



# LES NEWS

# du Grand Marché

## L'ÉDITO

Dans cette nouvelle newsletter, nous avons décidé de faire un focus sur le FoodLab du Marché.

En effet, inauguré le 6 septembre dernier, ce nouveau lieu implanté avenue de la Chocolatine, au MIN de Toulouse, en lien avec l'école Cuisine Mode d'Emploi(s), propose une offre inédite. Il s'agit du premier FoodLab en France dédié à l'alimentaire et destiné aux professionnels.

Lieu d'innovation, de formation, d'événementiel et d'échanges, il vous accueille pour vos événements professionnels, vos besoins en laboratoires de cuisine pour confectionner, créer, innover, autour de l'alimentation. Grâce à des travaux d'insonorisation, il permet à présent de recevoir des événements de plus grande ampleur (séminaires, réunions, conférences, journées et/ou soirées événementielles...).

Dans cette newsletter, vous découvrirez qu'elles sont les entreprises qui l'utilisent déjà ainsi que toutes les possibilités qu'offre ce lieu..

Pour plus d'information, vous pouvez également vous rapprocher de Dominique Viel, directeur du FoodLab (et de l'école Cuisine Mode d'Emploi(s)) qui saura répondre à toutes vos questions.

Dominique Viel - 06 62 41 18 86 - dominique.viel@min-toulouseoccitanie.fr



## Les entreprises utilisatrices du FoodLab

Elles innovent, forment, produisent et créent des événements..., voici les premières entreprises occupantes du FoodLab.

**Manufacture** : l'accompagnement des restaurateurs dans leur démarche RSE (formation, audit...).

Guillaume SANTOLARIA - 06 79 17 10 66 - gs@agencemanufacture.fr

**Pyrene Performance** : des compléments alimentaires pour les ultra sportifs.

Emmanuel LAMARRE - 06 52 73 24 11 - emmanuel@pyrene-performance.com

**L'Atelier des Chefs** : cours de cuisine, formations digitales et formations en présentiel autour des métiers de la restauration.

Arnaud MARTY - 06 15 68 72 96 - arnaud.marty@atelierdeschefs.com

**MIHARU** : l'agence événementielle qui revisite les différents espaces du MIN. MIHARU s'occupe d'une partie de la commercialisation du FoodLab.

Jean-Brice PRESSEDA - 06 16 07 68 16 - jean-brice@miharu.fr

**Toulouse à Table** : l'association Toulouse à Table utilise le FoodLab pour la production traiteur de ses événements dans le cadre du Festival Toulouse à Table.

Guy PRESSEDA - 06 07 02 80 09 - pressendaguy@gmail.com

**L'école Cuisine Mode d'Emploi(s)** : l'école CME de Thierry Marx est la première utilisatrice du FoodLab. Elle accueille des personnes éloignées de l'emploi sur des formations en boulangerie-pâtisserie et restauration.

Dominique VIEL - 06 62 41 18 86 - dominique.v@cme-formations.com

# EN DIRECT

## ON VOUS DIT TOUT SUR LE FOODLAB DU MARCHÉ

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 coeur d'un écosystème déjà très actif, il favorise **la mise en réseau de compétences et la transmission des savoirs.**

## L'INAUGURATION DU FOODLAB

Le FoodLab du Marché a été inauguré vendredi 6 septembre dernier en présence de Dominique Batani et Maguelone Pontier, respectivement Président et Directrice du MIN de Toulouse, Thierry Marx, chef étoilé et fondateur de l'école Cuisine Mode d'Emploi(s), Jean-Luc Moudenc, Maire de Toulouse et Président de Toulouse Métropole, Nathalie Mader, Conseillère Régionale Occitanie - Occitanie, Dominique Viel, Directeur de l'école Cuisine Mode d'Emploi(s) et du FoodLab.

A cette occasion, Manufacture, l'Atelier des Chefs, Pyrene Performance, Miharu et Toulouse à Table, premiers utilisateurs du FoodLab, ont présenté leurs activités, notamment autour d'ateliers de démonstration.

Une belle occasion de mettre en lumière toute la richesse du Marché d'Intérêt National de Toulouse.

## UNE IDENTITÉ VISUELLE DÉDIÉE

Pour se démarquer, le FoodLab dispose d'une identité visuelle spécifique.

On y retrouve les notions d'alimentaire, d'innovation, d'événementiel... tout ce qui fait la diversité de ce lieu.

