

La Provence le 19.12.19

CCI

Nadia Sammut et la cuisine sans gluten

La Chambre de commerce et d'industrie organise une réunion d'information consacrée aux "Tendances food : s'adapter aux nouvelles attentes des clientèles". À l'heure où agriculture, industrie alimentaire, restauration et tourisme connaissent de grands bouleversements en lien avec les évolutions de société, de la consommation, mais aussi en raison de la mondialisation, quelles sont les bonnes pratiques pour s'adapter et valoriser son offre ? Jeudi 16 janvier, Nadia Sammut, initiatrice de la Cuisine Libre®, première cheffe étoilée sans gluten et entrepreneuse frondeuse qui a lancé en 2019 sa meunerie, boulangerie, pâtisserie Kom & Sal et Louiza Hacène fondatrice de Malou, Food Influencer, agence marketing qui aide hôteliers et restaurateurs à attirer de nouveaux clients en ligne évoqueront ces thèmes. → Jeudi 16 janvier 2020 de 9 h 30 à 12 h 30, au restaurant Le Segustero, à Sisteron. Gratuit sur inscription ☎ 04 92 30 80 99 - operations.collectives@digne.cci.fr