

## PROGRAMMATION 2019 – CLIQUER SUR LE THEME QUI VOUS INTERESSE POUR EN SAVOIR PLUS

Rubriques Filtres du site	Jour de la semaine	Date	Horaire	Prix de la place	Thèmes	Chefs
Cuisine étoilée	Lundi	21/01/2019	17h30	100,00 €	<a href="#">Cuisinez votre repas Etoilée avec Le Clocher des Pères *</a> Préparez votre repas (entrée, plat, dessert) avec Pierre Troccaz qui vous livrera ses trucs & astuces pendant cette soirée conviviale	Pierre Troccaz Le Clocher des Pères
Nos Artisans	Mardi	22/01/2019	15h30	100,00 €	<a href="#">Les Macarons By C.Pernot</a> Apprendre à réaliser ses propres macarons, techniques et pratiques. Création de ganaches aux goûts renversant.	Cédric Pernot Le Fidèle Berger
Nos Artisans	Mardi	29/01/2019	15h30	60,00 €	<a href="#">La pâte feuilletée</a> Didier Selva revisite pour vous les feuilletés, préparation de feuilleté salés et sucré aux goût originaux	Didier Selva Boulangerie Selva
Nos Artisans	Mardi	05/02/2019	15h30	100,00 €	<a href="#">Les gâteaux de voyage selon C.Pernot</a> Réalisation de recette de cakes aux sublimes notes fruitées. Glaçage au chocolat. Rentrer avec C.Pernot dans cette nouvelle tendance !	Cédric Pernot Le Fidèle Berger
Spécial enfants	Mercredi	06/02/2019	14h30	35,00 €	<a href="#">Tout Choco : recettes au chocolat</a> Repartez avec vos fabrications	L'Etoile Du Goût
Cuisine étoilée	Lundi	11/02/2019	17h30	100,00 €	<a href="#">Cuisinez votre repas Etoilée avec Michael Arnault</a> Préparez votre repas (entrée, plat, dessert) avec Michael Arnault qui vous livrera ses trucs & astuces pendant cette soirée conviviale	Michael Arnault Les Moranières
Nos restaurateurs	Lundi	12/02/2019	17h30	70,00 €	<a href="#">Mille et une façon de cuisiner les légumes d'hivers</a> Au côté de l'Auberge St Vincent cuisinez des plats gourmands et savoureux. Vous serez surpris des recettes réalisées	Sophie Vissoud L'Auberge St Vincent

Nos cavistes	Mardi	19/02/2019	19h30	50,00 €	<a href="#">Dégustations et découvertes Whiskies</a>	Alexandre Kubiak Les Grands Alambics
Cuisine bien être	Jeudi	21/02/2019	17h30	25,00 €	<a href="#">Découvrez les légumes lacto fermentés :</a> Comprendre le procédé de lacto fermentation, ses bienfaits pour notre organisme et réaliser vos propres bocaux.	Baptiste Bourdeau J'aime Boc'oh
Nos Artisans	Mercredi	06/03/2019	15h30	100,00 €	<a href="#">Les Macarons By C.Pernot</a> Apprendre à réaliser ses propres macarons, techniques et pratiques. Création de ganaches aux goûts renversant.	Cédric Pernot Le Fidèle Berger
Nos restaurateurs	Lundi	11/03/2019	17h30	70,00 €	<a href="#">Découvrez la cuisine créative et raffinée de la Parfumerie Cuisine &amp; Flacons</a> Laissez-vous guider dans la réalisation d'une entrée et d'un plat composé de produits locaux et de saison	Patrick Turpin La Parfumerie Cuisine & Flacons
Nos cavistes	Samedi	16/03/2019	14h	100,00 €	<a href="#">Accord Vins &amp; Desserts de Cédric Pernot</a>	Tast'Emoi
Nos restaurateurs	Lundi	18/03/2019	17h30	70,00 €	<a href="#">Sylvain Bailly, chef du Bistrot</a> , vous accompagne sur la réalisation d'un repas créatif et savoureux, composé de produits de saison	Sylvain Bailly Le Bistrot
Nos cavistes	Jeudi	21/03/2019	18h30	70,00 €	<a href="#">Les Bières de Midgard, Accord bières &amp; fromages !</a> Vous dégusterez des bières d'ici et d'ailleurs en accord avec des fromages de terroir, dans un lieu magique du centre de Chambéry.	Remi Brusa La Taverne de Midgard
Cuisine bien être	Jeudi	21/03/2019	17h30	25,00 €	<a href="#">Cuisine anti gaspi!</a> Comment conserver vos fruits, créer des bocaux originaux avec des légumes et en profiter tout l'hiver. Venez découvrir la démarche de J'aime Boc'Oh et leurs fabrications originales.	Baptiste Bourdeau J'aime Boc'oh

