

Les lieux dédiés aux professionnels de la cuisine et de l'alimentation...

Découvrez les nouvelles
cuisines partagées
du Fab City Hub Paris



www.foodlab.paris

Qui sommes nous ?

Le Foodlab est un lieu de rencontre entre **professionnels de la gastronomie et de l'alimentation**, blogueurs, amateurs, voisins, curieux et gourmands.

Le Foodlab et sa communauté souhaitent promouvoir un mode de consommation alimentaire **alternatif et durable, de saison, local, sain et créatif.**



Notre proposition

Nous travaillons pour tisser des liens avec des chefs, des agriculteurs de proximité, des associations de quartier, des artistes, des paysagistes, des designers, des architectes.

Nous proposons des espaces et des outils professionnels et pédagogique pour :

La production alimentaire

L'expérimentation de nouveaux concepts et produits

L'organisation de vos événements

La formation



45 porteurs de projet

127 événements

250 m² de laboratoires de cuisine

25000+ plats cuisinés

2015 Campagne de **financement participatif** pour la première cuisine professionnelle.

2018 Partenaire du **Fab City Summit**, Lauréat de l'appel à projet de l'Arc de l'innovation, Lauréat **Alimentation pour Tous** de la ville de Paris.

2020 Mobilisation pour la production de repas (crise COVID-19), Lauréat **APP tiers lieux alimentaires**.

2022 Inauguration du second espace de **160 m² de cuisines** partagées au sein du **Fab City Hub**.



VOLUMES*
LAB



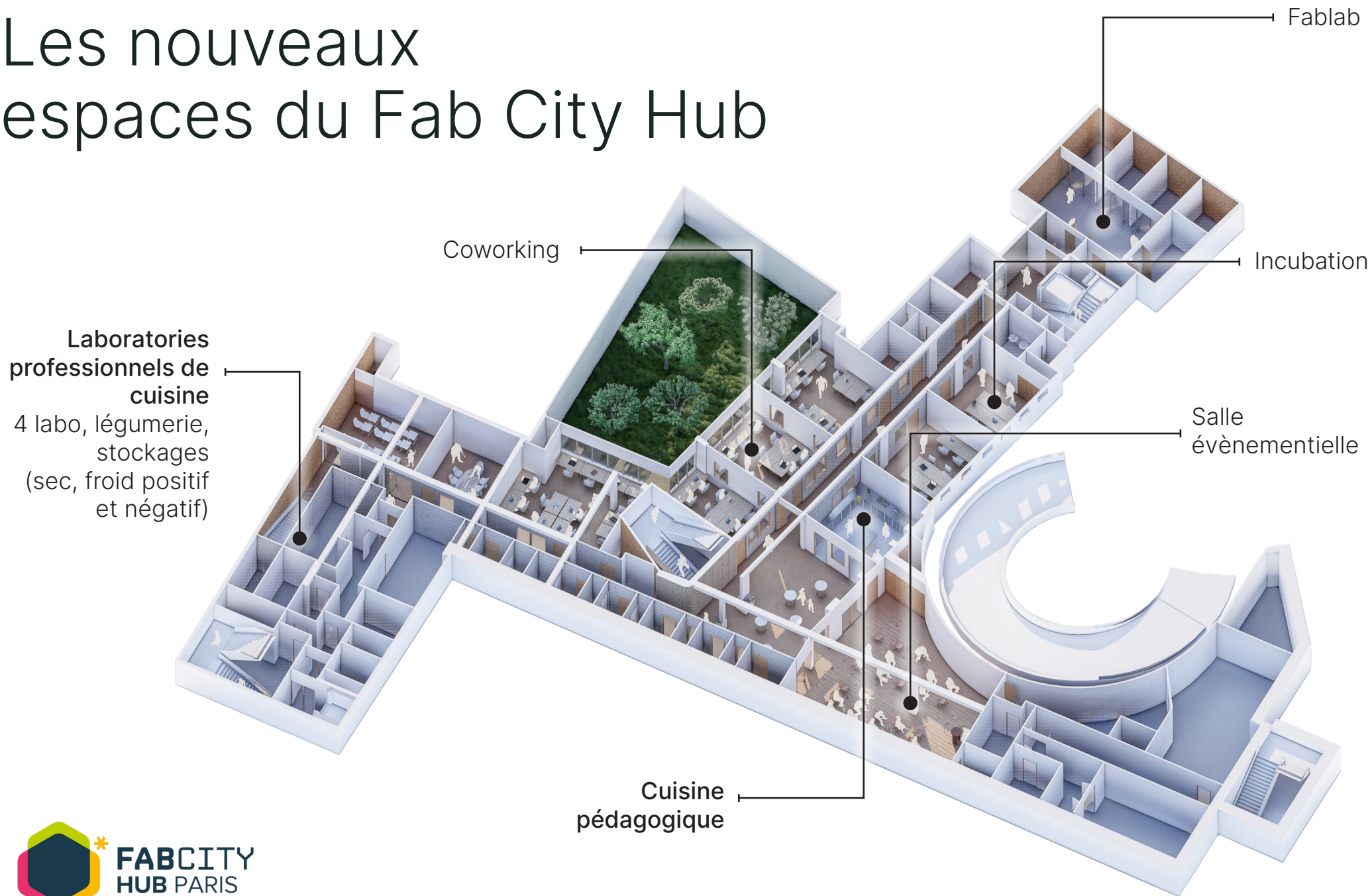
Après 6 années
d'expérimentation dans notre
lieu historique, Volumes Lab,
Le FOODLAB s'agrandit et
ouvre donc 160m² de cuisines
partagées au sein du
Fab City Hub Paris.

