



Apprenez à cuisiner à la Fondation GoodPlanet !



© Emma Neraudeau

Envie d'apprendre à cuisiner de façon plus respectueuse de la planète dans un cadre exceptionnel à Paris ? Rendez-vous à la Fondation GoodPlanet tous les week-ends dès le 6 avril 2024 pour des ateliers cuisine engagés, les moins chers de Paris !

Les ateliers cuisine reviennent à la Fondation GoodPlanet à partir du 6 avril 2024 ! Chaque week-end jusqu'au 27 octobre 2024, la cuisine pédagogique de l'Ecole GoodPlanet, entièrement équipée et ouverte sur le parc de 3,5 hectares du Domaine de Longchamp, offre un cadre unique pour apprendre à cuisiner de façon durable et plus respectueuse de l'environnement.

Les ateliers, conçus pour des petits groupes de 14 personnes maximum, se déroulent dans une ambiance conviviale pour apprendre de nouvelles techniques et astuces pour cuisiner de manière créative. **Au programme tous les samedis : la douceur de nos ateliers de pâtisserie. Quant aux dimanches ? Place aux ateliers parents-enfants, aux démonstrations de chef.fe ou à la préparation d'un brunch ou un apéro.**

Prêts à enfiler votre tablier ? Dans les cuisines de la Fondation de Yann Arthus-Bertrand, vous apprendrez à manger et cuisiner de façon plus durable avec peu d'ingrédients, ou à petit budget, en mettant l'accent sur l'utilisation d'ingrédients locaux, bio et de saison.

L'occasion de profiter de la programmation culturelle gratuite, ludique et pédagogique du Domaine de Longchamp, avec tous les week-ends des invités surprises dont les prouesses sportives, culturelles ou environnementales ont marqué l'actualité pour des expériences conviviales, dans un îlot de nature, aux portes de Paris, à moins de 15 minutes de la Porte Maillot.

CLIQUEZ ICI POUR RÉSERVER

Informations pratiques :

Lieu : Ecole GoodPlanet - Domaine de Longchamp (1 carrefour de Longchamp, Bois de Boulogne, Paris)

Horaires : Ateliers sucrés le samedi de 15h à 17h

1er dimanche du mois : Démonstration culinaire d'un chef invité de 15h à 17h

2ème dimanche du mois : Atelier parents-enfants dès 6 ans de 15h à 16h30

3ème dimanche du mois : Atelier brunch de 11h30 à 13h30 ou apéro de 15h à 17h

Tarif plein (adulte, classique) : 30€

Tarif duo (parents-enfants) : 40€

Tarif réduit (moins de 25 ans, étudiants) : 15€

Gratuité (demandeurs d'emploi, bénéficiaires des minimas sociaux, demandeurs d'asile, personnes en situation de handicap)

FONDATION GOODPLANET

1 Carrefour de Longchamp
75016 Paris

CONTACT PRESSE

Eugénie Fabre
eugenie@goodplanet.org

L'idée recette
GoodPlanet :



COOKIES MIETTES



Chaque seconde, 320 baguettes de pain sont produites et consommées en France.

Cependant, c'est aussi très facile d'en gaspiller : le croûton qui rassit, le morceau de pain posé par automatisme sur le plateau,... et une fois sec, on n'a pas toujours le réflexe de le griller pour le terminer. Il existe pourtant mille et une manière de réutiliser son pain rassis : en croûtons, en chapelure ou... en biscuits ! Démonstration avec cette recette de cookies à l'huile d'olive !

Ingrédients

50g d'huile d'olive

50g eau chaude

140g de farine

80g de sucre

5g de levure chimique

1 pincée de sel

30g de fruits secs

1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre

Couper le pain en petits morceaux, le mélanger à l'huile d'olive et l'eau dans un bol, puis laisser de côté.

Verser les ingrédients secs dans un saladier : la farine, le sucre, le sel, la levure et mélanger.

Ajouter le mélange de pain et les fruits secs, bien mélanger. Ajouter le vinaigre et mélanger.

Former 10 boulettes avec les mains et les déposer sur une plaque de four.

Faire cuire 20 minutes à 180°C et déguster !



© Fondation GoodPlanet

FONDATION GoodPlanet

La Fondation GoodPlanet, reconnue d'utilité publique, a été créée en 2005 par Yann Arthus-Bertrand dans le prolongement de son travail artistique et de son engagement. Sa mission est de sensibiliser le plus grand nombre aux enjeux écologiques et solidaires, et d'agir concrètement pour un monde plus durable, sur le terrain, en entreprises et au sein des collectivités.

Elle a ouvert en 2017 le premier lieu dédié à l'écologie et la solidarité à Paris, le Domaine de Longchamp. Au cœur du Bois de Boulogne, 3,5 hectares de nature accueillent gratuitement près de 60 000 personnes chaque année pour leur faire vivre l'expérience d'une écologie positive et bienveillante, à travers une programmation artistique et culturelle engagée.

Créée en 2019, l'école GoodPlanet est un pavillon de 400m² au Domaine de Longchamp consacré aux ateliers de sensibilisation auprès du grand public, des scolaires, des entreprises et des associations. Chaque salle de l'Ecole GoodPlanet propose des supports pédagogiques pour sensibiliser aux grands enjeux de l'alimentation et de l'agriculture d'aujourd'hui et de demain : les habitudes de consommation, les méthodes agricoles, les protéines animales, la consommation d'énergie, le gaspillage alimentaire et enfin la nutrition.

Depuis sa création ce sont plus de 70 000 personnes (dont 12 000 scolaires en 2023) qui ont participé à des ateliers de sensibilisation au développement durable.

Plus d'information : goodplanet.org

Une cuisine pédagogique engagée, généreuse et accessible

Depuis sa création, la Fondation GoodPlanet s'engage pour une alimentation et une agriculture plus durables, respectueuses de la nature et des humains. La cuisine pédagogique de l'Ecole GoodPlanet sensibilise le grand public aux nouvelles manières de cuisiner et de consommer, avec des ateliers grand public, pour les associations et les scolaires, ainsi qu'un Festival dédié à l'alimentation durable, le MIAM (6ème édition en juin 2024). En 2022, la Fondation GoodPlanet a publié son livre de recettes BON, conçu comme un manuel pratique pour s'ouvrir à une alimentation végétale et plus responsable, avec 180 recettes et une dizaine de pages thématiques détaillant avec pédagogie le rôle des saisons, de l'agriculture bio et des légumineuses.

Approvisionnement en circuit court, produits 100% bio et de saison, suppression du film plastique... En 2022, le label écotable décerne 3 macarons aux cours de cuisine GoodPlanet, le plus haut niveau d'écoresponsabilité.



© Yousra