



LA CUISINE VERTUEUSE

PAR PAULA HERON

Chef privée basée à Biarritz,
je rayonne bien au-delà du
Pays basque et me déplace
partout dans le monde pour
des missions sur mesure.

Depuis plus de 20 ans, j'ai affiné mon savoir-faire entre Biarritz, le Costa Rica, le Cap Ferret, Saint-Tropez, la Suède et la Sardaigne, en alliant curiosité, mouvement et plaisir de créer. Entrepreneuse dans l'âme, j'ai également fondé et dirigé plusieurs projets : un restaurant, un laboratoire culinaire, un service de prêt-à-manger et la restauration d'événements sportifs majeurs sur la côte basque.

Ma cuisine est vivante, aromatique, généreuse, saine. Je suis experte en cuisine végétarienne et préparations de sushis, je cuisine également poissons, fruits de mer et certaines viandes. Chaque plat est conçu pour être savoureux, équilibré et adapté aux goûts et besoins alimentaires de chacun.





Passionnée et indépendante, j'aime réaliser des expériences culinaires uniques dans des cadres inspirants pour des prestations chez des particuliers, des retraites bien-être incluant le yoga ou d'autres activités spirituelles.

J'allie mon sens du détail et tout mon savoir-faire au service de mes clients.

Langues parlées :
anglais et allemand : courant
espagnol, italien, portugais :
intermédiaire.

