

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

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 ustensilesAvantages/Atouts de la cuisson à la vapeur douceRéalisation de recettes en un tour de mainDégustation 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 MarionLa maîtrise des accessoires du Vitaliseur de MarionLe livret des recettes ESSENTIEL3M en version papier pour refaire les recettes chez toi avec ton VitaliseurLe livret ESSENTIEL3M des temps de cuisson au Vitaliseur de Marion en