



La Cité de l'Alimentation, un lieu ouvert pour se retrouver autour d'une alimentation de qualité pour toutes et tous

Ouverte en 2024 dans les locaux de l'ancien lycée hôtelier Rabelais d'Hérouville-Saint-Clair, la Cité de l'Alimentation porte le projet d'y créer un pôle multi-activités dédié à la production, la pédagogie et le partage autour de l'alimentation, la cuisine et la transformation de différents produits agricoles.

Actuellement dans une première phase de démarrage du projet, la Cité de l'Alimentation accueille un restaurant associatif d'une quarantaine de couverts, ouvert le midi du mardi au vendredi, et développe progressivement une programmation d'événements et des actions en partenariat avec différentes structures locales autour de la cuisine et l'alimentation : établissements scolaires, centres d'animation, associations, structures médico-sociales, lieux culturels... L'objectif est de partager des moments de découverte, de transmission et de convivialité autour de la cuisine et l'alimentation, développant ainsi une culture du « fait maison » pour toutes et tous, des produits locaux et de leur saisonnalité.

Les ateliers cuisine

Lors d'une activité, l'équipe salariée de la Cité de l'Alimentation vous accueille dans une cuisine professionnelle autour d'une animation que nous pouvons vous proposer «clés en main» ou que nous pouvons inventer ensemble. Atelier unique dans nos cuisines ou hors les murs, cycle d'interventions, stage sur plusieurs jours... N'hésitez pas à venir nous rencontrer pour échanger autour de vos idées.

Un projet, une question, une idée... Contactez-nous !
contact@citedelalimentation.fr
02.31.79.11.37

La Cité de l'Alimentation a bénéficié du soutien de



Grille tarifaire

Les tarifs ci-dessous sont définis sur la base d'un atelier unique de deux heures, pour des groupes pouvant aller jusqu'à 10 personnes. Pour toute demande particulière nous vous proposerons un devis correspondant.

Prestation (base 8-10 personnes)	Associations, centres socioculturels, structures médico-sociales, ...	Entreprises et particuliers
Atelier goûter	140€ HT	160€ HT
Atelier entrée-plat-dessert	170€ HT	200€ HT
Extras : repas sur place (pour les ateliers EPD, offert pour les goûters)	+30€ HT	+50€ HT
Extras : horaires en soirée (ateliers 18h-20h)	+30€ HT	+50€ HT
Déplacement / Atelier à l'extérieur (montant indicatif)	+20€ HT	+20€ HT

Atelier «éducation au goût» : 100€ HT

1h30 pour parler saisonnalité et produits locaux, découvrir des textures et saveurs, et préparer quelques dégustations toutes simples. Idéal pour jeunes enfants, groupes nombreux et interventions hors-les-murs.