

# ATELIERS DE LACTOFERMENTATION LÉGUMES ET BOISSONS “APPRENDRE À FERMENTER À LA MAISON”



*Mangez Local*

**LE PETIT PAYSAN** (VENTE DIRECTE DE FRUITS & LÉGUMES)  
ET LE RESTAURANT ÉPHÉMÈRE **MANGEZ LOCAL** INVITENT

**MALIKA NGUON**

AUTRICE DE « CUISINE ET FERMENTATIONS » ÉD. ULMER

APPRENEZ À FERMENTER À LA MAISON AVEC DES CONSEILS PRATIQUES POUR SAVOIR COMMENT CONSOMMER ET CUISINER VOS BOCAUX ET VOS BOISSONS! CHACUN REPARTIRA AVEC SON BOCAL “LE PARFAIT” OU SA BOISSON REMPLIS DE VIVANT ! MATÉRIEL, FRUITS & LÉGUMES SONT FOURNIS - VENEZ AVEC VOTRE TABLIER ET VOS TORCHONS !

SAMEDI 22 JUIN : 9H30 – 11H30 (LÉGUMES FERMENTÉS)  
DIMANCHE 23 JUIN : 9H30 – 11H30 (BOISSONS FERMENTÉES)



**PLUS D'INFOS** : [LEPETITPAYSAN.MAUSSANE@GMAIL.COM](mailto:LEPETITPAYSAN.MAUSSANE@GMAIL.COM) / 06 03 34 78 97  
**TARIF** : 55 € PAR PERSONNE / RÉSERVATION OBLIGATOIRE / PLACE LIMITÉES  
**ADRESSE** : 2945 ROUTE DÉPARTEMENTALE 17 (ROUTE DE MOURIÈS) À MAUSSANE-LES-ALPILLES