

"Cuisine originelle", une nouvelle occasion de visiter l'univers de Laurence Salomon

Depuis le début du mois de septembre, Laurence Salomon et son équipe ont investi un nouveau lieu. Après avoir créé il y a une dizaine d'années son restaurant "Nature & saveur" place des Cordeliers à Annecy, la chef et naturopathe passionnée par l'art culinaire et la santé s'est lancée dans une nouvelle aventure avec l'ouverture d'un centre pédagogique baptisé "Cuisine originelle".

Un espace élégant, lumineux, qui respire la sérénité, avec une déco sobre et moderne dans lequel vous trouverez une école de cuisine et nutrition, une épicerie biologique, une cave à vin nature et un espace dédié au bol d'air Jacquier. « Je veux démontrer que, contrairement à



Pour Laurence Salomon, "Cuisine originelle" est une nouvelle façon de faire partager sa passion pour la cuisine et la nutrition.

ce que l'on pense, on peut manger bio sans grever son budget, explique Laurence Salomon.

On achète ce dont on a besoin, on se remet à cuisiner... »

Tous les produits qui sont en vente à l'épicerie sont ceux

qu'utilise Laurence Salomon dans son restaurant annécien. Il n'y a pas que du bio, les petits producteurs ont aussi leur place. Farine, sucre, riz, fruits secs, graines... en vrac (une trentaine de distributeurs sont à la disposition du public), algues, thés ainsi qu'une sélection de produits d'épicerie dont certains de la marque Bjorg dont Laurence Salomon est l'une des "ambassadrices" depuis deux ans. Avec "Cuisine originelle", Laurence Salomon a rassemblé tout ce qu'elle aime et a envie de partager, de ses recettes à sa vision de la cuisine. Ce centre pédagogique est une nouvelle occasion de visiter son univers.

CÉCILE BOUJET DE FRANCESCO

"Cuisine originelle" : 2 rue Lachenal à Annecy, 04 50 27 97 82 et www.cuisine-originelle.com