

Un cours de cuisine ?

Voyez nos partenaires :

www.lacuisinedefrancoise.net



Je découvre la cuisine très tôt, à l'âge de 15 ans. Cette rencontre sera passionnelle ou devrais-je dire fusionnelle, un véritable sacerdoce. Une découverte remplie de joies et d'émotions qui, après 25 ans d'expérience et de savoir-faire, m'a apporté cette reconnaissance par le travail de tous mes "Maîtres"...

Aujourd'hui, je souhaite partager cette passion, cette expérience remplie de tous ces petits secrets connus des grands chefs qui font la réussite d'un repas.

Un repas réussi c'est d'abord une organisation, une sélection des meilleurs produits et bien sur, un savoir-faire.

Vous repartirez avec un support explicite reprenant tous les détails des recettes et tout cela, élaboré ensemble dans une ambiance dynamique et conviviale.

www.philosophiedecuisine.be



ATELIER CULINAIRE D'ISABELLE & PHILIPPE RENARD

"La" cuisine bio, durable, équitable... Une saveur d'avance

Bien plus que de simples cours de cuisine, Philippe Renard prône un **esprit du bien manger** avec une philosophie très proche de la nature et de l'agriculture biologique tout en s'amusant en cuisinant...

L'application de cette philosophie, passe naturellement par le **respect des saisons et des marchés de terroir** impliquant une très grande rigueur dans la composition des menus.

Le **concept est innovant** et veut ouvrir l'accès de la cuisine à tous. Alimentation saine, durabilité et économie d'énergie feront partie de notre quotidien dans les prochaines années, le respect des saisons devient incontournable et la santé de nos enfants en dépendra aussi.