

THEMES POUR LES ATELIERS CULINAIRES DE 2016

JANVIER

Comment se remettre des agapes festives de fin d'année ? En cuisinant léger et de façon très naturelle

FEVRIER

La cuisine africaine et ses recettes incontournables bien pimentées...

MARS

La bière et le chocolat, deux complices complémentaires qui peuvent étonner en cuisine

AVRIL

La cuisine de France avec ses grandes bases classiques et une touche de modernité

MAI

Des asperges à toutes les modes et à toutes les sauces, froides comme chaudes

JUIN

La cuisine chinoise avec mes meilleurs souvenirs culinaires de Shanghai au Peace Hôtel

JUILLET

La cuisine estivale aux couleurs du Pays de Liège avec les produits des maraîchers locaux

AOUT

La Sicile nous ouvre ses portes et nous convie à un voyage gastronomique très coloré

SEPTEMBRE

Les préparations froides comme les tapenades, les caviars de légumes, l'houmous et les bruschettas

OCTOBRE

La cuisine de Provence et de Haute-Provence comme si vous en reveniez avec plein de souvenirs

NOVEMBRE

Le petit et le gros gibier bien de chez nous aux saveurs multiples et aux baies sauvages

DECEMBRE

Qui n'a pas rêvé d'un réveillon de Noël ou d'un Nouvel an à New-York ? Embarquement immédiat.