

■■■ JOURNÉES D'EXCEPTION 2026 ■■■

■ Alimentation Vivante – Créativité, saveurs & vitalité ! ■

- Dimanche 1 mars – Les desserts : Tarte au chocolat, tarte au caramel, boules d'énergie, pralines chocolat-caramel.
- Dimanche 29 mars – La lacto-fermentation : choucroute, kimchi, fromages de noix.
- Dimanche 26 avril – Entrées & sauces : chou-carotte sauce moutarde, salade à l'indienne, sauce cajou, salade thaï.
- Dimanche 31 mai – Petit-déjeuners & oléagineux : laits végétaux, granolas.
- Dimanche 28 juin – La germination : graines germées, jeunes pousses, jus verts, soupes crues.
- Dimanche 27 septembre – Les plats : champignons farcis, burgers d'oléagineux, spaghetti aux trois pesto.
- Dimanche 25 octobre – Les mises en bouche : rouleaux de printemps, makis de nori, betteraves à la ricotta végétale, roulades de courgettes.

■ Horaires : 10h – 14h

■ Tarif : 95 € par atelier

- Ambiance conviviale • Dégustations gourmandes • Partages inspirants • Doggy-bag inclus ■
- Repartez avec vos créations et plein d'idées pétillantes ! ■