



12 Décembre 2024

17:30 – 20:00

14 rue Duhamel

69002 Lyon

// Pour qui ?

Tous les jeunes à partir de 14 ans bénéficiant d'un accompagnement éducatif, intéressés par la thématique.

// Quoi ?

Un atelier de cuisine simple, économique et équilibrée animé par Rémi, chef cuisinier au restaurant Rhizome. Rhizome, c'est le plaisir d'être ensemble autour d'une table, un peu comme à la maison, et de déguster une cuisine simple et parfumée, à partir de produits locaux et bio.

Le contenu de l'atelier

Les desserts de Noël faits maison ont la côte, et faire soi-même c'est aussi faire (se faire) plaisir ! Pour un **gâteau de Noël maison** simple, vous pouvez aussi simplement préparer un [gâteau au yaourt](#) ou des [cupcakes](#) à la vanille, puis jouer sur la présentation. Cones de glaces transformés en sapin, neige en chantilly, bonbons, glaçages... Autant d'idées accessibles même aux débutants pour un **gâteau de Noël féerique** !

Les objectifs du programme

- (Re)prendre le pouvoir de son assiette en décidant ce que l'on fait avec
- Mettre en regard le sentiment de confiance en soi et d'autonomie, deux qualités qu'on acquiert en devenant adulte
- Développer ses sens et ses compétences
- S'offrir un moment pour soi

// Comment participer ?

- Pour inscrire un jeune, rendez-vous ci-dessous ☐☐
- Pour plus d'informations contactez nous à itineraires@le-prado.fr