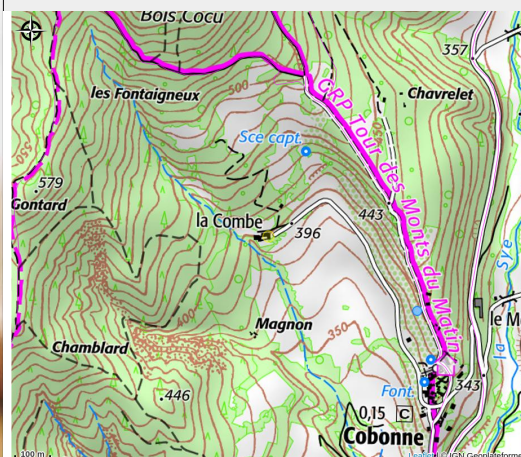


Cours de cuisine - Cuisine sensible



Crédit : (Kevin Simon)



Découvrez la cuisine végétarienne et sauvage pendant un atelier convivial à Cobonne : partez à la rencontre des plantes, apprenez à les sublimer grâce à des techniques simples et partager un repas avec des recettes alliant traditions et modernité.

Infos pratiques

Catégorie : Pleine Nature

Description

Élargissez votre répertoire culinaire en vous plongeant dans l'univers de la cuisine végétarienne et ou sauvage.

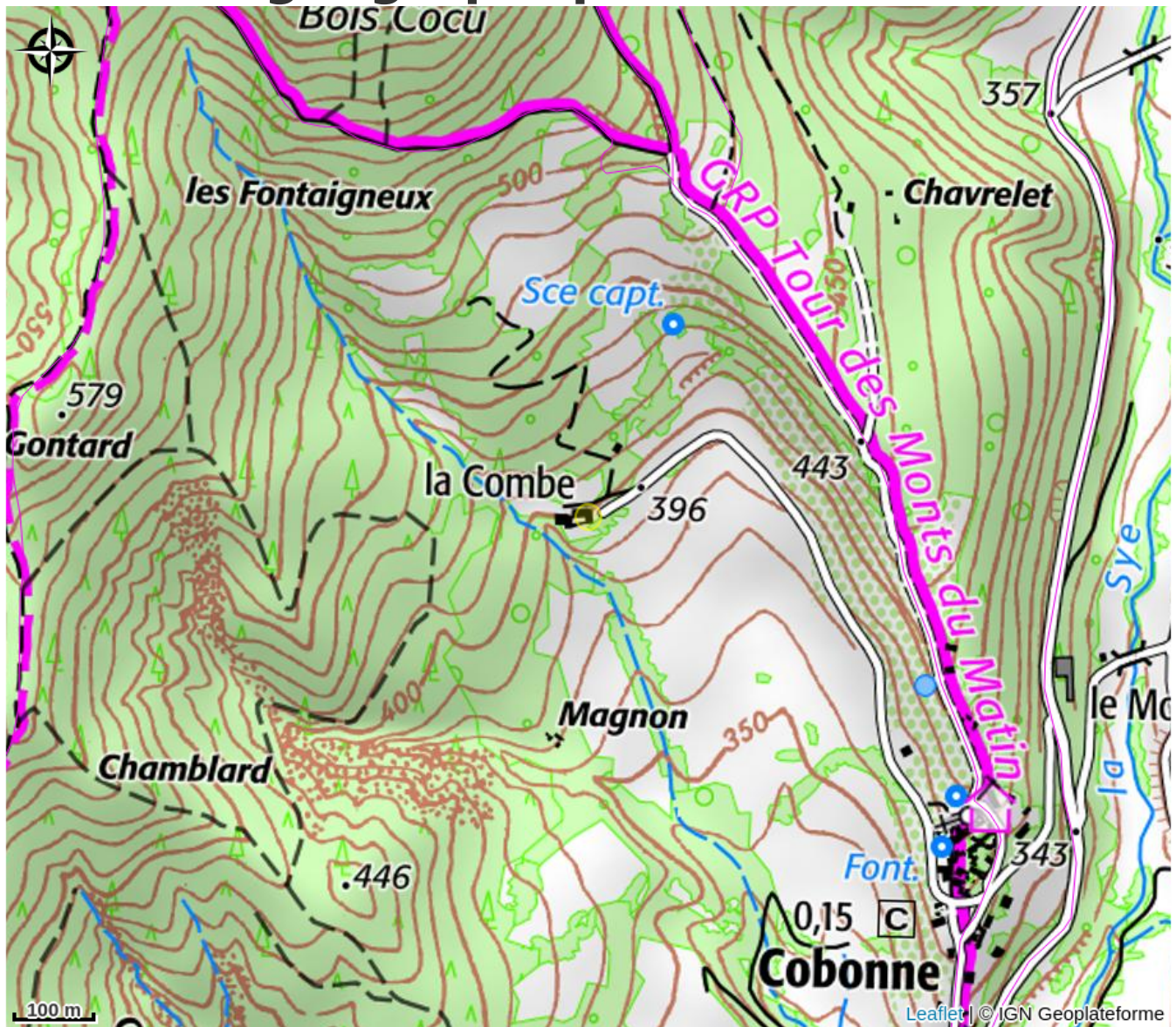
Découvrez une variété d'ingrédients végétaux naturels et de saison et apprenez à les transformer en plats gourmands que vous pourrez facilement reproduire chez vous.

Apprenez des techniques de préparation pour sublimer leurs saveurs et profiter de leur richesse nutritionnelle.

Cuisinez ces trésors de la nature en mariant savoirs-faire traditionnels et créativité contemporaine.

C'est ce que je vous propose de découvrir dans l'ambiance chaleureuse de mon atelier à Cobonne.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/03 au 31/10/2026 du lundi au samedi. Fermé le dimanche.

Tarifs:

Adulte : 55 € (Si vous venez à 2 c'est 50€/pers au lieu de 55€ !).

Cours de cuisine sauvage de 9h à 14h - 55€

Cuisine sauvage et herbier créatif de 10h à 16h - 55€

Pâtisserie sauvage de 14h à 16h30 - 45€

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Virement

Services:

Réservation obligatoire

Fiche mise à jour par Office de Tourisme de la Vallée de la Drôme le 16/02/2026

Contact

370 montée de Baume rousse

26400 Cobonne

Tél. 07 68 56 66 89

celine@cuisinesensible.fr

<https://www.cuisinesensible.fr>