Un site internet dédié sera également disponible prochainement : [www.foodlabdumarché.fr](http://www.foodlabdumarché.fr)

## UN FOODLAB POUR QUI ?

Entreprises, associations, écoles, traiteurs, restaurateurs mais aussi jeunes pousses et startup, vous souhaitez organiser une réunion, un séminaire ou un teambuilding, produire en laboratoire de cuisine sur une journée ou demi-journée, ou bien encore tester ou créer des nouveaux produits... ce lieu est fait pour vous ! Grâce à ses différents espaces modulables, à sa cuisine et son laboratoire de boulangerie-pâtisserie entièrement équipés avec du matériel professionnel, d'une surface de 70m<sup>2</sup> chacun, le FoodLab vient apporter une réponse à de nombreux besoins.

Son système d'insonorisation permet également d'y organiser des événements de plus grande ampleur, dans un confort optimal.



**FOODLAB  
DU MARCHÉ**

**UN LIEU UNIQUE POUR DÉVELOPPER,  
IMAGINER, INNOVER, CRÉER ET PRODUIRE**

*mais aussi...*

**PHOSPHORER, ÉCHANGER ET PARTAGER**

**ESPACES CUISINE,  
BOULANGERIE,  
PÂTISSERIE**

**ESPACES  
RÉUNIONS  
ET SÉMINAIRES**

**LIEU  
ÉVÉNEMENTIEL**

**WWW.FOODLABDUMARCHÉ.FR**





## La banane

Cultivée dans toutes les régions tropicales du monde, la banane est le fruit le plus consommé en France, devant la pomme.

La banane est le fruit non pas d'un arbre mais d'une « herbe » ! En effet, ce sont les pétioles des feuilles qui se recouvrent partiellement et forment un pseudo tronc.

La banane est le goûter idéal pour les petits et grands, toujours propre et facile à manger sans couverts... bien que le Guide du Savoir Vivre nous indique qu'à table on devrait la consommer avec des couverts !

Au Marché d'Intérêt National de Toulouse, l'entreprise La Compagnie Fruitière dispose d'une mûrisserie de bananes. Avec Rungis, le MIN de Toulouse est le seul à disposer de cet équipement.

La banane arrive verte et a un goût de concombre.

Elle est ensuite placée dans des chambres, les fameuses mûrisseries, où elle restera le temps nécessaire en fonction de la demande du client.

Mûrisseur est un métier spécifique qui s'apprend au fil des années sur le tard.

Dans ce numéro spécial, on vous propose une recette à base de banane, pour faire le plein d'énergie.

### Barre de céréales maison aux bananes séchées et au chocolat

Pour une douzaine de barres, il vous faut :

- 100 gr de flocons d'avoine
- 30 gr de quinoa cru
- 25 gr de coco râpée
- 90 gr d'un mélange de fruits à coque ( noix noisettes pistaches amandes...)
- 60 gr de rondelles de banane séchée
- 30 gr de chocolat
- 45 gr de beurre salé
- 35 gr de sirop d'agave
- 65 gr de miel

Faites chauffer à feu doux le beurre, le miel et le sirop d'agave.

Concassez au couteau les fruits secs, le chocolat et les rondelles de banane séchée.

Rassemblez dans un saladier tous les éléments secs de la recette : flocons d'avoine, quinoa, coco râpée, fruits à coque, rondelles de banane, chocolat. Mélangez.

Ajoutez le mélange chaud lorsqu'il bout.

Mélangez soigneusement afin que chaque élément soit enrobé.

Mettez dans des emporte-pièces et tassez bien.

Enfournez pour 10mn à 180°, puis laissez refroidir avant de les mettre dans une boîte hermétique.

Elles se conservent 8 jours !

## 5 ans de formation

### L'école Cuisine Mode d'Emploi(s) fête ses 5 ans

Fondée par Thierry Marx, chef étoilé, l'école Cuisine Mode d'Emploi(s) permet à des personnes éloignées de l'emploi et qui souhaitent s'engager dans la restauration, de bénéficier d'une formation diplômante et reconnue par la profession.

En juin 2019, l'école Cuisine Mode d'Emploi(s) ouvre à Toulouse, au Marché d'Intérêt National. Au coeur du ventre de la ville rose, les élèves bénéficient, en plus de leur formation, d'un écosystème unique, dédié à l'alimentaire.

L'école Cuisine Mode d'Emploi(s) propose deux formations :

- Restauration - cuisine
- Boulangerie

Principaux utilisateurs du FoodLab, les élèves disposent d'une cuisine et d'un laboratoire de boulangerie professionnels, entièrement équipés avec du matériel dernier cri.

