

Parler aux ventres  
afin d'éveiller les esprits à la  
transition écologique!



*Promotion de la cuisine solaire créative et conviviale*



## Les Festins Photoniques

est une initiative portée par l'association éponyme (loi 1901), créée à **Marseille** à l'automne 2017 (le « Sunday » 29/10) par un collectif de professionnels de l'industrie solaire et de la gastronomie locale.

LFP est née d'un **triple constat** :

- ✓ Agir pour l'environnement, c'est maintenant!
- ✓ L'énergie solaire est une alternative énergétique inépuisable et propre pour la planète. Son usage en cuisine est un champ particulièrement prometteur avec nouveaux cuiseurs.
- ✓ La gastronomie est un levier fédérateur de transformation des comportements, un facilitateur pour sensibiliser au défi environnemental et contribuer à changer positivement pour un monde plus désirable.





Face à l'urgence du défi environnemental, une solution d'écologie innovante et hédoniste :

LFP a pour mission de **promouvoir la cuisine solaire créative et conviviale réalisée par des chef.fe.s locaux et engagés dans la Métropole d'Aix Marseille et ailleurs, avec une créativité culinaire décuplée par l'innovation solaire.**

Elle conjugue écologie, innovation et gastronomie.

Notre credo: **parler aux ventres afin d'éveiller les esprits à la transition écologique, dans un esprit de plaisir partagé.**

**Nos valeurs de partage, convivialité, plaisir, solidarité et d'optimisme** guident chacune de nos actions mises en œuvre.



Parler aux ventres afin d'éveiller les esprits à la transition écologique.



Promouvoir une nouvelle gastronomie, créative, conviviale et génératrice de lien.



Faciliter l'accès à la cuisine solaire

- ✓ **Revendiquer une cuisine responsable et une alimentation locavore, de saison** avec de préférence des **ingrédients issus de la filière bio locale**, sans toutefois s'interdire des produits d'exception qui viendraient de plus loin...
- ✓ **Prôner et partager une nouvelle écriture culinaire par des chef.fes passionnés et audacieux afin qu'ils nous régalent d'une expérience savoureuse, enthousiasmante et inoubliable!**  
Une invitation au plaisir de « s'entre-festoyer » dans l'espace urbain, **hors des murs** (rue, places, plages, lieux emblématiques, quartiers populaires, entreprises, restaurants, ...).
- ✓ **Découvrir le potentiel d'une innovation positive et durable et permettre à tous d'accéder à la cuisine solaire via l'acquisition d'équipements solaires domestiques à prix réduit:** l'association propose une réduction pour les achats en ligne grâce à un partenariat avec **Solar Brother**, industriel français de cuiseurs solaires modernes.



Que vous soyez restaurant, association, entreprise, collectivité, école, ONG, fondation ou citoyen.ne,

LFP propose **3 champs d'actions**:

- ✓ **Organiser des événements** en entreprise, sur des sites culturels publiques, des établissements scolaires, des lieux emblématiques de la ville, et ce, avec une ré-écriture culinaire à la fois savoureuse, conviviale et respectueuse de notre Terre nourricière.
- ✓ **Former des publics jeunes et adultes** à la cuisine solaire.
- ✓ **Assurer des actions de proximité**, en partenariat avec restaurants et commerçants du quartier.

Avec possibilité, pour chacun des domaines d'actions, d'acquérir **des équipements de cuisson solaire** (catalogue sur demande). **La cuisine solaire partout et pour tous!**





Dans le cadre d'actions engagées , **politique RSE, communication interne** (team building, séminaire, ..) ou **externe** (journée DD, évènements VIP, salons, JPO, conventions...),

Les Festins Photoniques invitent à vivre de véritables **expériences gustatives originales et responsables** agrémentées de photons. Une gastronomie solaire réenchantée par des chef.fe.s locaux au sein de la Métropole marseillaise et ailleurs, **dans les restaurants ou hors des murs dans l'espace urbain** (espaces publics, street food).

Des événements gourmands et éphémères,  
à la carte: les « **live solar cooking** »

- ✓ Ateliers dégustation,
- ✓ Déjeuners solarisés,
- ✓ Performance culinaire (storytelling autour d'un repas),
- ✓ Cuisine solaire & potager partagé en partenariat avec un paysagiste,
- ✓ Etc ...



Les moments de convivialité restent à imaginer ensemble selon vos besoins et contraintes, sous réserve météo.

**A destination de divers publics** : collaborateurs, clients VIP, fournisseurs, partenaires, jeunes, apprentis cuisiniers, amis...

**Service traiteur et scénarisation possibles** (petite décoration, vaisselle, musique, ...).

**Format solarisé partiel ou total**: 20 convives max. pour un déjeuner complet (entrée/plat/dessert )100% solarisé, format plus important étudié.



Vous souhaitez bénéficier d'une **initiation à la cuisine solaire**?

Vous êtes un.e **chef.fe ou professionnel**, des modules de formation spécifiques sont proposés.

Pour voir notre vidéo formation,

 <https://www.youtube.com/watch?v=fLnYfWZK7s>

Vous êtes un **particulier**,

LFP propose à ce jour des cours d'initiation à la cuisine solaire » à Marseille, le week-end dans le quartier du Camas.

- ✓ Vous y apprendrez une nouvelle forme de préparation et de cuisson à l'énergie solaire,
- ✓ Vous y découvrirez des recettes simples à réaliser,
- ✓ Vous y dégusterez le/les plat.s réalisé.s

Groupe de 4 à 6 personnes max.

Durée: 2h environ.

Le cours est confirmé en fin de semaine, selon la météo du week-end.

