

Chef santé

Mélanie Marchand

Aussi confortable derrière les fourneaux que devant la caméra, Mélanie Marchand est une cheffe colorée et débordante d'énergie.

Cheffe diplômée de l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec, elle évolue dans le domaine culinaire et gastronomique depuis plus de vingt-cinq ans.

Chroniqueuse culinaire, styliste, consultante, développement de produits, formatrice, elle est toujours à l'affût des dernières tendances culinaires.

Plus récemment, elle signe et devient la cheffe interne pour Isabelle Huot, docteur en nutrition, pour toutes ses gammes de produits santé et équilibrés transformés.

Elle agit également à titre de juge pour les prix Foodies et pour les Prix DUX, et ce depuis 2014.

Toujours à l'affût des dernières tendances culinaires, Mélanie propose des recettes, des idées de présentation ainsi que des trucs et astuces pour simplifier la cuisine au quotidien, tant pour le consommateur que pour l'industrie agroalimentaire et pour les gens du service alimentaire.

Au travers de son parcours diversifié dans le domaine de l'alimentation, sa mission reste claire : démocratiser la gastronomie et la santé par une approche simple et équilibrée.