

LA FERME DE BUSSIERRE

155, Rue Kempf - 67000 Strasbourg



Slow Food - Alsace

Schnaeckele.com

PROGRAMME AUTOMNE-HIVER 2009-2010

Ateliers culinaires,
Ateliers du goût,
Découverte de produits
D'ici et d'ailleurs...

Slow Food®

VEUT DIRE MANGER

...BON

Revendiquons le droit au plaisir gustatif !

...PROPRE

on peut produire sans stresser la terre,
dans le respect des écosystèmes et de
l'environnement

...ET JUSTE

rétribuer les acteurs de la production
alimentaire à la hauteur de leur
travail veut dire assurer un
futur à la qualité.

« Il est inutile de forcer les rythmes de notre existence. L'art de vivre consiste à apprendre comment dédier du temps à chaque chose. »

Carlo Petrini,
fondateur de Slow Food



Slow Food - Alsace

Schnaeckele.com





Slow Food - Alsace

Schnaেকেle.com

SAMEDI 14 NOVEMBRE,

17H00

Découvrez le raffinement de la cuisine iranienne

Atelier culinaire animé par Nazanin Hanaee et dégustation des créations

Sur réservation, 15€ pour les membres, 25€ pour les non-membres

JEUDI 19 NOVEMBRE,

18H30 À 21H

Pâtes maison sans machine

Atelier culinaire et dégustation des créations

Gnocchi de pommes de terre, Spaëzle, Fusilli « al ferretto »...

Voilà comment passer un après-midi de pluie de façon gourmande et conviviale !

Sur réservation, 5€ pour les membres et 12€ pour les non-membres

PROGRAMME AUTOMNE-HIVER 2009-2010

SAMEDI 12 DÉCEMBRE,

15H POUR LES ENFANTS,

17H POUR LES ADULTES

Journée internationale Slow Food Mettez les mains à la pâte... à braedele !

Atelier culinaire où vous emporterez vos créations

Sur réservation, entrée gratuite pour les enfants et les membres, 5€ pour les non-membres

JEUDI 17 DÉCEMBRE,

19H30

Découverte des vins naturels

Exposé sur les vins bios, biodynamiques et naturels accompagné d'une dégustation.

Animé par Alain Heitzmann d'Éclat de Vin

Sur réservation, prix à définir

SAMEDI 16 JANVIER,

16H À 19H

Dampfnudle, une tradition qui disparaît

Atelier culinaire et dégustation

Sur réservation, 5€ pour les membres et 10€ pour les non-membres

JEUDI 21 JANVIER,

19H À 21H

A la découverte des produits helléniques

Atelier du goût animé par Maud du Comptoir de la Messénie

Sur réservation, 10€ pour les membres et 17€ pour les non-membres

SAMEDI 13 FÉVRIER,

15H À 18H

Les beignets de carnaval

Atelier culinaire autour d'une tradition alsacienne

Sur réservation, 5€ pour les membres et 10€ pour les non-membres

JEUDI 18 FÉVRIER,

19H30

Les rendez-vous du vin

Dégustation animée par A. Heitzmann

SAMEDI 27 MARS,

15H

Sous le soleil de Sicile

Atelier du goût, dans le cadre du jumelage avec le Convivium de Messine et îles Éoliennes, découvrez les produits sentinelles siciliens : câpres, citrons, pistaches...

Les dates pour l'année 2010 sont susceptibles de changer, pour plus d'informations

www.schnaেকেle.com



Renseignements et réservations sur www.schnaেকেle.com