

FORMATION

Cuisine vivante & ayurvéda contemporain

Formation pratique immersive –

1 saison/1 semaine - 2 saisons / 2 semaines - 4 saisons / 4 semaines

Intention générale

Proposer une formation culinaire résolument moderne, ancrée dans les réalités occidentales, qui utilise l'ayurvéda comme outil d'analyse et de décision, et non comme un corpus théorique ou médical.

L'objectif est de transmettre une autonomie culinaire réelle, applicable immédiatement en contexte professionnel ou personnel.

Pourquoi l'ayurvéda aujourd'hui

Dans un contexte de fatigue chronique, de surcharge alimentaire et de perte de repères culinaires, l'ayurvéda moderne apporte :

- une lecture simple du fonctionnement digestif
- une capacité d'adaptation aux saisons et aux individus
- une cuisine cohérente, économique et durable
- une approche sensorielle qui remet le goût au centre

Cette formation propose une approche de l'ayurvéda traduite en langage culinaire occidental, accessible et pragmatique.

Format proposé

- Durée : 5 jours consécutifs – 35 heures
 - Rythme :

Matin : bases théoriques incarnées & ludiques - pratiques culinaire

- Après-midi : pratique culinaire, dégustation, adaptation - bases théoriques/conférence

Méthode : expérientielle, participative, progressive

Support : livret pédagogique professionnel remis à chaque participant

Public concerné

Cette formation s'adresse à celles et ceux qui souhaitent cuisiner en cohérence avec l'Ayurveda tout en étant capables de gérer des groupes sur plusieurs jours, dans des contextes de yoga, bien-être et retraites.

Cuisiniers et cuisinières

- Désireux d'élargir leur approche culinaire
- Souhaitant cuisiner pour des groupes (8 à 40 personnes)
- Sensibles à l'équilibre, à la digestion et à la saisonnalité
- En recherche de menus lisibles, reproductibles et adaptables

Objectif : gagner en autonomie et en cohérence, sans complexifier la cuisine.

Cuisiniers de retraites yoga & bien-être

- Intervenants sur des séjours de yoga, méditation, stages corporels
- Personnes déjà en cuisine sur des lieux d'accueil

Profils polyvalents (logistique + cuisine)

Objectif :

- **Soutenir la pratique corporelle par l'alimentation,**
- **sans créer de fatigue digestive ni surcharge organisationnelle.**

Organisateurs de séjours & lieux d'accueil

- Responsables de centres de retraite
- Gîtes, éco lieux, lieux de stages

Structures accueillant régulièrement des groupes

Objectif :

- **Comprendre les fondamentaux alimentaires ayurvédiques**
- **Pour dialoguer efficacement avec les cuisiniers et les intervenants.**

Personnes en reconversion ou en évolution professionnelle

- Projet de cuisine consciente

Volonté de travailler dans l'univers du bien-être

Recherche d'une formation courte, concrète, saisonnière

Objectif :

- **Acquérir une base solide et immédiatement applicable.**

Ce que les participants acquièrent concrètement en fin de semaine

À l'issue de la formation, les participants savent :

- composer un repas équilibré sans dépendre d'une recette ajuster un plat selon la saison, l'énergie du moment et le contexte
- utiliser les épices comme outils fonctionnels
- comprendre l'impact digestif et psycho-émotionnel d'un repas
- transmettre cette approche avec des mots simples et accessibles

Ils repartent avec :

- une méthodologie claire
- un carnet de référence personnel

une autonomie culinaire durable

Une formation par saison : un choix pédagogique fort

La formation est proposée une fois par saison afin d' :

- expérimenter directement les besoins du corps à chaque période

adapter les recettes, cuissons et épices au climat réel

- ancrer les apprentissages dans le vivant

Chaque session saisonnière approfondit :

- les aliments disponibles
- les gestes culinaires adaptés
- l'énergie dominante de la période

Les participants peuvent suivre une session unique ou un cycle complet annuel.

Intention finale

Former des cuisiniers capables de penser la cuisine, d'écouter le vivant selon des bases ancestrales respectueuses de notre nature et de transmettre une alimentation ajustée, contemporaine et consciente.

La raison d'être du formateur

Offrir un moment de qualité et de présence autour de valeurs communes, transmettre une expertise riche de 15 ans d'expérience en cuisine. Une cuisine méditerranéenne aux influences ayurvédiques.

COÛT DE LA FORMATION

« Ce tarif reflète une formation immersive, pratique, avec un contenu structurant et un support pédagogique durable.

L'engagement saisonnier permet une vraie intégration, pas une simple initiation. »

Cette formation se situe :

- au-dessus d'un atelier cuisine
- en dessous d'une formation longue diplômante
- au niveau d'une **formation immersive qualitative**

inclus:

- contenu
- animation
- support pédagogique
- expertise
- marchandises et repas

Non inclus: transport et logement

Prix formation saisonnière (1 semaine – 35 h)(entre 2 et 8 participants)

>Tarif plein — 1 saison

980 € TTC / participant

Prix tarifs avec engagement saisonnier

Cycle 2 saisons (10 jours) - (8 participants max) = 70h de présence

-10 % sur le prix total

1764 € TTC / participant

Cycle 4 saisons (20 jours – année complète) = 140h de présence

–20 % sur le prix total

3136 € TTC / participant

Modalités de paiement:

30% d'acompte pour la réservation, **dont 150€ non remboursable en cas d'annulation 1 mois avant la formation**

70% 1 mois avant la formation

soit 294€ d'inscription (30%) + 686€ de solde restant (70%)

infos importantes:

- Cette formation n'est pas finançable par un organisme actuellement, néanmoins une possibilité de paiement en plusieurs fois est envisageable pour un engagement sur 2 /3 ou 4 saisons.
- Elle ne comprend pas le transport et le logement.

Le lieu de formation se situe:

- Montpellier zone aéroport

Prise de contact:

Simon Duval

+33 06 49 22 21 87

flavescence7@gmail.com

www.flavescence.net