

LE CHEF SAM PRESENTE LES

AFTERWORK COOKING CLASSES

Ateliers d'1h30 sur un thème précis, le 1er
vendredi du mois au



03 JUILLET 20

Lacto fermentation

Ou la conservation par les
bactéries

07 AOUT 20

Le pickles sous toutes ses formes

Ou comment conserver ses
aliments en milieu acide

04 SEPT 20

Les sauces émulsionnées chaudes

Hollandaises, béarnaises, sabayon et
leur dérivés

02 OCT 20

Le kombucha classique & ses dérivés

Tarif : 4900F CFP/personne



RENSEIGNEMENTS
&
RESERVATIONS
AU 907887

