

Cuisiner sain et équilibré



Juin 2017 - 3 stages | Noumea

Libre Université du Samadeva

www.samadeva.com

Cuisiner sain et équilibré

Nous vous proposons une cuisine végétarienne simple, mais créative et adaptée à l'homme et à la femme d'aujourd'hui. Outre une meilleure qualité gustative, les aliments biologiques apportent davantage de force vitale à l'organisme et lui évitent de se charger en pesticides et autres toxines.

Cette cuisine est un art de vivre respectueux de l'être humain, mais aussi de son environnement et du devenir de la planète.

- Acquérir les bases d'une alimentation végétarienne de qualité biologique.
- Apprendre à élaborer des menus équilibrés, riches en saveurs et en senteurs, en harmonie avec les saisons.



Stages animés par

Michèle Schmitt-Remark

Chef au restaurant biologique et végétarien de L'Ermitage au Hohwald en Alsace.

Dates

Samedi 10 et dimanche 11 juin

Samedi 17 et dimanche 18 juin

Samedi 24 et dimanche 25 juin

Lieu - Le P'tit Café, Nouméa

Tarif - 16 000 francs repas compris

Informations et inscription

84.45.42 | 26.46.16

marcizard73@yahoo.fr | www.samadeva.com