DOSSIER DE PRESSE

S O M M A I R E

-4-

EDITO DU FONDATEUR

-5-

PETITE HISTOIRE DU CHEF

-6-

EDUQUER PAR L'ALIMENTATION

-8-

LE RESTAURANT INOVEAT

-11-

NOTRE DEMARCHE GAGNE DU TERRAIN

-12-

CONTACT

EDITO DU FONDATEUR

Laurent VEYET

• Gérant de Chef Service depuis 1996.

• Membre du groupe de travail « Développement des Services à la Personne » de 1996 à 1998 au sein du Gouvernement.

• Lauréat « Envie d'agir » en 1996, dispositif Défi jeunes du Ministère de la jeunesse, des sports et de la vie associative - Paris Ile-de-France (DDJS).

“ **A l'origine de ce projet, Laurent VEYET, originaire de Lyon, capitale gastronomique française par excellence.**

Je suis né dans une famille où l'on cuisinait au quotidien. Ma grand-mère savait tirer parti des produits du jardin, même les plus modestes. Enfant, je me souviens aussi avec quelle impatience j'attendais la cueillette des premières cerises dans le verger de mon grand-père. Ainsi, j'ai appris à partager le goût des bonnes choses, auprès des miens.

Aujourd'hui j'essaie modestement de perpétuer ces valeurs à travers mon métier. Vous l'aurez deviné, la cuisine est une passion qui m'anime. C'est pour moi comme un sport de haut niveau, où il faut se surpasser sans cesse pour réussir. Transmettre des émotions à travers ma cuisine, voir le visage de chaque convive s'illuminer à la dégustation d'un de mes plats, me procure une joie immense, c'est pour moi une belle récompense. Cette aventure ne laissera jamais de côté ces échanges, ces liens de proximité et cette complicité subtile que l'on garde en mémoire jusqu'à la prochaine fois.

Mon plus grand souhait à l'avenir ? Contribuer à faire découvrir à travers la cuisine de nouvelles sources de protéines alternatives, comme les algues, les légumineuses et les insectes. En tant que Chef, j'ai mon rôle à jouer dans l'acceptation des insectes dans l'assiette des populations futures. ”

PETITE HISTOIRE DU CHEF

En 1996 Laurent VEYET décide de lancer son entreprise de cuisine à domicile « Chef Service » et participe activement à la commission sur la création de la loi Services à la Personne au sein du gouvernement afin de rendre la gastronomie accessible à tous les budgets. Le pari est gagné: en 2016 Chef Service fête son 20ème anniversaire et Laurent VEYET continue de partager des moments gourmands et conviviaux avec ses clients. Il recrute des Chefs partout en France pour prendre part à l'aventure « Chef service », un véritable réseau national de gastronomes !

En septembre 2016, Laurent VEYET s'installe dans un atelier de cuisine, situé au cœur de Paris, quartier Montorgueil, où il anime des cours de cuisine et de pâtisserie pour les petits et les grands. C'est la suite logique, une autre façon de transmettre sa passion, partager son goût des bons produits.

Mais un nouveau challenge l'anime : élaborer des recettes gourmandes et équilibrées d'un point de vue nutritionnel. Il s'intéresse particulièrement aux « super-aliments » et notamment aux insectes, pour leur forte teneur en protéines. Conscient de la nécessité de changer nos habitudes alimentaires, et à l'heure d'un éclatement de notre modèle alimentaire, Laurent s'attache à davantage prendre en compte l'impact environnemental.

Le pari est lancé et afin de le réussir, Laurent décide d'ouvrir INOVEAT, premier restaurant à proposer des plats mettant les insectes à l'honneur.

EDUQUER PAR L'ALIMENTATION

Les cours de cuisine :

Laurent Veyet et son réseau de chefs animent des cours de cuisine pour les adultes et les enfants, afin de partager leurs connaissances. Le but est de découvrir de nouveaux comportements alimentaires destinés à changer notre mode de consommation. C'est un moment de partage, de gourmandise et de convivialité.

Nous proposons à nos élèves de découvrir des « super-aliments » aux valeurs nutritives incomparables comme les insectes, l'algue spiruline, ou les graines de chia, souvent méconnus du public.

