

23.03.2015 - 14:46 Uhr

Sans-gluten: lancement des ateliers cuisine i-can-eat.ch avec la venue exceptionnelle du chef italien Ferrarini le 28 mars à Crissier !

Colombier (ots) -

Apprendre la boulangerie et la pâtisserie sans gluten est désormais possible grâce aux ateliers sans-gluten qu'Alternis le spécialiste Suisse du sans-gluten et sa division B2C i-can-eat.ch lancent en avant-première ce samedi 28 mars à Crissier.

A cette occasion, les journalistes sont invités à s'exercer à la pâtisserie sans-gluten lors de l'atelier qui lui est consacré de 15h00 à 16h30 en compagnie de consommateurs habituels. Pour y participer gratuitement comme journaliste merci de contacter Alternis au 032 841 23 03 - nombre de places limité !

Grâce à ces ateliers, les participants en préparant eux-mêmes pains, pâtes fraîches et pâtisseries apprendront les techniques spécifiques leur permettant de réaliser ces produits qui en l'absence de la colle qu'est le gluten ont du mal à gonfler et/ou se tenir.

L'équipe des chefs habituels d'Alternis est renforcée pour cet évènement unique par le chef Marcello Ferrarini qui vient spécialement d'Italie où il s'est spécialisé dans la cuisine sans-gluten après avoir été diagnostiqué coeliaque. Il y anime une émission culinaire TV, organise des master-class et officie en tant que cuisinier.

Programme du 28 mars:

- 9h00-12h30 (complet) : Atelier pains et pâtes fraîches (petits pains, pain brioché, tagliatelles)
- 13h00-14h30 (complet) et 15h00-16h30 (mixte : grand public et journalistes) : Atelier pâtisserie (Biscuits café/vanille sabayon chaud, gâteau aux figues caramélisées)

De nouveaux ateliers sans-gluten i-can-eat.ch sont en préparation avec nos chefs Hervé Parnet et Franck Barthélémy - tous deux 14/20 au Gault & Millau (La Maison du Village 2008-2011) et qui travaillent actuellement dans un restaurant privé à Neuchâtel. Le Chef Hervé Parnet sera présent le 28 mars.

Alternis remercie ses partenaires :

- V-ZUG le leader en Suisse des appareils électroménagers qui accueille ces ateliers dans son centre de formation de Crissier.
- Farabella marque italienne de pâtes sans gluten (distribuée par Alternis) qui permet la venue du chef Marcello Ferrarini.

Adresse des Ateliers cuisine sans-gluten i-can-eat.ch Centre conseil V-ZUG - Chemin des Lentillières 24 - 1023 Crissier

i-can-eat.ch (<http://www.i-can-eat.ch>)

i-can-eat.ch est le plus grand site de vente de produits sans gluten et sans lactose en Suisse (plus de 700 références de plus de 70 marques).

En 2008, après avoir été diagnostiqué intolérant au gluten (coeliaque), Alain Giffard fût alors confronté à la difficulté de trouver une diversité d'aliments garantis sans gluten et de qualité. Aussi il démissionna d'une multinationale pour lancer en 2009 le site de vente en ligne i-can-eat.ch dédié au sans gluten et sans lactose et qui est devenu aujourd'hui le site référence en Suisse.

Alternis Sàrl (<http://www.alternis.ch>)

Créée et dirigée par Alain Giffard en 2009, Alternis dont le siège est à Colombier (NE) est organisée en trois pôles qui regroupent les compétences couvrant l'ensemble de la problématique du sans-gluten :

- B2B : Importation distribution de produits sans gluten à haute valeur ajoutée des marques : Biscuiterie de Provence, Brunehaut, Dardenne, de Halm, Farabella, Les Recettes de Céliane, Rosies
- B2C : i-can-eat.ch - plus grand site eCommerce dédié au sans gluten
- Consulting : conseils et accompagnement pour les professionnels dans leur démarche sans gluten (hôtels, restaurants, artisans, industriels)

Contact:

Alain Giffard - 032 841 23 03 - contact@alternis.ch.

Téléchargements

Dossier de presse Alternis:

http://www.i-can-eat.ch/Dossier_Presse.pdf

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100057682/100770289> abgerufen werden.