



Jeudi **13** octobre 2016

Nouvelles saveurs au Restaurant le Grand Pin

C'est le **jeudi 13 octobre 2016**, que les jeunes du Grand Pin accueillent **Laurent Taillebois**. Ce fermier urbain passionné a fait le pari de développer un projet de permaculture en région PACA.

Avec ses **plantules de Provence**, il nous propose une palette de nouvelles saveurs que le chef et le maître d'hôtel du Grand Pin ont adoptée pour vous. Dans un menu surprise associant couleur, goût et harmonie, vous apprécierez leur teneur en bouche, leur texture et leur délicat contraste.

Cette journée s'inscrit dans les événements de la **semaine du goût**. Cette manifestation, événement référent de l'éducation au goût pour le plus grand nombre, favorise les rencontres entre professionnels et grand public.



A cette occasion, Le Grand Pin se propose de surprendre ses convives avec ces délicieuses jeunes pousses de légumes ou de plantes aromatiques ...

C'est avec toutes ses connaissances et son expérience que Laurent Taillebois pourra répondre à toutes vos interrogations sur ces plantes comestibles, leur culture, leur apport en vitamines et minéraux.

Sucrée - Exotique - Piquante - Douce - Vitaminée - Croquante - Fondante - Amère
De la terre à l'assiette, chaque plantule vous surprendra.

Réservation 04 91 77 95 56



DÉPARTEMENT
**BOUCHES
DU RHÔNE**



UNION EUROPÉENNE
Fonds Social Européen



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur



MINISTÈRE DE LA JUSTICE
ET DES LIBERTÉS
DIRECTION DE LA
PROTECTION JUDICIAIRE
DE LA JEUNESSE