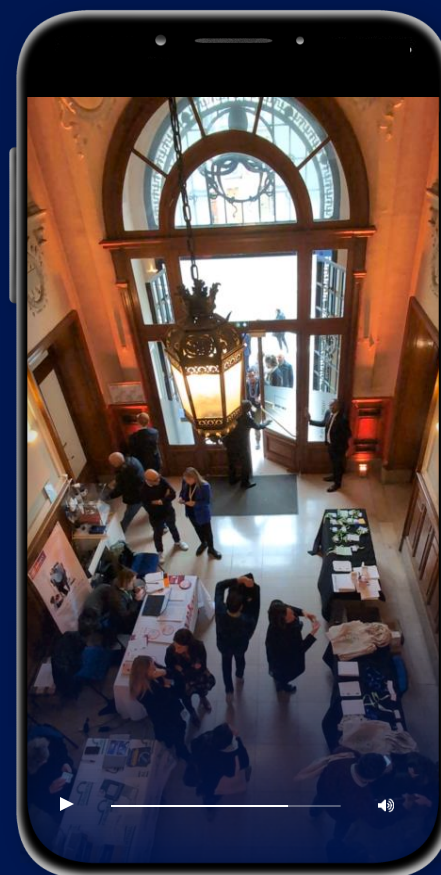
J'ai Un Pote dans la Com

Speedrun Luxury



AFARCOT

Congrès médical



PRADA x UNESCO

Press Experience



TRAITEURS RÉFÉRENCÉS

Calixir



Contact : Carole Havard
06 15 83 87 30 · carole@calixir.com

Créé en 1990, Calixir est d'abord une équipe de professionnels qui reste fidèle à ses racines. Notre savoir-faire artisanal ne cesse d'évoluer tout en restant résolument tourné vers l'avenir.



Éclats d'arômes

Contact : François Deinego
06 61 50 33 87 · contact@eclats-d-aromes.com

Alliant écoute & rigueur, de l'élaboration de votre projet à sa réalisation finale, nous nous engageons à vous séduire, à vous surprendre, en associant subtilement l'élégance à la gourmandise.

Cirette Traiteur



Contact : Caroline Faure
01 85 73 34 04 · caroline.faure@cirette-traiteur.com

L'esprit Cirette Traiteur, une signature savoureuse et responsable d'un traiteur local et engagé.



Fleur de Mets

Contact : Thomas Perrard
06 64 41 32 83 · t.perrard@fleurdemets.com

Traiteur événementiel haut de gamme à Paris, pour une réception responsable dans la fraîcheur de l'air du temps.

Cordon Blanc



Contact : Nathalie Rouche
06 61 74 35 30 · nathalie@cordonblanc.fr

Dynamique, conviviale, bienveillante et enthousiaste, toute l'équipe partage la même passion pour l'art culinaire et l'événementiel.

Grand Chemin



Contact : Florian Epalle

06 33 07 34 55 · florianepalle@grandchemin.fr

Nous sommes les maîtres de l'innovation culinaire, prêts à créer des concepts tendance et à scénariser des événements mémorables qui reflètent nos valeurs de convivialité, d'authenticité et d'engagement.



Riem Becker

Contact : Sylvie Alves

06 78 34 74 70 · sylvie.alves@riembecker.fr

Depuis 1924 des femmes et des hommes, aux côtés de nos chefs, travaillent et coordonnent de manière éco-durable avec des alliés de choix.

Les Cuistots Migrateurs



Contact : Alizée Vanderbeck

07 59 57 29 51 · alizee@lescuistotsmigrateurs.com

Nous employons des chefs réfugiés pour leur permettre de reconstruire leur vie en France. Nous valorisons leurs recettes pour vous faire découvrir une offre inédite de cuisines du monde pleine de saveurs.



Té traiteur

Contact : Arnaud Rousseval

06 32 98 89 35 · arnaud.rousseval@te-traiteur.fr

Membre du groupe SOS, nous réinventons les codes de la gastronomie et de la réception avec notre cuisine consciente, issue du savoir-faire et de l'expertise culinaire de nos chefs.