Nos cavistes	Samedi	23/03/2019	14h	80,00 €	<a href="#">Accord vins &amp; Fromages de la Fromagerie</a>	Tast'Emoi
Nos Artisans	Mercredi	27/03/2019	15h30	60,00 €	<a href="#">Pâques en folie</a> Comprendre la cristallisation du chocolat à travers la réalisation de plusieurs moulage, réalisation de bonbons au chocolat	Frederic Pellier Cuit La Chocolaterie des Bauges
Nos restaurateurs	Jedi	28/03/2019	17H30	70,00 €	<a href="#">Cuisine du marché !</a> Retour du marché, produits de saison, cuisine intuitive et gourmande. Venez découvrir avec Francis Théraulaz des recettes gourmandes et travaillées	Francis Theraulaz Onze Grande & Trois Petites Le Grand Jo
Nos Artisans	Mardi	02/04/2019	15h30	60,00 €	<a href="#">Brioche en fête !</a> Apprendre à faire une tropézienne, tarte aux pralines, fameuse tarte au sucre et goûter gourmand au menu !	Didier Selva Boulangerie Selva
Nos Artisans	Lundi	08/04/2019	17h30	60,00 €	<a href="#">Les secrets de Bruno</a> Terrines, pâtés et recettes printanières des produits maison savoureux avec le Cochon Sans Souci	Bruno et Brigitte Revel Au Cochon Sans Souci
Nos cavistes	Vendredi	12/04/2019	20h	50,00 €	<a href="#">Dégustations et découvertes Rhums</a>	Alexandre Kubiak Les Grands Alambics
Spécial enfants	Mercredi	15/05/2019	14h30	35,00 €	<a href="#">Réalisation de desserts aux fruits :</a> Des fruits de saison, des techniques de pâtisseries (pâtes, crèmes) pour faire un goûter vitaminé ! Les fabrications sont emportées à la maison	L'Etoile Du Goût
Cuisine bien être	Jedi	16/05/2019	17h30	25,00 €	<a href="#">Découvrez les légumes lacto fermentés :</a> Comprendre le procédé de lacto fermentation, ses bienfaits pour notre organisme et réaliser vos propres bocaux.	Baptiste Bourdeau J'aime Boc'oh

