



ORYGINES
SOURCE DE VIE

GASTRONOMIE D'AUTOMNE - 14.11.26

ATELIERS DE "CUISINE VIVANTE"

KOMBUCHA - KIMCHI & LÉGUMES FERMENTÉS

Dans le cadre de Gastronomie d'Automne
Vivez une expérience unique & enrichissante...

Découvrez l'univers passionnant de la **fermentation**, ses bienfaits, comment en bénéficier, apprenez à réaliser vos recettes naturelles, savoureuses & saines **riches en probiotiques**

Ateliers avec dégustation, pratique et théorie adapté à tous.
Rapportez vos réalisations prêtes à fermenter à la maison, votre starter de kombucha !

de 11h à 12h30 - Atelier "Osez Kombucha" - 45€
de 14h30 à 16h30 - Atelier "Secrets de kimchi & légumes fermentés" - 50€
Saint-Arnoult en Yvelines

Renseignements et inscriptions
Isabelle - T 06 03 03 79 34 - isabelleallezy@gmail.com