



THEMES POUR LES ATELIERS CULINAIRES DE 2017

JANVIER

Tous les végétaux qu'on nous propose en hiver avec tout de même du poisson et de la viande

FEVRIER

La cuisine pas très connue mais riche en saveurs et en goût des pays scandinaves

MARS

La cuisine de Flandre pour laquelle j'ai une affection particulière, surtout celle de West-Vlaanderen...

AVRIL

Mes recettes « volées » en Alsace chez mes amis à Pfaffenheim, à Riquewhir et à Saint-Hyppolite

MAI

La cuisine ardennaise avec la complicité de Frédéric Cardinael du Sanglier des Ardennes à Durbuy

JUIN

Les salades de saison et les snacks « durables » pour toute la famille aux couleurs du printemps

JUILLET

La cuisine du Mexique aux piments et autres épices incontournables en version buffet estival et coloré

AOUT

Des tomates et encore des tomates de toutes les variétés aux couleurs de la saison, froides, chaudes et glacées avec des recettes en provenance de la Méditerranée

SEPTEMBRE

C'est la rentrée et place aux casse-croustes qui tiennent la route et aux « 4 heures » pas trop sucrés...

OCTOBRE

La cuisine préférée des cuisiniers et celle aux abats fins, délicats qui feront plaisir aux amateurs

NOVEMBRE

L'incontournable gibier de saison à toutes les façons et en cuisson longues et courtes

DECEMBRE

Je fête Noël en famille et avec mes amis et un budget sans concurrence mais avec goût !