



DOSSIER PRESSE 2018

www.laboetgato.fr



Une histoire de famille...



Labo&Gato a vu le jour en 2011 de la volonté de **deux frères** de rendre le monde de la pâtisserie **accessible à tous**. Damien a une formation de cuisinier et a officié plusieurs années en pâtisserie de restaurant, Lucas est issu du milieu de l'agroalimentaire et a une vraie passion pour la science des aliments.

Leur idée est simple : mettre à disposition à la fois aux particuliers et aux professionnels du **matériel** et des **produits** pour la **pâtisserie**, avec un travail de reconditionnement pour s'adapter à tout le monde. Et comme la discipline n'est pas une affaire d'à peu près, Labo&Gato a l'idée de proposer des **ateliers** de pâtisserie pour tous les niveaux afin de se familiariser, dans la convivialité, avec les techniques et les produits professionnels.

Le pari est une réussite et l'entreprise s'étoffe au fil des ans.



Lucas Degraves

Damien Degraves





PRODUITS ALIMENTAIRES

Nous proposons un ensemble de produits alimentaires professionnels destinés à la pâtisserie : chocolats de couverture, fruits secs, pralinés, purées de fruits, arômes, colorants, additifs alimentaires, ingrédients de base, vanilles d'exceptions, ... et tout ceci dans des conditionnements adaptés aux particuliers et aux professionnels.



MATÉRIEL

Vous trouverez un ensemble de matériel de cuisine et de pâtisserie de grande qualité pour tous les usages avec près de 10 000 références.



CAKE DESIGN

Nous détenons tout le nécessaire pour le Cake Design. Les plus grandes marques de pâtes à sucre sauront ravir les plus créatifs ainsi que la variété de moules, colorants ou accessoires spécialement sélectionnés pour cette pâtisserie artistique.



NOS PARTENAIRES



TOP VENTES



Amande poudre blanchie
« spéciale macaron »



Moule cannellé en cuivre
étamé 55 mm



Praliné amande noisette
50% 300 g



Ouragan agent de
démoulage 500 mL



Slider agent de graissage
hautes températures
200 g



Ocoa 70% - chocolat
noir de couverture
1 kg



Beurre sec de
feuilletage AOC
Poitou-Charente 1 kg



Pâte à sucre Pastakolor
blanc 2,5 kg



ATELIERS DE PÂTISSERIE

LABO BORDEAUX



LABO TOULOUSE



LABO MARSEILLE



Labo&Gato propose des **ateliers de pâtisserie** allant du cours de 1h30 à 9h. Les participants en ressortent avec tous les gestes techniques nécessaires pour la réalisation de pâtisserie digne d'un professionnel. Labo&Gato accueille également le **centre de formation LGF** et propose une gamme de formations professionnelles continues destinées aux professionnels, mais aussi aux particuliers en reconversion, avec notamment une formation de préparation du CAP Pâtissier.



NOS THÈMES



Les bases de la pâtisserie



Macarons
et meringues



Les grands classiques



Assortiment de pâtisserie



Desserts de fêtes



Cake Design



Glaces



Pâte à choux



Les créatifs



Viennoiseries



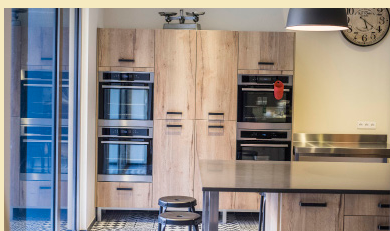
Little Chef



Chocolats et confiseries



PRIVATISER OU LOUER NOS LABOS



PRIVATISER

Nous proposons la privatisation de nos labos pour un minimum de 6 personnes et maximum 16 personnes. Il convient de compter au minimum 2h pour la réalisation d'une pâtisserie. Le thème de l'atelier est laissé à la convenance des clients.

LOUER

Un pâtissier peut louer l'un de nos labos s'il souhaite un lieu suffisamment grand pour une grosse production. Un formateur peut organiser une démonstration ou un atelier en centre-ville. Enfin, si une personne souhaite un lieu atypique pour réaliser un shooting photo c'est possible grâce à ce service.

QUELQUES DONNÉES

- Trois boutiques Labo&Gato : Bordeaux, Toulouse, Marseille
- 16 000 références au catalogue
- 3 000 références en stock permanent
- Un site web international
- Des centaines de commandes traitées quotidiennement
- Livraison en moins de 24h, partout en France
- Une efficacité de process de préparation de commande
- Tous les univers proposés : produits alimentaires pour la pâtisserie, matériel de cuisine et de pâtisserie, usage unique, décoration et Cake design, librairie...

QUELQUES VISAGES



Damien Degraves
Gérant



Lucas Degraves
Gérant



Julie Canavaggio
Chef pâtissier
📍 Bordeaux



Youssef Benmimou
Chef pâtissier
📍 Toulouse



Rémy Dubost
Chef pâtissier
📍 Marseille

CONTACT PRESSE : Damien Degraves / Lucas Degraves -
contact@laboetgato.fr - 05 35 40 93 87



ADRESSES

LABO&GATO BORDEAUX



📍 61 cours Pasteur - 33000 Bordeaux
Tel : 05 35 40 93 87

LABO&GATO TOULOUSE



📍 12 rue Rivals - 31000 Toulouse
Tel : 05 31 98 03 00

LABO&GATO MARSEILLE



📍 21 rue de la République - 13002 Marseille
Tel : 04 84 26 27 00

www.laboetgato.fr