Les pâtisseries de nos régions : Bretagne et pays basque

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 10 octobre 2020

DURÉE : 03:00

Prix : **33.00 €**

RENSEIGNEMENTS SUR TARIFS :

Le prix inclut 10 € pour les ingrédients.

MATERIEL :

Matériel requis : boîtes pour emporter les gâteaux réalisés (film, papier sulfurisé ou autre pour les protéger) 1 batteur-électrique, torchons ou essuie-tout, un tablier

CODE ACTIVITÉ : 202

DESCRIPTION

Un des trésors reconnus de notre France est sa pâtisserie et cela grâce à sa diversité régionale.
Venez pour un voyage gourmand de desserts authentiques de quatre régions françaises et faites-les ainsi découvrir à vos proches.
Il est important de transmettre nos traditions et quelle belle manière de le faire à travers notre patri-moine gastronomique !
En octobre l'incontournable Kouign Amann de Bretagne et le Gâteau basque.

PRÉ REQUIS

OBJECTIFS

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Samedi	10-10-2020	09:00	03:00	(), -