


# La bûche de Noël

 Mme SARDAILLON Marisa (Pâtissière à domicile L'Amérique du Sud aux accents européens : Marisa est une voyageuse passionnée par la pâtisserie et curieuse de nouvelles saveurs. Admiratrice de la gastronomie française, des années passées dans plusieurs pays ont enrichi sa palette de douceurs. Pâtissière dans un salon de thé en Argentine puis créatrice d'un Salon de thé avec pâtisseries françaises au Brésil. Conseillère en développement durable elle est devenue pâtissière diplômée en France et obtient un Master de cake design en Angleterre. Alors, elle a constaté et pris conscience l'excès de consommation de sucre au quotidien, même dans des produits salés. Sachant que cela peut être très préjudiciable à la santé elle s'est investie en créant une première solution : l'application mobile SuggarLess. Une aide concrète pour savoir combien de sucre vous avez besoin au quotidien et combien vous en consommez réellement. Ainsi à sa palette de pâtisseries régionales de France et du Monde, elle a ajouté les pâtisseries naturelles, sucrées autrement avec des ingrédients plus bénéfiques pour l'organisme et les pâtisseries végétariennes plus responsables éthiquement. Marisa a l'art de partager son savoir-faire dans la bonne humeur. Lors de ses ateliers elle fournit des fiches recettes, distribue des instructions claires, suit chaque participant. Chacun part avec sa réalisation et la sensation d'avoir profité d'un bon temps. Autres interventions de Marisa : Masterclass de pâtisseries régionales françaises. Victoria, Canada Ateliers Cuisine Vegan. Arnaud Soubeyran. Montélimar. Animations pâtisseries pour enfants. Château Suze-la-Rousse. Animations pour enfants. Salon de la gastronomie. Pont d'Isère. Conférence sur le sucre après film Sugarland. Beaumont-Monteux et Livron. Animation et conférence sur le sucre. Salon Bio. Châteauneuf-du-Rhône Suivre sur Instagram : #suggar\_less)

## INFORMATIONS

*Ces informations sont susceptibles de modifications. Merci de vous référer au site.*

Lieu : Collège et lycée EREA/LEA  
(Cuisine pédagogique)

MATERIEL : Aucun

Début le samedi 09 décembre 2023

CODE ACTIVITÉ : 202

DURÉE : 03:00

**Prix : 40.00 €**

RENSEIGNEMENTS SUR TARIFS :

Le tarif comprend 12 € pour les ingrédients.

## DESCRIPTION

Rien de tel qu'une belle bûche de Noël gourmande pour terminer notre repas de fête.

Mais cela prend trop de temps ? C'est trop difficile ?

Pas du tout grâce à l'atelier de Marisa !

Apprenez à réaliser différentes recettes de biscuits et de crèmes avec des techniques empruntées à la pâtisserie vegan. Et vous deviendrez expert en bûche de Noël express pour surprendre et faire plaisir à vos proches en cette fin d'année.

Venez passer un bon moment de détente et réaliser le meilleur dessert du Réveillon.

## PRÉ REQUIS

## OBJECTIFS

Réaliser une bûche de Noël express à la manière d'un pâtissier .

## SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Samedi	09-12-2023	09:00	03:00	Collège et lycée EREA/LEA (Cuisine pédagogique), 68 route de Châteauneuf - 26200 MONTELMAR