ATELIERS CULINAIRES CRÉATIFS

À la rencontre du savoir-faire et de l'imagination

LABELAURE

QUI SOMMES-NOUS ?

Nous sommes une fabrique d'inspiration culinaire. Nous concevons et créons des ambiances et des contenus gourmands en mettant concrètement la main à la pâte. Nous souhaitons des ambiances empreintes d'histoire pour mieux les transmettre à vos clients qui feront ainsi des expériences uniques et le plein d'idées savoureuses. Nous militons ainsi pour que chaque pause gustative soit un réel moment de découverte et de plaisir.

La team Labelaure se constitue de la fondatrice, Laure, qui est à l'origine de la création de la marque, ainsi que de son mari, Marc.
Nous vous proposons dès maintenant des ateliers culinaires créatifs variés, adaptés à vos envies et vos modes de vie. Nos ateliers sont centrés autours de divers sujets de la vie de tous les jours : le zéro déchet, le stylisme, le bien-être et la nutrition. En petits groupes de 6 à 8 personnes maximum, ils sont d'autant plus l'occasion parfaite pour réseauter autour d'un intérêt commun. Ces ateliers sont également d'excellentes idées de cadeau qui plairont à votre entourage par leur originalité et convivialité. Labelaure propose également la privatisation de ses locaux pour des événements organisés ou occasions spéciales. Les inscriptions ainsi que les chèques cadeaux se font sur la page Facebook de Labelaure où vous trouverez un accès à une billetterie Yurplan.

NOS ATELIERS

1. Créer votre livre de recette en 5 étapes

Devenez un vrai petit éditeur en l'espace d'1h30 grace à cet atelier de création de livre de recette. En partant d'un produit mis à disposition en tant que travaux pratique, vous élaborerez ensuite votre livre de recette grace à des principes vus durant l'atelier, tel que le processus de création culinaire, la photographie culinaire et la mise en page d'un livre de recette. Avec tous ces outils, vous serez à même de finaliser votre livre de recette personnalisé chez vous. Ce livre de recette fait maison est d'autant plus le cadeau idéal pour toute occasion.

2. La photographie culinaire

Avec cet atelier, fini les photos ratées de vos plats longuement cuisinés ! En 1h30, maitrisez les bases de la photographie culinaire en apprenant à créer votre propre mood board et décor pour des photos encore plus personnalisées avec le materiel fourni. Vous apprendrez à maitriser le cadrage et prises de vue, les different types de lumières utilisées ainsi que les retouches qui mettent en valeur votre photographie.

3. Zéro déchet : je change mes habitudes pour une cuisine plus vertueuse

Le grand mouvement de zéro déchet commence tout d'abord en cuisine, où de simples gestes peuvent être utilisés afin de participer à cette démarche. Durant cet atelier, apprenez à changer vos habitudes d'achats, vos reflexes en cuisine et à créer des recettes en utilisant des restes. Que ce soit la notion d'acheter en vrac, de réduire la consommation de plastique ou d'utiliser des matériaux recyclés, chaque démarche vous aidera à obtenir une cuisine plus vertueuse.

4. Je fonds de plaisir

Il n'y a rien de plus démotivant qu'un régime ennuyeux. Cet atelier a pour but de mélanger nutrition et plaisir, afin de réaliser un objectif sans ennui ni frustration. L'atelier portera sur les différentes sources d'approvisionnement, le bio et le local, ainsi que les saisons et leur importance quand au choix des produits. Grace à mille et une astuces de stylisme culinaire, apprenez à mettre en scène vos assiettes par les formes, les couleurs et les textures. Vous aurez la possibilité de découvrir des recettes « bien-être » mais gourmandes, des gestes sains tout en vous faisant plaisir.

5. Du Style dans mon assiette

Cet atelier vous rendra fin prêt pour participer à « Un Diner Presque Parfait » ! Durant ce cours, vous verrez quelles sont les nouvelles tendances à suivre pour créer un événement unique. Ici le plaisir ne passe non pas seulement par le goût des plats mais également par les éléments utilisés pour une présentation que vous aurez élaborée. Avec des ustensiles et accessoires variés, linge, vaisselle et papeterie, préparez une expérience inoubliable pour vos proches.

6. L'Apéro des locaux

Tous les mercredis en fin d'après-midi, profitez d'un moment de partage et de rencontre autour d'un apéro élaboré à partir recettes issues de produits locaux (source : Marché des producteurs de la place Carnot). Cet atelier de réseautage est l'occasion parfaite pour apprendre et faire apprendre, partager des idées et transmettre un savoir-faire culinaire. En groupe de 8 à 10 personnes, vous pourrez répondre à des questions sur les bons gestes à appliquer en cuisinant, quels produits choisir en fonction de la saison et plus encore.

7. Mon petit bouillon éphémère

Similaire à l'Apéro des locaux, cet atelier a pour but de créer un échange autour d'un événement organisé chez Labelaure. Sur la base d'un panier de produits locaux, déjeunez en réseautant autour de recettes préparées en partie ensemble. En groupe de 8 à 10 personnes également, dégustez un repas sain et gourmand tout en partageant vos pratiques et astuces.

8. Une bouilloire, un mug, 5 recettes top chrono !

Cet atelier s'adresse bien évidemment à tous mais plus particulièrement aux étudiants pressés qui ont un budget à respecter. Vous verrez des astuces afin d'être efficace en cuisine tout en restant économique et gourmand. Expérimentez des recettes faciles et originales, qui demandent peu de temps et d'équipement en apprenant quels sont les bons gestes et habitudes à adopter.

Plus que de simples cours de cuisine, ces ateliers créatifs permettent de mélanger savoir-faire culinaire et imagination. Originaux et élaborés, vous aurez l'occasion de re-découvrir le milieu culinaire et de nouvelles perspectives dans notre fabrique d'inspiration culinaire.

PLUS D'INFORMATION

NOS TARIFS :

à partir de 20€

NOTRE FABRIQUE :

41 rue de la Charité

69002 Lyon

CONTACT :

Laure Maso

09 81 93 65 41

laure.maso@labelaure.fr

https://www.facebook.com/labelaure/

labelaure

fabrique d'inspiration culinaire