Nos deux sites



FABCITY
HUB PARIS

Les nouveaux espaces du Fab City Hub





Rejoignez le mouvement des villes productives et résilientes

Notre nouveau lieu s'inscrit dans le cadre de l'initiative **Fab City**, un réseau mondial de villes engagées dans une transition vers un modèle urbain plus résilient basé sur la **production locale et distribuée**.

Issue du mouvement des Fab Lab (laboratoires de fabrication numérique), l'initiative Fab City se structure autour d'un **réseau de 41 villes connectées** et partageant l'ambition d'explorer les moyens innovants de créer le territoire du futur. Ce réseau a lancé en 2014 le défi à toutes les villes du monde de s'engager vers moins de déchets et plus d'autosuffisance d'ici 2054 en application de son manifeste signé à Paris en 2018.

Le Foodlab collabore avec l'**association loi 1901 Fab City Grand Paris** qui anime la communauté Fab City sur le territoire francilien et qui, en 2018, a noué un partenariat avec la Ville de Paris pour l'organisation du Fab City Summit et pour l'écriture et la signature d'un manifeste pour une ville productive et résiliente.



Le Foodlab,
c'est aussi...

Un tiers-lieu

innovant pour le design
culinaire et l'agriculture de
proximité.

Des formations

autour des techniques
culinaires, de l'agriculture
urbaine, de la nutrition,
de l'innovation, de
l'entrepreneuriat culinaire.

Une aventure

humaine et sociale d'inclusion
et de dialogue.



Laboratoires professionnels de cuisine

62 bis rue de Mouzaïa



Abonnement mensuel Heures pleines

10 créneaux de 4h

750 € HT/mois en mode partagé

950 € HT/mois en mode solo

Ticket Heures pleines

1 créneau de 4h

125 € HT/mois en mode partagé

145 € HT/mois en mode solo

Abonnement mensuel Heures creuses

10 créneaux de 4h

375 € HT/mois en mode partagé

575 € HT/mois en mode solo

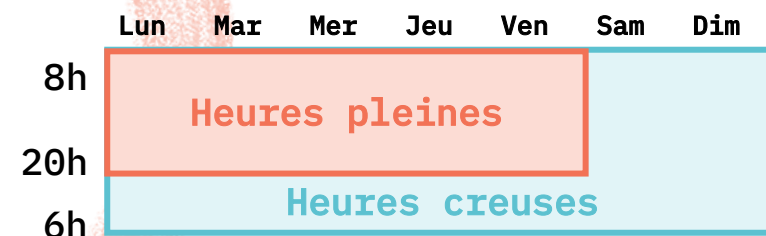
Ticket Heures creuses

1 créneau de 4h

65 € HT/mois en mode partagé

85 € HT/mois en mode solo

- Accès H24, 7j/7j
- Stockage sec, froid positif & négatif
- Ménage
- Accès sécurisé
- Monte-charge
- Quai de livraison



Laboratoires professionnels de cuisine

78 rue de Compans



Abonnement mensuel Heures pleines

10 créneaux de 4h

650 € HT/mois

Ticket Heures pleines

1 créneau de 4h

100 € HT/mois

Abonnement mensuel Heures creuses

10 créneaux de 4h

350 € HT/mois

Ticket Heures creuses

1 créneau de 4h

50 € HT/mois

- Accès H24, 7j/7j
- Stockage sec, froid positif
- Ménage
- Accès sécurisé
- Possibilité de livraison



Cuisine pédagogique

Atelier, cours, team building, showroom culinaire, events



Offre sur nos deux sites :

78 rue de Compans & 62 bis rue de Mouzaïa



FABCITY
HUB PARIS



Abonnement mensuel

4 créneaux de
4h
395 € HT/mois

Carnet de 4 tickets

4 créneaux de 4h
525 € HT valables 6 mois

Ticket

1 créneau de 4h
150 € HT valables 6 mois

Offre exclusive Volumes :

78 rue de Compans



Privatisation Bistro & labo pro

1 créneau de 4h
190 € HT

Nos partenaires

Partenaires
Réseau



Cofinancé
par



By Volumes
Le Foodlab est un concept créé par l'agence Volumes, qui a co-fondé l'association Foodlab pour la poursuite des activités engagées dans le domaine de l'alimentation durable et inclusive.
Aujourd'hui, Volumes continue de soutenir l'association Foodlab et contribue à son développement dans le cadre de Centrinno, un projet de recherche européenne h2020 pour le déploiement des Fab City Hub en Europe.

VOLUMES .

CENTRINNO



www.foodlab.paris

Envie de visiter nos espaces?

Une question, ou tout simplement envie de nous rencontrer?

Contactez-nous à hello@foodlab.paris



Fab City Hub Paris
58 rue Mouzaïa
75019 Paris

Volumes Lab
78 rue Compans
75019 Paris

Photos: Quentin Chévrier
et Stefano Borghi