

Umami : à Lannion, une épicerie un peu spéciale va bientôt ouvrir ses portes

[Rediff] À Lannion, Claire et Corinne souhaitent ouvrir un lieu atypique, un lieu de rencontres et d'échanges, où pourraient se rencontrer le bien-manger et le bien-être...

L'une est cuisinière, l'autre masseuse... Corinne et Claire souhaitent combiner leurs compétences au sein d'un même lieu : une épicerie. Baptisée [Umami](#), des produits originaux y seront proposés, comme des algues, des épices, et même des tisanes ayurvédiques.

L'espace de restauration, géré par Corinne, sera ouvert sur la cuisine, pour que soient concocté « **en toute transparence des boissons, des plats, des soupes, des desserts, des en-cas, en utilisant des produits biologiques, locaux et de saison dans un esprit de développement durable et d'économie solidaire...à consommer sur place ou à emporter** ».



Des Ateliers de Curiosités Culinaires

Dans un esprit de partage de connaissances, des « **Ateliers de Curiosités Culinaires** » seront organisés, pour apprendre à préparer des recettes végétariennes, aux algues ou aux plantes, sans gluten, ou même véganes. L'après-midi, l'épicerie sera transformée en salon de thé et il sera possible de déguster un Thaï en prenant le temps de feuilleter un livre de la bibliothèque mise à disposition.

En ce qui concerne la partie bien-être, détente, ce sera Claire qui s'en occupera. Elle y prodiguera des massages toniques aux hydrolats ou relaxants, des massages aux huiles végétales et essentielles bio en mélanges personnalisés.

Un lieu d'échange

Enfin, dans un esprit solidaire et de récupération, un dépôt-vente d'ustensiles de cuisine sera aménagé. Le lieu présentera également des conférences thématiques autour de la nutrition, de la santé au naturel, de la biodiversité et du développement personnel.

Pour aider Corinne et Claire dans leur projet, c'est par [ICI](#) que ça se passe.