



FOODLAB

DU MARCHÉ



C'EST QUOI ?

Le Foodlab du Marché est **un tiers-lieu tourné vers la cuisine collaborative, la recherche et le développement, la démonstration et l'innovation culinaire**. Il est également ouvert à l'événementiel, la formation, les séminaires et les échanges entre professionnels de la gastronomie, blogueurs, amateurs de cuisine, curieux et gourmands.

Il a pour objectif de **créer et promouvoir les synergies** entre les acteurs de l'agroalimentaire, porteurs de créativité pour (ré)inventer l'alimentation de demain.

Il permet la **mutualisation des ressources** et ainsi la réalisation d'économies d'échelle. Implanté au cœur d'un écosystème déjà très actif, il favorise **la mise en réseau de compétences et la transmission des savoirs**.

Enfin, il permet de **développer et valoriser des procédés de R&D**.

En partenariat avec Cuisine Mode d'Emploi(s), l'école de la deuxième chance de Thierry Marx, ce FoodLab unique porte les valeurs de l'innovation sociale et environnementale, au service d'une alimentation plus durable et responsable.

POUR QUI ?



ENTREPRISES ASSOCIATIONS ECOLES

- Organisez vos teambuilding, réunions et séminaires dans un lieu atypique et inspirant
- Sensibilisez vos salariés et vos élèves à une alimentation durable



RESTAURATEURS TRAITEURS

- Planifiez vos temps de production
- Testez vos recettes



JEUNES POUSSES STARTUP

- Boostez votre R&D
- Testez vos produits
- Amplifiez votre réseau

BOOSTEZ
votre
créativité



NOS OFFRES



ESPACE CUISINE

Une cuisine de 70 m²
Capacité : 10 personnes
Equipement : 4 pianos gaz,
une armoire froid positif, une
cellule de refroidissement, un
four mixte, du petit matériel.

A partir de
150€ HT / demi-journée



ESPACES RÉUNIONS JOURNÉES D'ÉTUDE

Différents espaces
Capacité : 10 à 40 personnes
Equipement : un
rétroprojecteur, un
paperboard.

Services proposés : café
d'accueil, pause, déjeuner.

A partir de
•70€ HT / personne pour la journée
d'étude (inclus services café
d'accueil, pause, déjeuner).
•41,60 euros HT / demi-journée - salle
non équipée



ÉVÉNEMENTIEL

Jusqu'à 400 personnes
Espace modulable /
prestation traiteur - service.
Sur demande
Devis sur demande



ESPACE BOULANGERIE PÂTISSERIE

Une cuisine de 70 m²
Capacité : 12 personnes
Equipement : un pétrin, un
batteur, un four ventilé, un
laminoir, un marbre, un four
à pain, une armoire froid
positif, une chambre de
pousse, du petit matériel.

A partir de
150€ HT / demi-journée



TEAMBUILDING SÉMINAIRES

Espace modulable
Capacité : à partir de 10
personnes
Equipement : un
rétroprojecteur, un
paperboard.
Service : café d'accueil,
salle, pause, déjeuner.
Ateliers personnalisés
proposés : cuisine / pâtisserie
A partir de 80€ HT / personne



FOODLAB DU MARCHÉ



LE MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL (MIN) DE TOULOUSE
146-200 AVENUE DES ETATS-UNIS
AVENUE DE LA CHOCOLATINE



STATIONNEMENT VOITURE ET VÉLO GRATUIT SUR PLACE
BORNES VÉHICULES ÉLECTRIQUES
(Parking bâtiment 3)

ACCÈS TRANSPORT EN COMMUN

ACCÈS EN BUS CÔTÉ AVENUE DES ETATS-UNIS : LIGNES 15 ET 59
(Arrêt : Le Grand Marché)

ACCÈS EN BUS CÔTÉ AVENUE DE FRONTON : LIGNES 10, 29 ET 69
(Arrêt : Le Grand Marché – Pont de La Vache)

ACCÈS EN MÉTRO : LIGNE B

(Arrêt : La Vache)



DOMINIQUE VIEL

EMAIL : DOMINIQUE.VIEL@MIN-TOULOUSEOCCITANIE.FR

TÉL : 06 62 41 18 86

WWW.FOODLABDUMARCHÉ.FR |



toulouse
métropole

