

Art Culinaire

Atelier de cuisine - Cernier

*«Douceurs d'ici» et
«Douceurs d'ailleurs»*




Une aventure humaine, un état d'esprit LesPerceNeige

Présentation

Art culinaire est un atelier de la Fondation Les Perce-Neige, qui a pour mission de proposer des activités professionnalisantes adaptées aux ouvrières et ouvriers, dans le domaine de la production artisanale et le conditionnement de conserves alimentaires de haute qualité.

Cette structure permet le développement de compétences spécifiques dans ce domaine, ainsi que la réalisation et la valorisation personnelle. Y sont confectionnés: **des confitures, gelées, sirops ou fruits secs, à base de fruits** de saison de la région non-traités, ou en valorisant des invendus du commerce traditionnel. **Des herbes aromatiques et tisanes**, dont la matière provient de notre jardin de permaculture à Cernier, ainsi que du **miel** extrait de nos propres ruches à La Chaux-de-Fonds, y sont également conditionnés.

Les produits de l'atelier 'Art culinaire' sont en vente dans des commerces de vrac et autres magasins de villages et villes du canton de Neuchâtel (18 points de vente dans tout le canton). Notre bureau du marketing vous renseigne volontiers en cas de questions



Le goût des fruits de notre région, le naturel et l'approche du zéro déchet sont nos visions

09/2021

