

LA MIRANDE

Patrice Blain

Chef invité



Gourmet, formé à la permaculture, à la biodynamie et au maraîchage bio, un CAP cuisine et une formation aux techniques culinaires adaptées à la santé à la faculté de pharmacie de Montpellier, c'est après 12 ans dans les métiers de la création artistique puis 17 ans comme dirigeant-fondateur de l'agence de communication La Souris Verte que Patrice a fait le choix de se reconvertir à la cuisine et l'agroécologie à plus de 40 ans. « C'est le goût qui m'y a d'abord mené bien sûr, celui du bon produit, le légume planté localement, en pleine terre, sans pesticide puis cueilli à maturité, à la bonne saison, pour être bien travaillé. C'est celui-là qui m'inspire, qui me donne envie de créer des recettes à partager. C'est un autre point important pour moi, le partage, dans la cuisine. J'ai envie de faire une cuisine vivante et vibrante, qui parle de convivialité. »

A gourmet trained in permaculture, biodynamics and organic market gardening, with a CAP vocational diploma in cooking and training in culinary techniques adapted to health at the Faculty of Pharmacy in Montpellier, it was after 12 years in the creative arts and 17 years as director and founder of the communications agency La Souris Verte that Patrice made the choice to retrain in cooking and agro-ecology at over 40 years of age. "It is taste that first led me to it of course, the taste of good produce, of vegetables planted locally, in open ground, without pesticides, then picked at maturity, at the right season, to be cooked properly. This is what inspires me, what makes me want to create recipes to share. This is another important point for me, sharing, in the kitchen. I want my cuisine to be lively and vibrant, to express conviviality."