Lors de cet atelier cuisine, vous choisissez le menu avec le chef qui vous conseille afin de concevoir des plats salés et sucrés, à base de produits frais, de saisons et locaux.

Chacun est invité à réaliser deux recettes de plats équilibrés avec les conseils santé du chef. Comment alléger une sauce ? Comment remplacer des protéines animales par des protéines végétales ou d'insectes ? Comment utiliser l'algue spiruline crue ?

Lors de la dégustation, un véritable échange se crée et la satisfaction de cuisiner soi-même ravit ces chefs d'un jour.

© François Veltin - FLF Studio

LE RESTAURANT INOVEAT

Le chef Laurent VEYET vous accueille dans son restaurant, typique de l'époque des Halles. Une ravissante table d'hôtes attenante à la cuisine ouvre sur une terrasse permettant aux convives de profiter du soleil. Le restaurant INOVEAT propose une cuisine soucieuse de l'environnement ; le chef Laurent Veyet est un fervent défenseur de la cuisine éco-responsable (anti-gaspillage, produits de saison, tri…).

Les insectes font partie des « super aliments », naturellement riches en protéines, vitamines, oméga-3, fer, fibre et calcium. Les mettre en avant aux côtés des fruits de saison, des poissons labellisés et viandes de races permet de proposer à nos convives un menu très équilibré.

Nous avons choisi le producteur Micronutris, première ferme d'insectes comestibles en Europe. Installée à Toulouse, ses insectes sont élevés, transformés, conditionnés sur place et nourris à base d'aliments issus de l'agriculture biologique Française. Au restaurant INOVEAT les insectes sont également disponibles en vente sous différentes formes : entiers, natures ou assaisonnés, barres protéinées, pâtes, chocolats et biscuits sablés salés ou sucrés.

Les premiers insectes français à venir déguster dans le restaurant INOVEAT sont le **ténébrion «Tenebrio molitor»** et le **grillon «Gryllodes Sigillatus»**.

© François Veltin - FLF Studio

-INOVEAT- MENU DEGUSTATION

Tartelette sablée aux grillons et Comté 18 mois, « brocamole » parfumé au combawa, légumes croquants, vinaigrette à la spiruline.

_

Salade de mangue fraîche façon thaï,
gambas poêlées, ténébrions.

***

Trilogie protéinée: bœuf « Salers » ou saumon « Label Rouge »,
seitan aux ténébrions, légumineuse au tofu.

_

Légumes de saison & torsades aux ténébrions.

***

Brownie au chocolat, noisettes, grillons.

_

Chia aux fruits de la passion, coco, ténébrions croustillants.

***

Café, thé, ou infusion.

© François Veltin - FLF Studio

© François Veltin - FLF Studio

NOTRE DEMARCHE GAGNE DU TERRAIN

Soucieux de faire découvrir au public nos insectes, nous organisons des événements interactifs sous forme de :

1 - Dégustations et animations avec un chef qui cuisine sous vos yeux (galeries marchandes, écoles…).

2 - Conférences de notre partenaire Micronutris, avec la participation d'un entomologiste.
Y sont abordés tant les aspects environnementaux, santé, nutritionnels que leurs impacts positifs sur l'écologie.

3- Découverte des insectes dans notre boutique, située rue Marie Stuart, dans le quartier Montorgueil. Les curieux peuvent venir découvrir nos produits, étonnés de pouvoir déguster des insectes en plein coeur de Paris.

4 - Partenariats avec des entreprises du quartier :
- Les clubs de sport (ex : KLAY Saint Sauveur) ;
- Les restaurants (cuisine du monde…) ;
- Les bars (ex : Le Yono) ;
- Les visites de Paris insolite : (ex : Like A Local In) ;
- Les chefs à domicile (notre réseau National « Chef Service ») …

D'une manière générale, nous constatons un intérêt grandissant pour les nouveaux enjeux alimentaires et environnementaux.

CONTACT

Laurent VEYET
INOVEAT L'insecte Gastronome
5, rue Marie Stuart
75002 Paris
Fixe : 01 40 26 41 65
Mobile : 06 60 63 97 21
Mail : laurent.75002@me.com
Site : www.inoveat.com