

GASTRONOMIE



L'AVIS DE L'EXPERT

Guidé par un chef professionnel, vous réaliserez les 3 recettes d'un menu entrée-plat-dessert, étape par étape.



MENU DE CHEF

INFORMATIONS PRATIQUES

- Durée de l'atelier : 2h30
- De 4 à 12 personnes maximum
- Lieu de l'activité : Tours
- Pour 1 personne

Il n'y a pas de niveau à avoir, juste l'envie de mettre la main à la pâte !

Dans un cadre convivial et chaleureux vous serez avec des chefs experts et professionnels. Vous découvrirez et mettrez en pratique des tours de main, et des gestes techniques.

Chaque chef a sa spécificité et ses propres astuces, il y en a pour tous les goûts. Les menus sont proposés chaque mois en fonction des saisons et de l'actualité culinaire.

Dégustation du menu à la fin du cours, ou à emporter selon l'heure du cours.

Exemple de techniques abordées :

- peler et tailler une brunoise, une julienne, un mirepoix;
- cuire un risotto de légumes;
- paner et cuire les Saint-Jacques;
- tourner et glacer des légumes;
- pocher des fruits;
- découper une volaille;
- lever les filets d'un poisson.

