# Ateliers de cuisine au potager

entre La Gacilly et Guer

**Arielle UCHEDA - Ma Cuisine a du sens - arielle@macuisineadusens.com - Tél. 06 37 51 92 62**

**Arielle UCHEDA** est formatrice en cuisine, auteure de 2 livres de cuisine et surtout passionnée par le potager : légumes, plantes aromatiques et fleurs comestibles sont autant de découvertes savoureuses pour créer des plats étonnants et gourmands afin de réinventer sa cuisine au quotidien.

**De juin à septembre, elle ouvre son jardin potager et sa cuisine pour des ateliers de cuisine au potager en mode 100% végétal.**

Après un petit tour dans le potager, l'occasion de déguster et ramasser quelques plantes aromatiques et fleurs comestibles, parfois au goût étonnant (plante fromage, huître potagère, artemisia cola, agastache, fleur de bégonia, de tagète citron et bien d'autres encore), le petit groupe de 6 personnes (maximum) passe en cuisine pour préparer le déjeuner de midi. Au programme et selon les jours : pesto mi-sauvage, tartine fleurie, pizza à la carotte, taboulé végétal, clafoutis de légumes, gâteau à la betterave ou à l'aubergine, crème anglaise à la courgette, glace express au butternut, sans oublier la salade fleurie. Puis, déjeuner sur la terrasse ou dans le jardin. Enfin, chaque participant repart avec les fiches recettes pour les refaire à la maison.

**Idée cadeaux d'anniversaire, de mariage, de départ à la retraite, cohésion d'équipe pour les entreprises ou tout simplement pour se faire plaisir,** les ateliers de cuisine au potager permettent de **se reconnecter à la nature**, à deux pas de chez soi ou **pour découvrir la Bretagne autrement**.


**CONTACT PRESSE**
Arielle UCHEDA
**Tél.** 06 37 51 92 62
**Email.** arielle@macuisineadusens.com


**INFOS PRATIQUES**
Tous les mardis et jeudis sur réservation uniquement
Autres jours possibles si groupe de 6 personnes (me contacter)
60 € par personne déjeuner compris
De juin à septembre

Réservation et paiement en ligne sur **Ma Cuisine a du sens** (ou via le QR Code)