

Proposition d'animation d'ateliers culinaires pour l'Oasis Citadine Juin 2018

1. ENJEUX

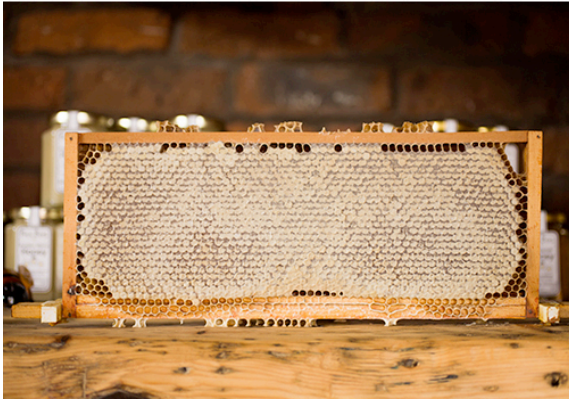
Comment fabriquer un repas sain, beau et vitalisant tout en étant extrêmement gourmand ?

2. PROPOSITION

On se rue sur les légumes de printemps, on joue avec les matières, les couleurs tel un Picasso de l'assiette.

On expérimente, on joue avec la nourriture, on travaille en collaboration.

On fabrique la nouvelle collection des rouleaux de printemps/été 2018.



Bénédicte vous propose un atelier/repas à l'Oasis Citadine le jeudi 14/06 de 12h30 à 14h (samedi 9/06 de 11h30 à 13h30) pour découvrir et s'amuser autour d'ingrédients bio, végétariens et surprenants : des feuilles au goût d'huître, des poivres qui pétillent, des légumes oubliés...

Nous vous invitons à un retour à la nature dans ce cadre somptueux qu'est l'oasis de verdure du château de Flaugergues. Le retour aux sources sera global : cueillette de légumes et pêche d'algues.

Vivez une expérience unique de découverte, de partage et de sensations fortes.



Tout sera mis en œuvre de manière ludique et propositionnelle.

3. LE PORTEUR DE PROJET



Bénédicte Lambert

styliste culinaire, certifiée en pâtisserie, elle recherche, explore et s'amuse. Par sa cuisine elle invite à prendre le temps de goûter, de se laisser inspirer afin d'y trouver audace, fantaisie et créativité.

4. IMPACT DE L'EXPÉRIMENTATION

La collaboration par équipe permet de concilier les besoins tout en se rendant compte que ce que l'on croyait incompatible a besoin d'être testé et éprouvé. Souvent on est surpris des mélanges des goûts que l'on ne croyait pas possibles. Les participants pourront avoir un regard nouveau sur les aliments et créer de nouvelles interactions avec leur alimentation.

Se reconnecter à la nature permet de renouer le lien avec les besoins primaires et naturels, d'être plus dans le moment présent et de générer un calme intérieur. Cela renvoie aussi aux enjeux intrinsèques environnementaux, sociaux.

Tous les aliments seront bios, à majorité locaux. La proposition culinaire est de découvrir des produits sains et plein de saveurs afin de se réapproprier le plaisir des sens tout en lui redonnant du sens.

5. LES TÉMOIGNAGES CLIENT

« Cuisine étonnante, pleine de surprises. Goût délicieux. Chaque repas était une nouvelle découverte »

Julia Barbelane, vidéaste, formatrice

“J’ai adoré les rangées sucré / salé pendant l’atelier. Non mais la quantité et la diversité d’ingrédients était folle ! C’était vraiment super. J’étais partagée entre l’envie de goûter toutes mes créations pour voir gustativement ce qui se passait – et l’envie de partager et d’échanger des trucs avec d’autres.”

Noémie participante d’un atelier cuisine saine à The Island

« C’est festif ! c’est créatif ! On partage, on découvre, on sort des sentiers battus. »

Participants de l’atelier cuisine collaborative aux rencontres Moustic sur les pratiques collaboratives

6. COÛT DE LA PRESTATION

Temps de préparation de la prestation : création des outils et de la mise en scène spécifique à l’atelier, achats et préparation culinaires : 500€ (prix réel)

Prix des matières premières : 7€/pers

Prix recommandé pour la prestation : 25€/pers

Rémunération à voir ensemble

Crédits photos : Vero Photoart, Averie Woodward, Jonathan Farber, Nadège Schornoz,
Magali Brecville