

Cours de cuisine avec Beatus Müller

Lieu du cours : 2512 Cormoret BE, Route de Villeret 13 (25 min. de Bienne)

Parking gratuit disponible sur place.

DATE : Samedi, 17 octobre 2026



Nourriture saine et économique

La situation mondiale devient de plus en plus **imprévisible**. **C'est important de connaître des recettes à base de blé, notamment pour les temps de crise**. Vous pouvez les préparer avec un minimum d'ingrédients!

Lors de ce cours, vous apprenez les bienfaits physiologiques et nutritionnelles du **blé**. Vous en saurez plus quant à **l'utilisation** et la **conservation** de cette céréale d'une grande valeur. Pas à pas, je vous montre comment préparer un repas sain et particulièrement économique. Vous avez également la possibilité d'expérimenter la préparation en mettant la main à la pâte.

Je me réjouis de votre participation !

Programme:

10h00 Arrivée

10h30 Théorie

11h30 Préparations des mets (petit-déjeuner, soupe et galettes)

14h30 Temps de questions / Réponses

15h45 Collation et fin du cours – visite guidée du moulin Zürcher.

Possibilité d'acheter diverses farines/blé de qualité sur place et Epicerie ouverte avec produits de la région.

Nombre de participants : **minimum 15, maximum 20**.

Prix par personne : 70.00CHF/ Couple 120.00CHF

Nom	
Prénom	
Ville	
Tél.	
Email	
Nombre de participants et prénoms	

Inscriptions : beatus.muller@gmail.com