

Vos communes

PONTCHARRA

Cuisiner local et bon, avec l'Accorderie



*Les Accordeurs apporteront tout pour cette animation organisée samedi matin au marché : gamelles et produits.
Photo Le DL Archives*

“Cuisiner local et bon c’est pas cher !” : voilà le slogan de l’Accorderie pour entrer en action dans le Mois de la transition alimentaire.

Après un atelier sur le marché d’Alleverd et un à Saint-Maximin, ce sera au tour du marché de Pontcharra de bénéficier de la présence des Accordeurs. Ce samedi 16 octobre, de 8 h à 12 h 30, place Bayard, l’Accorderie organisera, en collaboration avec la commune de Pontcharra et la Communauté de communes Le Grésivaudan, une journée d’information et formation sur le thème “Cuisine du monde”.

L’objectif est de démontrer qu’« on n’a pas besoin d’être un chef, bien au contraire. Vous manquez de temps pour faire les repas, pour vous les produits locaux, sont chers ? Venez apprendre à réaliser rapidement et facilement des plats du monde entier à base de produits locaux et bio. Vous vous ferez en 15 minutes un plat appétissant et beaucoup moins cher qu’un plat tout prêt » : telle est la promesse de cette matinée.

Les participants repartiront avec leur plat cuisiné, gratuitement.

Cette animation est ouverte aux adultes et aux grands enfants.

Contact : Claude Cocquet au 06 82 80 06 38 ou par mail à ccsitegm@gmail.com