



Samedi 28 juin 2014



Atelier cuisine le 28 juin à Lille chez Alice Délice

Ce samedi 28 juin 2014, pour la première journée internationale concernant la phénylcétonurie, plusieurs membres du Conseil d'Administration ou adhérents s'étaient mobilisés afin de créer des événements en simultané.



L'une des rencontres était sur Lille, chez Alice Délice où le chef Marie présentait des recettes compatibles avec le régime hypoprotéiné des patients phénylcétonuriques. Ces recettes avaient été validées par Aline Dernis, diététicienne au CHRU Jeanne de Flandres de Lille.

Tout d'abord, je tiens à remercier les personnes invitées qui ont eu la gentillesse de se déplacer pour partager un moment de partage et de convivialité. En second lieu, je tiens à remercier les familles qui ont pris la peine de répondre à l'invitation même de façon négative car toutes les familles n'ont pas pris le temps et cela prend un temps considérable, en tant qu'organisatrice, pour appeler chaque famille ! D'autre part, il restait de la place !

Cet atelier s'est déroulé dans une ambiance très chaleureuse. Notre chef formateur Marie, de l'équipe d'Alice Délice, a su nous mettre à l'aise et s'adapter à nos envies d'échanges d'astuces. Elle a également participé à nous transmettre son savoir en nous prodiguant multitude de conseils sur la préparation des fruits et le maniement des couteaux pour la découpe des fruits et des légumes.

Au programme, nous avons concocté un espuma de fraises puis ananas caramélisé et son espuma. Ces recettes ont été menées individuellement sous le regard bienveillant de notre chef Marie. Les résultats étaient très satisfaisants, en visuel et pour nos papilles dégustatives.

Chacun est rentré avec sa préparation à faire déguster en famille à la maison.

Merci à l'équipe Alice Délice et particulièrement à leur chef de cuisine Marie qui a su adapter son programme et trouver des recettes compatibles à notre problématique phénylcétonurique.

Les recettes seront disponibles prochainement. En effet le magasin Alice Délice refait peau neuve cet été et je n'ai pas encore reçu les recettes. Concentrée à exécuter les instructions durant l'atelier, je n'ai pas les proportions exactes mais dès que je les aurai, je ne manquerai pas de les insérer dans les nombreuses recettes disponibles sur le site des Feux Follets !

Véronique Berthe-Dequin



Espuma de fraises

