



06 14 69 44 53

claire@lasauvagiere.fr

<http://lasauvagiere.fr>

Claire BRACHET

Formatrice - Consultante

Experte en cuisine végétale et vins vivants



Parcours

Passionnée par la cuisine et le vin, attachée à la convivialité et au partage d'une bonne table, j'ai à cœur de prouver que la cuisine végétale se prête tout autant à ces réjouissances que la gastronomie classique.

Depuis une dizaine d'années, j'anime des ateliers végétaliens, accompagne des personnes en transition alimentaire ainsi que des professionnel.les du secteur. Ainsi, je partage ma vision d'une cuisine éthique, gourmande et exigeante au contact de publics variés.

Installée dans le Lot-et-Garonne, j'y déploie une activité de traiteuse et de formatrice avec mon entreprise La Sauvagière. En tant que membre active de la Maison Forte, j'accompagne le développement d'une mutualité agro-alimentaire.



Domaines d'intervention

Formation professionnelle à la cuisine végétale

Formation professionnelle aux accords mets-vins végétaliens

Création de cartes et de caves

Alimentation durable et résiliente



Compétences

Experte en cuisine végétale

Pionnière des accords mets-vins végétaliens

Animations grand public

Formation en présentiel et en ligne

Gestion de projet



Démarche

Transmettre, partager, régaler

Initier aux richesses de la cuisine végétale

Ouvrir le vin à de nouveaux univers culinaires

Valoriser la dimension gastronomique de la cuisine végétale

La Sauvagière

Claire BRACHET

Formatrice - Consultante
Experte en cuisine végétale et vins vivants



Références

Depuis 2021 : **Cheffe de projet** – Développement d'une plateforme agro-alimentaire durable et en transition – *La Maison Forte, Monbalen*

Depuis 2020 : **Cheffe résidente** – *La Maison Forte, Monbalen*

Depuis 2015 : **Fondatrice de La Sauvagière (au sein de Co-Actions depuis 2019)** – Traiteuse et organisatrice événementielle – *A la fois à Paris et dans le Lot-et-Garonne*

Depuis 2016 : **Conférences** - Conférences sur le monde viticole, son fonctionnement et son articulation avec le mode de vie et la gastronomie végéta*iens // *VeggieWorld, Vivez nature, Vinibio, Bon pour le Climat*

Depuis 2015 : **Conseil** - Conception d'accords mets-vins en accord avec la cuisine végétale. Sélection de vins 100% raisin // *Champagne Legret & fils, Nama restaurant, Supernaturelle, The Friendly Kitchen*

Depuis 2016 : **Rédaction** - Textes, articles et ouvrage sur la cuisine végétale, les accords mets-vins végétaux et les vins végétaliens // *Rédaction du Guide Brachet des vins vegan et végétaliens, édité chez La Plage, août 2017*

Depuis 2012 : **Formations** - Ateliers découverte de la cuisine et de la pâtisserie végétales - Initiation aux accords mets-vins végétaliens // *Saveurs Durables, Cuisine de rue à Paris, salon Bio & Vegan, Smmile Vegan Pop Festival*



Un peu plus

Passionnée par la culture japonaise, elle imprègne toute mon approche de la cuisine



Formations

2021 : Gastronomie végétale – Plant Food Academy, Londres

2016 : Cuisine zen Shojin Ryori – Mari Fuji

2015 : Pâtisserie – Lycée des métiers de l'hôtellerie Jean Drouant, Paris

2015 : Design culinaire – Ferrandi Paris

2015 : Bases de l'œnologie – Université de Bourgogne

2015 : The World of Wine – Université d'Adélaïde, Australie

2000 : DEA de Sciences Politiques – Institut d'Études Politiques de Grenoble