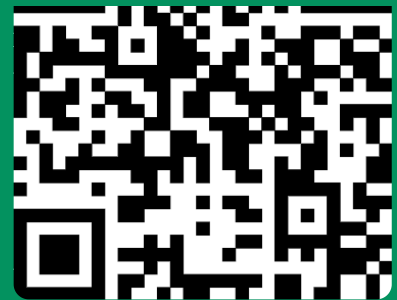


# Maîtrisez la cuisine à la vapeur douce avec le vitaliseur de Marion

Cocook, Cuisine naturelle, 210 bd Nostradamus Salon-de-Provence - samedi 7 février 2026  
à 15:00



[www.onparticipe.fr/c/bjQMILNB](http://www.onparticipe.fr/c/bjQMILNB)

La vapeur douce avec le Vitaliseur de Marion, vous connaissez ? 40 ans d'expérience pour ce bel appareil qui a révolutionné ma cuisine et mes repas. Venez découvrir pourquoi et comment on cuisine à la vapeur douce !

Au planning de cet atelier :

- Tour d'horizon de l'appareil version Grand Chef et ses ustensiles
- Avantages/Atouts de la cuisson à la vapeur douce
- Réalisation de recettes en un tour de main
- Dégustation de mets salés et sucrés cuisinés à la vapeur douce

Vous repartirez avec :

- La connaissance du pourquoi cuisiner à la vapeur douce ?
- Tous les savoir-faire de la cuisson au Vitaliseur de Marion
- La maîtrise des accessoires du Vitaliseur de Marion
- Le livret des recettes ESSENTIEL 3M en version papier pour refaire les recettes chez toi avec ton Vitaliseur
- Le livret ESSENTIEL 3M des temps de cuisson au Vitaliseur de Marion en