

# 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.*