

Chez Pro Gourmet, nous vous proposons depuis toujours les râpes les plus efficaces, celles des chefs, celles fabriquées par Microplane. Leur histoire est particulière. Elle commence avec une cuisinière Canadienne qui se servit de la râpe à bois de son mari pour zester une orange. Le résultat fut impressionnant, des zestes fins comme des flocons de neige. Les râpes de cuisine Microplane étaient nées. Depuis Microplane a développé une large gamme d'outils pour râper, trancher et mouline.

Venez découvrir et surtout **tester** tous les appareils de la marque. A cette occasion, la chef **Véronique Lemarec** proposera différentes recettes pour vous faire découvrir toutes les possibilités de ces ustensiles (auxquelles on ne pense parfois pas).

Au menu :

- Pizza faite maison avec légumes et fromages râpés, tranchés et découpés.
- Wok de spaghettis de légumes
- Tarte fine aux pommes avec de jolis copeaux de chocolat

Cette journée de découverte interactive aura lieu le Samedi 16 Mars en deux sessions :

- une le matin à 10h30
- une en début d'après midi à 14h30.

Pour assister à cette démonstration, il vous suffit de valider dès à présent votre présence par retour de mail, en indiquant si vous venez accompagné(e) et l'heure de la session à laquelle vous souhaitez venir. Le nombre de places sera limité afin que chacun puisse y assister dans de bonnes conditions.

Zesteurs, râpes, mandolines et mouline à épices n'auront plus de secrets pour vous.