



Cours de pamplemousse

Cru nature ou en dessert, on adore
Et si on le dégustait salé, roulé dans
une tranche de saumon fumé avec
du fromage frais ou, cuit en chutney
avec de l'oignon rouge, sur des cubes
d'avocat ? Pour aiguïser nos papilles,
l'Atelier des chefs met sa créativité
à la portée de tous lors d'ateliers
grand public

*Atelier de cuisine « pamplemousse »,
18 € À Paris et en province, tout au long
de la saison Tél 01 53 30 05 82
Inscriptions sur www.atelierdeschefs.com*