Certifié norme ISO20121, attestant d'un système de management responsable



Labelisé B Corp, attestant d'une entreprise aux normes sociales et environnementales élevées



Membre des Traiteurs de France



Intégrant une démarche inclusive



Proposant une offre de produits végétariens

MATÉRIEL AUDIOVISUEL ET MOBILIER COMPRIS



Petit Amphithéâtre

- 1 écran 3m x 3m
- 1 vidéoprojecteur Optoma Full HD 4200 Lumens

Salle d'Exposition

- 1 écran 2m x 2m
- 1 vidéoprojecteur Sanyo CXZR 3000 Lumens

Divers

- 1 télécommande pointeur laser
- 2 écrans sur pieds 55 pouces Full HD Samsung
- 1 écran retour scène 32 pouces
- 1 système 2 enceintes auto amplifiées et mixette Yamaha
- 1 enceinte mobile Bluetooth
- 1 système Clickshare Barco
- Wifi Fibre disponible dans l'ensemble des espaces

Grand Amphithéâtre

- **Ecran**
 - 6m x 4,2m
- **Projection**
 - 1 mélangeur numérique vidéo Analogway Quickview 150 G3 avec sortie SDI 3G. Résolution de sortie maximum 2K
 - 1 mélangeur Blackmagic ATEM 4K sortie HDMI et SDI 3G
 - 1 vidéoprojecteur EPSON 15 000 Lumens Full HD / 4K
 - 2 écrans de retour 28 pouces DELL
- **Lecture et enregistrement**
 - 1 lecteur-graveur DVD Blue-ray 3D ready Yamaha
 - 1 enregistreur DENON MP3
- **Sonorisation**
 - 1 table de mixage Allen&Heath 16/32 pistes
 - Ensemble de 10 enceintes numériques APG avec DSP et amplificateur numérique 8 canaux
 - 1 caisson basse APG
 - 2 micros-cravates HF Sennheiser
 - 6 micros HF main sans fil + 2 micros filaires Beyerdynamic
 - 6 micros-conférence col de cygne Bosch
 - 1 micro serre-tête DPA
 - 1 pupitre plexi avec 2 micros-col-de-cygne et retour écran
 - 1 lecteur enregistreur WAV et MP3 - Lecteur CD

Assises

- 21 chaises en cuir et bois
- 20 chaises en plastique noir et textile bleu
- 40 chaises en plastique noir et textile bleu avec tablette

Mobilier table-ronde

- 4 chauffeuses anthracites
- 1 chauffeuse anthracite (pied différent)
- 2 tables basses noires

Vestiaire

- Portants et cintres jusqu'à 350 pax
- Table vestiaire en bois L 100 x l 58 cm
- > personnel et tickets à la charge de l'organisateur

