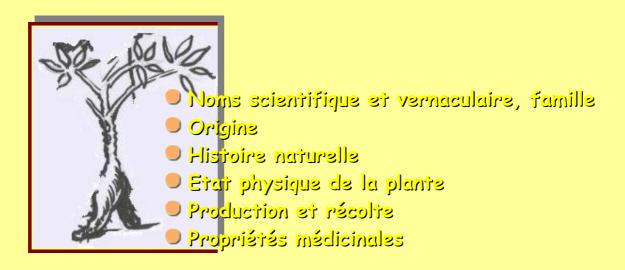
## Atelier pédagogique « Douceurs créoles »

## LE Manioc et la cassave



## **Démonstration:**

Du processus et des étapes de fabrication de la cassave.

- rapage
- pressage
- tamisage
- cuisson

Dégustation de la cassave, réalisée sous vos yeux!!!





## Sur Rendez-Vous uniquement!

La cassave et la farine de manioc servent de pain à la plupart des blancs noirs et rouges des isles , c'est à dire aux européens, aux nègres et aux sauvages... il sert de pain à presque toute l'Amérique... »

Père Labat

Jadin Kallanat Production