Expertise culinaire

Notre objectif est de remettre de la gourmandise et du sain sur la chaine de production agro-alimentaire pour susciter l’envie des consommateurs. Nous sommes conscients que c’est un vrai défi technique compte tenu des contraintes de fabrication industrielle.

Notre savoir-faire s’applique aux petites et grandes entreprises agroalimentaires et concerne de nombreux domaines :

* la création (nouvelles recettes, nouveaux ingrédients, nouveaux assaisonnements...)
* la technique (nouvelles technologies, procédés de fabrication adaptés et innovants, optimisation de procédés en vue de l’industrialisation...)
* le design (goût, texture, aspect…).

Nous sommes en permanence en veille sur notre marché aussi bien au niveau des techniques innovantes que des attentes des consommateurs.

|  |  |
| --- | --- |
| Dans vos locaux ou dans notre laboratoire situé à Lyon, nous diagnostiquons et proposons des solutions aussi bien au niveau de :* l’avant-projet,
* la faisabilité des produits,
* l'établissement de pré-séries en halles technologiques,
* l’accompagnement pour la mise en industrialisation.
 | Nous sommes également formés aux techniques culinaires issues de l'alimentation vivante. Cette technique permet de préserver la vitalité des produits ainsi toutes les enzymes, vitamines, minéraux et oligoéléments sont conservés.Notre savoir-faire :* Promouvoir **le goût**
* Soutenir le **Clean label**
* **Simplifier** la liste des ingrédients
* Répondre aux **défis techniques** de l'industrie agroalimentaire
 |

Open innovation

Notre laboratoire situé à Lyon vous offre la possibilité de création de recettes ou de concept en open innovation, avec vos consomacteurs ou vos salariés, épaulés par notre équipe de chefs. Vous devenez acteur de votre innovation dans notre laboratoire d’essai, en participant à l’élaboration de vos prototypes. Si nécessaire, notre communauté (réseau de 4000 passionnés) est toujours prête à s’impliquer de manière confidentielle dans vos projets.

Profitez de notre expérience, acquise au cours des 13 dernières années, auprès des consommateurs via notre 1er métier de cours de cuisine et la formation de chefs de restaurant.

Nous sommes depuis 13 ans au contact des consommateurs via notre premier métier : les cours de cuisine et la formation de chef en restaurant. Nous connaissons bien les désirs et les attentes des particuliers en matière culinaire.