

Vous êtes gourmand, amoureux du goût et par-dessus tout, vous souhaitez passer un agréable moment dans une ambiance détendue et conviviale ?

Alors, venez participer à une journée sur le thème de **la cuisine créole réunionnaise**.

Tonton Dadi, le propriétaire de **La Sirandane**, vous offre la possibilité de réaliser des plats lontan à travers des **ateliers culinaires** participatifs.

Votre apprentissage débutera par un petit-déjeuner typique de **La Réunion**, composé d'un **riz chauffé** « ek saucisses pété », et accompagné d'un succulent **café grillé** (fait maison s'il vous plaît !).

Pour continuer sur une note 100% **créole** et pour vous faire (re) découvrir les saveurs locales, vous attaquerez la réalisation des caris, rougails, gâteaux péi et apéros, que vous pourrez ensuite déguster comme le veut la tradition, c'est-à-dire, dans une vanne en vacoa tressé, dans laquelle on dispose une feuille de bananier, aussi appelé « feuille figue » sur l'île.

Au rendez-vous, samoussas, bonbons piment, bouchons et bien sûr le fameux rhum arrangé maison ! Croyez-nous sur parole, vous ne serez plus où donner de la tête ! Enfin, pour clôturer ce moment d'échange et de partage, un dessert et un « Ti Yavana » vous seront offerts pour favoriser la digestion. Entre amis ou en famille, venez vivre cette **expérience authentique et culturelle** qui ravira vos papilles !



Tarif :

39€/adulte et 20€/enfant
(de 8 à 15 ans)

Ce tarif comprend l'atelier
participatif et le repas.

RDV

LIEU DE RDV

39 rue chemin Vidot, l'Abondance,
Saint-Benoît



DURÉE

8h00 à 15h00



PÉRIODE

Du mardi au samedi
8h00 à 15h00

Autres suggestions de visites guidées dans l'Est

- Visite d'un temple hindou Maryen Peroumal à Saint-André
- Cultes & Croyances à Saint-Benoît