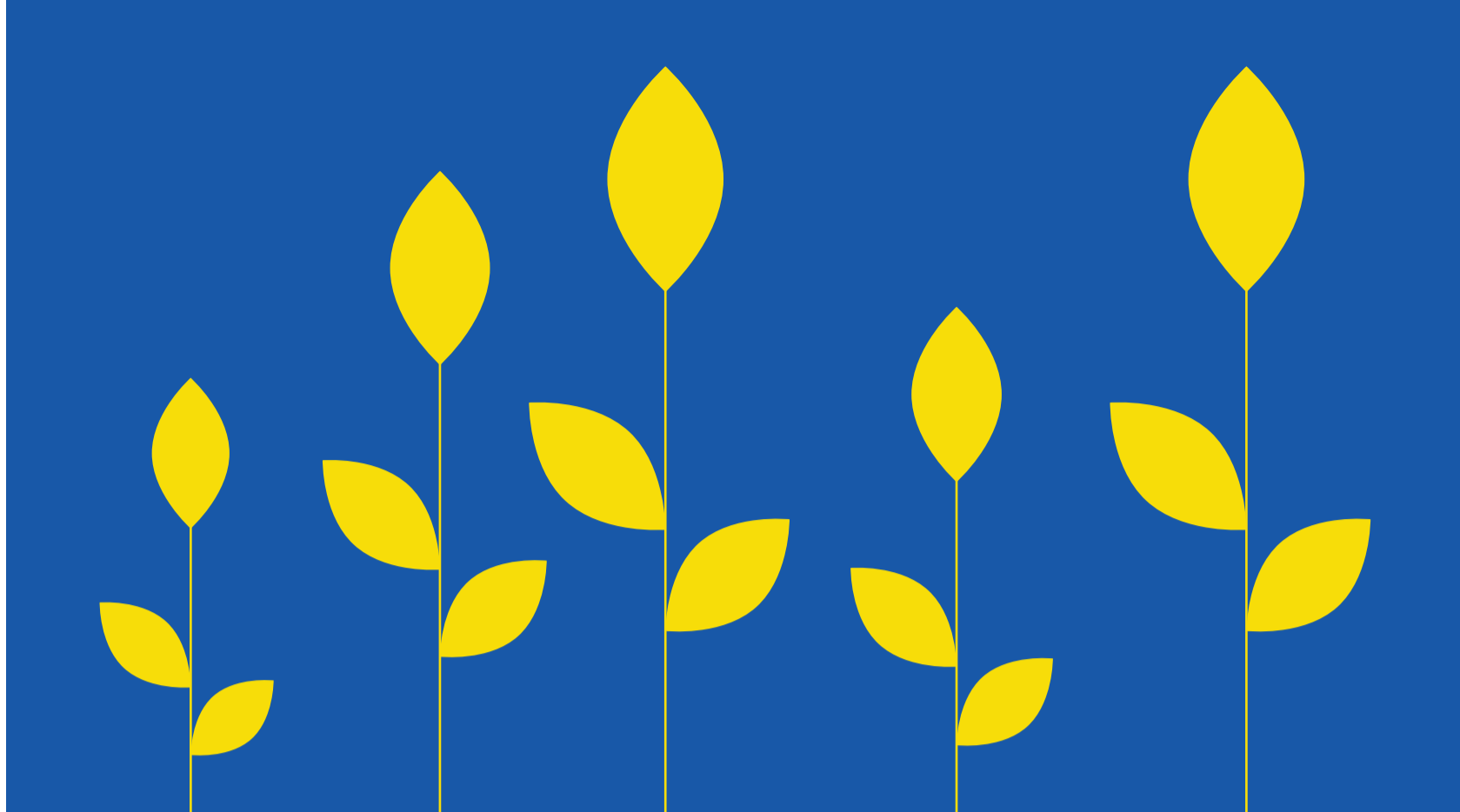


# ATELIERS DE DÉGUSTATION...



À PARTIR DU  
26.09.24

—  
DE 16H00  
À 18H00

—  
AMPHI 2

—  
ENSAP  
BORDEAUX

—  
SUR  
INSCRIPTION

## ATELIERS DE DÉGUSTATION ET DE NUTRITION LES RENDEZ-VOUS DU GOÛT ET DE L'ALIMENTATION À L'ENSAP BORDEAUX

—  
ANIMÉS PAR :

PAOLO ELEFINO : INGÉNIEUR EN SCIENCE DES ALIMENTS, BIOCHIMISTE, BIOLOGISTE ET MICROBIOLOGISTE, CRÉATEUR ET ANCIEN DIRECTEUR D'UN LABORATOIRE DE CARACTÉRISATION SENSORIELLE DES ALIMENTS.

HERVÉ GOULAZE : ENSEIGNANT DANS LA FORMATION PAYSAGE À L'ENSAP, COORDINATEUR PÉDAGOGIQUE DES ATELIERS, PAYSAGISTE ET HISTORIEN.

- LE 26 SEPT. 2024 DE 16 H 00 À 18 H 00 – AMPHI 2 : LES PAINS ET LES CÉRÉALES, BLÉ, SEIGLE ET PETIT ÉPEAUTRE.
- LE 24 OCT. 2024 DE 16 H 00 À 18 H 00 – AMPHI 2 : LES LÉGUMES/LÉS PRODUITS MARAÎCHERS.
- LE 14 NOV. 2024 DE 16 H 00 À 18 H 00 – AMPHI 2 : LES FROMAGES AU LAIT CRU.
- LE 12 DÉC. 2024 DE 16 H 00 À 18 H 00 – AMPHI 2 : LES FRUITS DE SAISON.
- LE 06 FÉV. 2025 DE 16 H 00 À 18 H 00 – AMPHI 2 : LES HUILES PAYSANNES ET ARTISANALES.
- LE 13 FÉV. 2025 DE 16 H 00 À 18 H 00 – AMPHI 2 : LES MIELS MONOFLORAUX ET LE POLLEN.
- LE 13 MARS 2025 DE 16 H 00 À 18 H 00 – AMPHI 2 : LES CHOCOLATS GRANDS CRUS.

Ateliers organisés par les associations Slow Food Bordeaux Centre et Slow Food Landes, et subventionnés par Bordeaux Métropole.

ATELIERS PROPOSÉS SUR INSCRIPTION PRÉALABLE EN LIGNE :