L'école Cuisine Mode d'Emploi(s) de Toulouse accueille également tous les jours (en semaine) le grand public dans son restaurant d'application et sa boulangerie. Les convives peuvent ainsi déguster les menus et acheter pains, viennoiseries et autres gourmandises concoctés chaque jour par les élèves de l'école.

Enfin, l'école propose des prestations traiteur sur demande.

**En 5 ans, l'école a déjà formé 500 élèves avec un taux de réussite à l'examen de 85%.**

**90% des élèves formés ont transformé l'essai (CDD, CDI, intérim, formation complémentaire, création d'entreprise).**

## Le focus



## LES OFFRES DU FOODLAB

### > Espace cuisine

Une cuisine de 70 m<sup>2</sup>

Capacité : 10 personnes

Équipement : 4 pianos gaz, une armoire froid positif, une cellule de refroidissement, un four mixte, du petit matériel.

A partir de

150€ HT / demi-journée

### > Espace boulangerie - pâtisserie

Une boulangerie de 70 m<sup>2</sup>

Capacité : 12 personnes

Équipement : un pétrin, un batteur, un four ventilé, un laminoin, un marbre, un four à pain, une armoire froid positif, une chambre de pousse, du petit matériel.

A partir de

150€ HT / demi-journée

### > Différents espaces

Capacité : 10 à 40 personnes

Équipement : un rétroprojecteur, un paperboard.

Service : café d'accueil, salle, pause, déjeuner.

A partir de

80€ HT / personne

### > Séminaires et teambuilding

Espace modulable

Capacité : à partir de 10 personnes

Équipement : un rétroprojecteur, un paperboard.

Service : café d'accueil, salle, pause, déjeuner.

Ateliers : cuisine / pâtisserie

A partir de 65€ HT / personne

### > Événementiel

Jusqu'à 400 personnes

Espace modulable / prestation traiteur - service.

Sur demande

Devis sur demande

# LES COULISSES

de ton

## alimentation

Un FoodLab dans le ventre de Toulouse !



## Écoutez le podcast du Grand Marché dédié au FoodLab !

Chaque mois, un sujet pour découvrir les coulisses de votre alimentation. A retrouver sur toutes les plateformes de musique / podcast (Deezer, Spotify...).

**Ce mois-ci, nous vous proposons un épisode dédié au FoodLab du Marché. Bonne écoute !**

## L'agenda du FoodLab

### ● Mardi 22 et mercredi 23 octobre :

Atelier chocolat - Valrhona

● **Vendredi 8 novembre** : Atelier culinaire avec l'Atelier des Chefs

● **Mardi 19 novembre** : Journée Pierre Fabre

● **Jeudi 28 novembre** : Showroom des entreprises du MIN

● **Mercredi 4 décembre** : AgriAgro Pro

● **Mardi 10 décembre** : Atelier Manufacture

## Ils en parlent

● Quelle alimentation pour demain ? Le MIN de Toulouse lance son FoodLab, un lieu pour plancher sur cet enjeu  
Le Parisien, 10/09/2024

● Le Marché d'Intérêt National de Toulouse inaugure son FoodLab  
lepetitjournal.net, 10/09/2024

● La cuisine de demain s'invente à Toulouse, dans le tout nouveau FoodLab  
La Dépêche du Midi, 11/09/2024

● Le Grand Marché inaugure son Food Lab  
La Vie Economique, 11/09/2024

● Au Grand Marché, un FoodLab pour plancher sur l'alimentation du futur  
Touleco, 24/09/2024

L'ÉQUIPE COMMUNICATION DU GRAND MARCHÉ // Une info, une nouveauté à partager ? Faites-le nous savoir ! L'équipe communication du Grand Marché est à votre écoute pour relayer vos informations.  
Sonia DUMORA JOUANLOU : Responsable marketing - communication du Grand Marché / sonia.dumorajouanolou@min-toulouseoccitanie.fr • Lola MOURETO : Communication interne du Grand Marché / lola.moureto@min-toulouseoccitanie.fr • Nadine BARBOTTIN : MamsCook / en charge des réseaux sociaux du Grand Marché / mamscook@sfr.fr • Anaëlle MARIE : L'Agence Vache / en charge des relations presse et de l'événementiel extérieur du Grand Marché / anaëlle.marie@agencefs.fr

Rejoignez-nous     [www.lgm-mintoulouse.com](http://www.lgm-mintoulouse.com)

avec

**RUNGIS**  
MARCHÉ INTERNATIONAL

toulouse  
métropole