



|| SAMEDI

9 h 45

Techniques reliées et présentation en canapé ou verrine

Chef de l'Académie
Culinaire de Québec

10 h 30

Mélange d'épices autochtones 100% naturel à base de sucre d'érable

Daniel Picard
Les Épices du Guerrier

11 h 30

Avoir un repas santé complet du cru à cuit en 20 minutes

Sylvie Morin
Epicure

12 h 30

Un souper avec la Flambée

La Flambée

13 h 30

Préparation de repas à l'avance (meal prep)

Katerine Boutet
Sunset Gourmet

14 h 30

Techniques reliées et présentation en canapé ou verrine

Chef de l'Académie
Culinaire de Québec

15 h 30

Un souper avec la Flambée

La Flambée

16 h 15

Techniques reliées et présentation en canapé ou verrine

Chef de l'Académie
Culinaire de Québec

|| DIMANCHE

10 h 45

Techniques reliées et présentation en canapé ou verrine

Chef de l'Académie
Culinaire de Québec

11 h 30

Préparation de repas à l'avance (meal prep)

Katerine Boutet
Sunset Gourmet

12 h 15

Un souper avec la Flambée

La Flambée

13 h 00

Avoir un repas santé complet du cru à cuit en 20 minutes

Sylvie Morin
Epicure

14 h 00

Mélange d'épices autochtones 100% naturel à base de sucre d'érable

Daniel Picard
Les Épices du Guerrier

15 h 00

Techniques reliées et présentation en canapé ou verrine

Chef de l'Académie
Culinaire de Québec

Présenté par :



CUISINES
SALLES DE BAIN

