

Autour de la belle cuisine de notre temps, avec les chefs de Générations.C



2, rue Charles Chaussy – 26130 Saint Paul Trois Châteaux –

Tél.: 04.75.46.61.14 / Port.06.13.55.38.73

<http://www.letlui.com/>

N'hésitez pas à vous connecter pour découvrir le site qui présente
les traits caractéristiques professionnels de l'entreprise !



L : c'est Cathy qui avec ses 4000 m² d'exploitation agricole et sa serre de 200 m², peut produire jusqu'à 40 plantes aromatiques, fleurs comestibles et autres petits légumes rigolos. Le bio est sa ligne de culture et le travail au jardin est fortement influencé par les saisons au sens strict du terme : ça pousse encore ou ça ne pousse plus en ce moment....

Lui : c'est Cédric. Avec un tel réservoir de produits et d'énergie à produire le plus juste et le plus sain possible, il repense une cuisine basée sur le végétal où la plante, la fleur, le légume prendraient la place principale. Des plantes qui donnent la direction et la matière au plat. La viande, le poisson, le fromage ne viennent alors qu'en accompagnement. Ceci dans les mêmes proportions qu'en cuisine dite "classique" simplement conçue dans l'autre sens...et toujours présente dans un petit coin de la tête une autre idée folle : associer toutes les choses qui poussent, naissent, broutent, coulent et fleurissent au même moment dans une saison en pensant qu'il y a forcément une corrélation entre la terre, les hommes et l'instant.

Concept : Cathy propose une initiation à l'agriculture naturelle, biologique et bio-dynamique, respectueuse de l'importance des saisons et cultive des fleurs et plantes comestibles avec une irrigation raisonnée au service de la cuisine d'Cédric qui vous montrera comment reconnaître ces plantes et fleurs, sauvages et cultivées, quelles parties des plantes utiliser, comment les apprêter et les intégrer au centre de sa cuisine.

Ingénierie : matériels : four basse température, Thermomix, Pacojet, ...