

Gastronomie: les grands chefs adoptent la nutrition santé (ftlb)

Régulièrement des chefs gastronomiques s'engagent dans une démarche de gastronomie santé.

Suite à l'enseignement d'un cahier des charges, ces professionnels de la restauration ont reçu la certification I.N.(Intelligent Nutrition®) pour leur établissement.

Cette démarche répond aux besoins de leur clientèle et de la société d'aujourd'hui, en proposant une nutrition raisonnée alliant gastronomie, santé et alimentation durable.

Dans notre province, l'Auberge du Sabotier à Awenne et l'Auberge de la Ferme à Rochehaut ont choisi cette voie.

Ces chefs certifiés ont trouvé le chemin d'une cuisine dans le bon sens, raisonnée et créative, pour raviver nos papilles gustatives.

