LA FABULEUSE CANTINE

ATELIER APERITIF ANTI-GASPI

Rien ne se perd !

De nos comportements alimentaires, à notre empreinte sur l'environnement, vous serez initiés à l'alimentation durable et à la cuisine anti-gaspi où comme dans la nature, rien ne se perd.
Limiter le gaspillage alimentaire, utiliser des produits sains, de saison et locaux, découvrir des astuces et préparations culinaires créatives, mettre la main à la pâte.

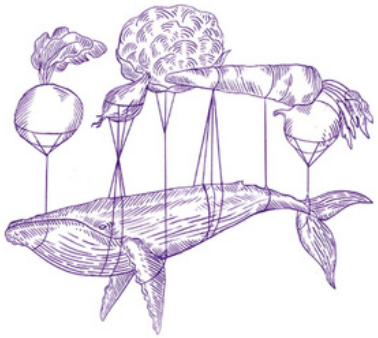
Confection de recettes apéritives anti-gaspi : tempura et pickles de légumes de saison, ketchup de légumes, espuma ...

Un atelier sérieux réalisé sans se prendre au sérieux dans une ambiance joyeuse.

Durée : 2h30 à 3h - cuisine en binôme
Tarif : 49€ / personne
Groupe : mini 6 personnes, maxi 10 personnes

POUR RÉSERVER
SCANNE-MOI

Ou rendez-vous sur :
lyon8.lafabuleusecantine.fr



20 TONNES

de gaspillage alimentaire par minute en France

La Fabuleuse Cantine en récupère 50 tonnes par an. Déjà 3 minutes de réglées !

Notre philosophie ?

Des invendus bio vers
une cuisine ethique et créative !

NoW = No Waste / Maintenant !

Lutte contre le gaspillage - Démarche frugale -
Economie bleue - Valorisation des territoires