



Défendons le goût du frais

Invitation - Le chou Prince de Bretagne dans tous ses états : atelier culinaire créatif avec Jean Imbert, mardi 17 novembre à 11h

03 novembre 2015 - 15h34



Avec l'arrivée de l'hiver, les choux font leur grand retour ! Véritables atouts santé, ils permettent également toutes les audaces culinaires. A cette occasion, Prince de Bretagne vous invite à un atelier gourmand orchestré par le chef Jean Imbert autour du chou-fleur, le classique de la gamme, du Romanesco, l'original, et du kale, le nouveau chouchou, le mardi 17 novembre à 11h à l'Atelier des Sens (Paris).

Avec le chef Jean Imbert, Ambassadeur de la marque et de ses produits, Prince de Bretagne vous propose de venir cuisiner le chou-fleur blanc, Romanesco et kale de manière créative et décalée. Cet atelier dédié aux journalistes sera également l'occasion de découvrir le savoir-faire des producteurs de légumes frais bretons, et les nombreux atouts nutritionnels des choux.

Atelier culinaire Prince de Bretagne avec Jean Imbert
(Dédié aux journalistes)

Mardi 17 novembre 2015 de 11h à 14h00
Atelier des Sens
40 rue Sedaine – Paris Bastille 11^e*

Inscriptions dans la limite des places disponibles avant le vendredi 13 novembre auprès de Florence Beauvois :
florence.beauvois@rivacom.fr - 06 51 40 59 52

* A proximité de :

Métros Bastille (1), Breguet Sabin (5), Voltaire (9), Chemin Vert (8)

Parking public : 12 rue Froment à côté de l'hôtel Ibis

Vélib' : 9 rue Froment

