Cuisine zéro gaspillage

Mme SARDAILLON Marisa (Pâtissière à domicile L'Amérique du Sud aux accents européens : Marisa est une voyageuse passionnée par la pâtisserie et curieuse de nouvelles saveurs. Admiratrice de la gastronomie française, des années passées dans plusieurs pays ont enrichi sa palette de douceurs. Pâtissière dans un salon de thé en Argentine puis créatrice d'un Salon de thé avec pâtisseries françaises au Brésil. Conseillère en développement durable elle est devenue pâtissière diplômée en France et obtient un Master de cake design en Angleterre. Alors, elle a constaté et pris conscience l'excès de consommation de sucre au quotidien, même dans des produits salés. Sachant que cela peut être très préjudiciable à la santé elle s'est investie en créant une première solution : l'application mobile SuggarLess. Une aide concrète pour savoir combien de sucre vous avez besoin au quotidien et combien vous en consommez réellement. Ainsi à sa palette de pâtisseries régionales de France et du Monde, elle a ajouté les pâtisseries naturelles, sucrées autrement avec des ingrédients plus bénéfiques pour l'organisme et les pâtisseries végétariennes plus responsables éthiquement. Marisa a l'art de partager son savoir-faire dans la bonne humeur. Lors de ses ateliers elle fournit des fiches recettes, distribue des instructions claires, suit chaque participant. Chacun part avec sa réalisation et la sensation d'avoir profité d'un bon temps Autres interventions de Marisa : Masterclass de pâtisseries régionales françaises. Victoria, Canada Ateliers Cuisine Vegan. Arnaud Soubeyran. Montélimar. Animations pâtisseries pour enfants. Château Suze-la-Rousse. Animations pour enfants. Salon de la gastronomie. Pont d'Isère. Conférence sur le sucre après film Sugarland. Beaumont-Monteux et Livron. Animation et conférence sur le sucre. Salon Bio. Châteauneuf-du-Rhône Suivre sur Instagram : #suggar_less)

INFORMATIONS

Ces informations sont susceptibles de modifications. Merci de vous référer au site.

Lieu :

Début le samedi 07 mai 2022

DURÉE : 03:00

Prix : 37.00 €

RENSEIGNEMENTS SUR TARIFS :

Le tarif inclut 7 € pour les ingrédients.

MATERIEL :

Pain rassis (200 g)

CODE ACTIVITÉ : 205

DESCRIPTION

Lutter contre le gaspillage, moins dépenser et même faire des économies : c'est possible avec Marisa.

Mieux exploiter la richesse de chaque produit au lieu de le jeter. Il suffit de quelques gestes simples et de la créativité !

Du vieux pain ? des épluchures ? des fanes ? On utilise tout, on ne perd rien. Nous réaliserons un richissime Parmentier et un dessert d'origine corse avec du pain rassis.

PRÉ REQUIS

OBJECTIFS

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Samedi	07-05-2022	09:00	03:00	(), -