



10 idées d'animation

Pour réussir votre initiative Cuisines en Fête

★ Les démonstrations

Ne pas cuisiner mais observer les astuces et techniques culinaires. Il s'agit de l'approche théorique de la cuisine maison.

Ex : confection de sushis...

★ Les cours de cuisine

Apprendre à cuisiner en mettant la main à pâte, pour passer à l'acte grâce à l'approche pratique.

Ex : initiation à la cuisine moléculaire

★ Les ateliers culinaires

Quand la théorie et la pratique se retrouvent. Dégustations, expositions, ateliers thématiques.

Ex : initiation au pain

★ Les concours de cuisine

Meilleur pain, pâtisserie, confiture... autant de possibilités envisageables pour son propre concours jugé par un groupe.

Ex : grand concours de confitures de raisin

★ La découverte du patrimoine culinaire

Pour favoriser la découverte des spécialités de votre terroir.

Ex : Route du Cassoulet, route du fromage...

★ Les ateliers découverte pour les enfants

Pour intéresser les enfants à la cuisine en leur faisant faire des recettes qui leur plaisent.

Ex : atelier crêpes, cookies, pizzas...

★ Les apéritifs amicaux

Pour se réunir en plein air en savourant des amuses bouche fait maison. Convivialité garantie !

★ Les visites pédagogiques

Pour faire découvrir ou redécouvrir la richesse de notre agriculture.

Ex : visite d'un atelier cidricole, de vignes, de potagers et vergers...

★ Élaboration d'un menu spécial « Cuisines en Fête »

Inspirez-vous des 10 bonnes raisons de Cuisines en Fête.

Ex : Oui aux produits de saison de la cuisine maison

★ Les initiations à l'œnologie

Dégustez les vins tout en apprenant à les accorder avec les mets.