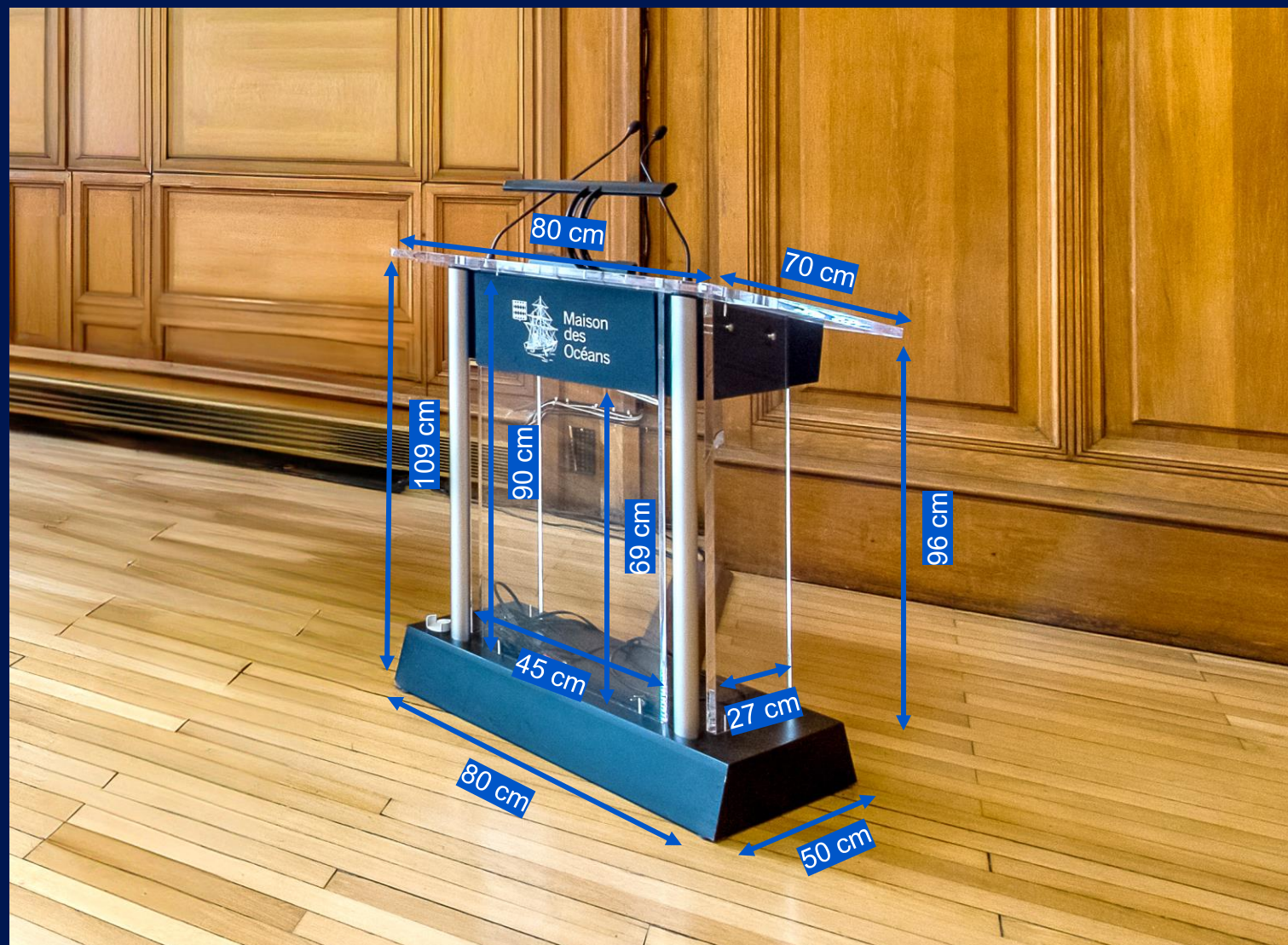
Accessoires

- 6 potelets signalétique plexi A3 portrait
- 14 par LED RGB sur batterie pour décoration lumineuse

Tables et buffets

- **20 tables « de cours » à roulettes - Mobiles**
L 150 cm x l 70 cm x h 75 cm
- **5 tables grises - Mobiles**
4 : L 160 cm x l 60 cm x h 75 cm
1 : L 100 cm x l 60 cm x h 75 cm
- **1 table patrimoniale à rallonges - Salle du Conseil**
Version réduite : L 290 cm x l 140 cm
Version longue : L 590 cm x l 140 cm
> à faire impérativement protéger et napper par le traiteur
- **1 buffet patrimonial - Petit Amphithéâtre**
L 235 cm x l 89 cm
> à faire impérativement protéger et napper par le traiteur
- **1 table patrimoniale - Bibliothèque**
L 600 cm x l 120 cm x h 80 cm
> à faire impérativement protéger et napper par le traiteur
- **1 table patrimoniale - Bureau du Ministre**
L 300 cm x l 100 cm x h 80 cm
> à faire impérativement protéger et napper par le traiteur
- **2 tables en bois - Grand Salon**
L 160 cm x l 100 cm et L 130 cm x l 100 cm
> à faire impérativement protéger et napper par le traiteur

