

Regio Guide 2009

Kochkultour – École de cuisine de l'année

IL était en route dans tout le monde entier, son savoir et sa capacité il l'a raffiné et s'occupe pour nous de l'école de cuisine de l'année. L'inhabituel à cet homme : il est maître cuisine et pâtisserie.

Nous avons passé un après-midi à huit avec la joie au bénéfice culinaire au thème chocolat. Le beau là-dedans : après chaque étape de travail, y a eu de la mousse au chocolat, du parfait externes et de la glace au chocolat, nous nous sommes assis ensemble pour apprécier ce qui a été crée. Je peux vous le conseiller que ce soit dans le cercle d'amis, ou aussi comme organisation d'entreprise, avec Kai Mehler vous apprenez dans une atmosphère joyeuse ce qu'il y a de plus important dans la vie : le plaisir. Car qu'est ce qu'une qualité de vi sans plaisir ?

Dans son livre d'hôte, j'ai écrit au maître ambitieux : Cher Monsieur Mehler, notre cours au thème <<cuisiner comme dans le film chocolat >> était une expérience tout à fait saillante. Tout fait maison – ca c'est de la grande cuisine ! Justement les maîtres de cuisine qui de tout et de chaque reste arrive à crée quelque chose de fantastique, sont mes héros du bon et du plein goût. Et, cher Monsieur Mehler, vous êtes un héros, Merci beaucoup pour les impressions inoubliables.

Chez nous à Pâque, il n'y aura pas de chocolat acheté, mais l'appris sera préparé. J'appelle cela la qualité de vie.