

# Animations organisées au Cooking Lab

- Formations thématiques
- Formations spécifiques sur les appareils, en partenariat avec « Les secrets du chef »
- Ateliers culinaires autour de nouveaux produits ou technologies
- Défis culinaires
- Ateliers exploratoires (idéation)
- Workshops
- Conférences
- ...



## SMART GASTRONOMY LAB

Dr Dorothee Goffin

Directrice du Smart Gastronomy Lab - Cooking Lab  
Gembloux Agro-Bio Tech, Entrée 7, Parking Senghor,  
Avenue de la Faculté d'Agronomie, 11  
5030 Gembloux, Belgium

e-mail: [dorothee.goffin@ulg.ac.be](mailto:dorothee.goffin@ulg.ac.be)  
(+32)81 622219  
(+32)498 345870

Pour nous suivre:

 @ SmartGastronomyLab

 @ SGastronomyLab



Creative Wallonia

LIVING LAB



[www.smartgastronomylab.be](http://www.smartgastronomylab.be)

USER-CENTRED  
OPEN-INNOVATION RESEARCH  
GASTRONOMY  
COMMUNITIES CO-CREATION  
CULINARY MAKERS USERS  
MULTIDISCIPLINARY EXPERIMENTATION  
TEAM



Gembloux Agro-Bio Tech  
Université de Liège



wallonie design



## Horaires & Tarifs

Ouverture un après-midi par semaine (de 12h à 20h).

Donnez-nous votre avis sur votre jour de préférence...

Abonnements	Particuliers	Experts/chefs	Experts sans partage de données
1 heure	15 €	25 €	35 €
5 heures	70 € (14 €/h)	120 € (24 €/h)	170 € (34 €/h)
10 heures	130 € (13 €/h)	230 € (23 €/h)	330 € (33 €/h)
30 heures	345 € (11,50 €/h)	645 € (21,50 €/h)	945 € (31,50 €/h)
50 heures	500 € (10 €/h)	1000 € (20 €/h)	1500 € (30 €/h)

### Entreprises

Location du local : **250 €** la demi- journée

Frais d'expertise (encadrement par un scientifique):

**100 €/heure**

## Les services inclus

- L'accès à des machines professionnelles;
- La mise à disposition d'ustensiles de cuisine usuels;
- Une formation à l'utilisation d'équipements de base;
- Les conseils d'un expert scientifique;
- Le stockage au froid (24h) ou température ambiante ;
- Le grand nettoyage quotidien ;
- La gestion des déchets ;
- L'accès internet sur place (par wifi);
- La mise à disposition de livres de référence de recettes et scientifiques ;
- La mise à disposition de tablettes numériques ;
- Une assurance sur le local ;
- La garantie de travailler dans un espace aux normes AFSCA;
- Une remise aux Secrets du Chef pour l'achat du premier abonnement .

## Les options

- Accès au Cooking Lab en dehors des heures d'ouverture (sur demande): 1h compte alors pour 1h30;
- Formations spécifiques sur des appareils non domestiques;
- Forfait pour les matières premières de base (sel, sucre, farine, ...);
- Achat de matières premières spécifiques non disponibles dans les commerces de détail courants;
- Stockage des effets personnels dans des casiers.