Pour plus d'informations sur notre offre formation, merci de nous consulter par mél: [festins.photoniques@gmail.com](mailto:festins.photoniques@gmail.com)







Vous êtes un commerçant de bouche ( restaurant de quartier, épicerie, boucher, ...) ou une association de quartier intéressés à la cuisine solaire?

Nous avons à cœur d'organiser le week-end des animations de cuisine solaire sur votre terrasse, selon une formule déjeunatoire ou goûter, au choix,

contribuant ainsi à la vie du quartier, aux bien manger et bien vivre ensemble.



L'animation est confirmée en fin de semaine, sous réserve de la météo du week-end.





**Georgiana VIOU**

Cheffe auteure d'une cuisine fusion  
à Marseille et ailleurs



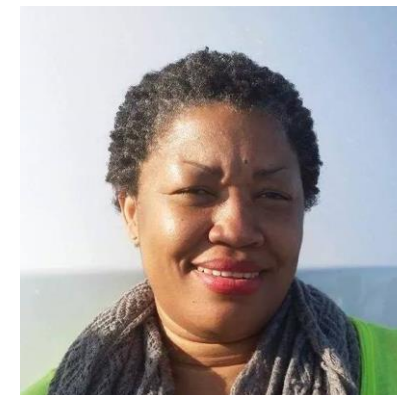
**Pierre-André AUBERT**

CEO et Chef du projet de restaurant solaire  
**Le Présage** à Marseille



**Olivier BONNOT**

Chef du restaurant **Pedro et Moize**  
à Marseille



**Thérèse NGO NKOGLIOM (2019)**

2<sup>nd</sup> de cuisine au restaurant  
**Café Borély** à Marseille

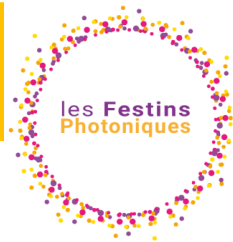


**Clément FLINT (2019)**

Cuisinier nomade, début de carrière  
à **Le Présage** à Aubagne  
(POC restaurant solaire)

**Avis aux chef.fes désireux de faire partie de cette merveilleuse aventure rayonnante!  
N'hésitez pas à nous contacter. Nous organisons des formations et initiations à  
Marseille et Paris.**





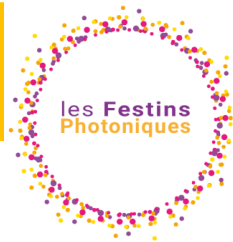
Une **15è** d'événements en 2018

Principaux clients & partenaires en 2018

Restaurant La Piscine, Solar Brother, Ténergie, La Ville Verte, Engie DR Paca Corse, Poissonnerie Côte & mer, La cave du Mont, Chez Pedro et Moize, Tour Alternatiba Marseille, Green Univers, Péniche le Marcounet (Paris), Gourméditerranée, Des Etoiles et des Femmes, La Table de Cana, Cooking Cup FSN13, Essentiel lifestore, Boucherie Fontange, et bien d'autres!







2019, 2<sup>ème</sup> saison gourmande de soleil pour LFP



ANNÉE DE LA  
GASTRONOMIE  
EN PROVENCE



« *Happening de cuisine solaire au MUCEM* », 23 mars 2019 pour l'exposition Milles Créateurs de Goûts de Pierre Maraval où 3 membres de Les Festins Photoniques étaient à l'honneur.



Mai 2019, mise en place d'une cuisine solaire avec la grande parabole de Le Présage à Marseille Innovation (Château Gombert) pour y réaliser des Festins Photoniques privés.



## Les minots vont découvrir la magie du soleil

**Nouveauté 2019, le mini four solaire SUNLAB** est un mix parfait d'auto-construction, de pédagogie et de réelles expériences gourmandes pour les enfants.

**L'association propose des ateliers pour petits chefs solaires, pour expérimenter la cuisson solaire douce (40 à 80°C) en 3 étapes pédagogiques :**

- Fabrication du four solaire, avec la règle des 3C : Concentration – Conservation – Captation
- Découverte de l'énergie solaire pour cuire
- Cuisine de recettes gourmandes et créatives (brochettes et sucettes de fruits au chocolat fondu, tartines de légumes au fromage...).







Envie de participer à cette aventure gourmande et engagée, de la soutenir ?

Adhésion à partir de 1€ avec paiement sécurisé en ligne: <https://www.helloasso.com/associations/les-festins-photoniques>

Pour devenir membre bienfaiteur: 100 € net (personne physique) et 250 € net (personne morale).

Votre soutien revient à:

- ✓ partager l'objet de l'association LFP,
- ✓ **être invité à de prochains festins photoniques,**
- ✓ faire partie d'une **belle aventure humaine,**
- ✓ bénéficier d'une **réduction de 5 % sur l'achat de cuiseur(s) solaire(s)**, en ligne sur ID Cook Solar Brother avec code de réduction ou directement auprès de l'association. **Pour les membres bienfaiteurs, la réduction sur les cuiseurs solaires est jusqu'à 20% pour les commandes via LFP\*.**
- ✓ **être abonné à notre newsletter,**
- ✓ bénéficier de **recettes culinaires solarisées.**

\* Le catalogue des équipements de cuisson solaire pour les membres LFP est disponible sur demande à [festins.photoniques@gmail.com](mailto:festins.photoniques@gmail.com)



Artiste photographe Marc THIEBAUT



*Parler aux ventres afin d'éveiller les esprits à la transition écologique!*



@festinsphotoniques

[festins.photoniques@gmail.com](mailto:festins.photoniques@gmail.com)

515 Av. de la tramontane, Le Forum Bât. B 13600 La Ciotat  
n° Siren: 835 160 805