Personnalisation du pupitre





MAISON DE L'OcéAN

PLAN D'ACCÈS

Maison de l'Océan · Institut océanographique
195 rue Saint-Jacques, 75005 Paris



Entrée PMR
Livraisons

Entrée
principale



Luxembourg (RER B)
2 min à pied



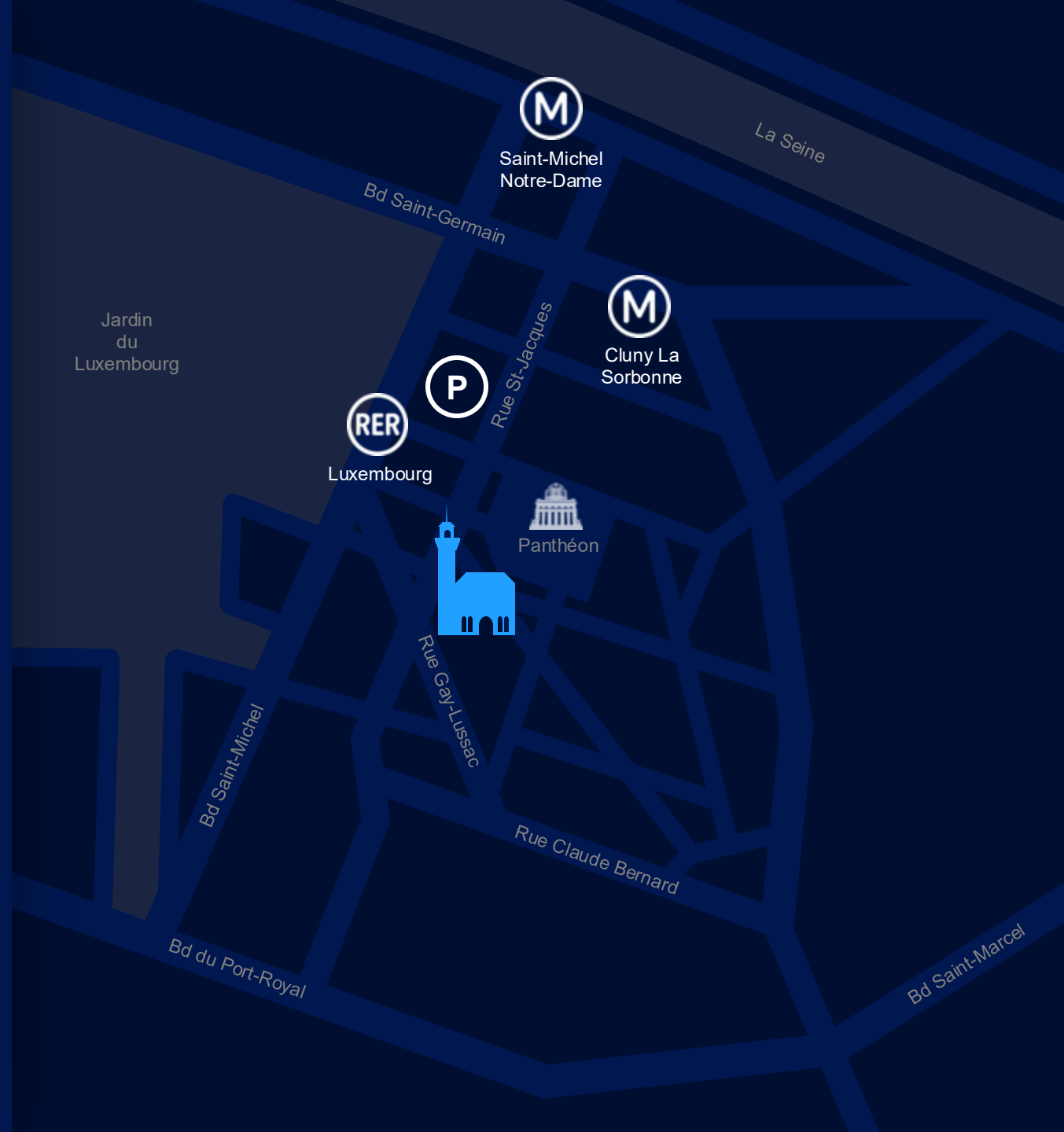
Cluny La Sorbonne (M10)
Place Monge (M7)
10 min à pied



Saint-Jacques-Gay-Lussac
Bus 21, 24 et 27 à 50m



Parking Soufflot-Panthéon
5 min à pied, ouvert 7j/7 24h/24





MAISON DE L'OcéAN



**Au plaisir de vous recevoir
à la Maison de l'Océan !**

Mathieu KANDAROUN
Responsable Événements et Mécénat

01 44 32 10 92 · 06 49 80 86 86
m.kandaroun@oceano.org

Sandra LEE ANCELIN
Chargée de mission Privatisation

01 44 32 10 95 · 06 02 07 94 38
s.leeancelin@oceano.org