Nos cavistes	Vendredi	17/05/2019	18h30	65,00 €	<u>Bières et desserts !</u> Comment accorder desserts et bières ? Un accord unique entre les pâtisseries de C.Pernot et les bières minutieusement sélectionnées par la Taverne De Midgard.	Remi Brusa La Taverne de Midgard
Nos restaurateurs	Lundi	20/05/2019	17h30	70,00 €	<u>Autour du poisson avec le Carré des Sens</u> JB Verjus vous propose des recettes autour poissons locaux : Comment travailler le poisson, quelle cuisson pour garder toute sa saveur ? 100% de pratique pour découvrir les spécialités du Carré des Sens.	JB Verjus Le Carré des Sens
Nos Artisans	Mercredi	22/05/2019	15h30	100,00 €	<u>Glaces avec ou sans sorbetière selon C.Pernot</u> Fabriquer des crèmes glacées à la maison c'est possible Découvrez les trucs et astuces de C.Pernot !	Cédric Pernot Le Fidèle Berger
Cuisine étoilée	Lundi	27/05/2019	17h30	100,00 €	<u>Cuisinez votre repas Etoilé avec Michael Arnoult</u> Préparez votre repas (entrée, plat, dessert) avec Michael Arnoult qui vous livrera ses trucs & astuces pendant cette soirée conviviale	Michael Arnoult Les Morainières
Nos Artisans	Mercredi	05/06/2019	15h30	65,00 €	<u>Autour du Fruits : Fraise et framboise</u> Declinaison de confiseries et gourmandises autour des fruits de saison : confiture, pâte de fruits, guimauve, sablé. Apprenez à être créatif après vos cueillettes estivales	Frederic Pellier Cuit La Chocolaterie des Bauges
Cuisine bien être	Jedi	06/06/2019	17h30	25,00 €	<u>Cuisine anti gaspi!</u> Comment conserver vos fruits, créer des bocaux originaux avec des légumes et en profiter tout l'hivers. Venez découvrir la démarche de J'aime Boc'Oh et leurs fabrications originales.	Baptiste Bourdeau J'aime Boc'oh
Nos Artisans	Mardi	12/06/2019	15h30	100,00 €	<u>La Fraise revisitée avec C.Pernot</u> Elle sonne l'arrivée du printemps, découvrez comment la sublimer avec des recettes uniques et gourmandes.	Cédric Pernot Le Fidèle Berger
Nos Artisans	Mardi	18/06/2019	18h	70,00 €	<u>Associations insolites : Fromages et spiritueux</u> Le fromage et les spiritueux font bon mariage ! Tous les deux ont eu besoin de temps pour mûrir, ensuite ils se sont découverts. Terroirs complémentaires, notes aromatiques incroyables! Venez découvrir des accords uniques présentés par deux passionnés.	Nathalie et Jean Noel Martin La Fromagerie

Cuisine bien être	Mercredi	19/06/2019	17h30	60,00 €	<u>Se régaler avec les fruits au côté de C.Botti MOF</u> découverte de fruits méconnus, comment bien les choisir, apprendre à les découper, faire des décors en fruits vous souhaitez préparer des cadeaux santé comment faire des recettes fruitées	Botti Fruits
Nos Artisans	Mardi	10/09/2019	15h30	100,00 €	<u>Réduits et Bouchées sucrées avec le Fidèle Berger</u> Envie d'égayer vos desserts avec une ronde de mignardises ? En quelques heures découvrez des créations gourmandes, fruitées avec les recettes proposées par Cédric Pernot.	Cédric Pernot Le Fidèle Berger
Nos Artisans	Jeudi	19/09/2019	15h30	60,00 €	<u>Petit déj gourmand : minis viennoiseries !</u> Apprendre à faire la pâte feuilletée levée, réaliser des croissants et pains au chocolat en version bouchée.	Didier Selva Boulangerie Selva
Nos Artisans	Mardi	24/09/2019	18h	65,00 €	<u>On en fait tout un fromage avec la Fromagerie</u> Venez rencontrer les artisans Affineurs Nathalie et Jean Noel Construction d'un plateau de fromage, découpe, et dégustations détonantes en perspective	Nathalie et Jean Noel Martin La Fromagerie
Spécial enfants	Mercredi	25/09/2019	15h30	35,00 €	<u>Les cheese cake</u> Le fameux cheese cake, décors et coulis : Réalisation de la recette, montage et décoration des préparations. Repartez avec vos fabrications	L'Etoile Du Goût
Cuisine bien être	Jeudi	26/09/2019	17h30	25,00 €	<u>Découvrez les légumes lacto fermentés :</u> Comprendre le procédé de lacto fermentation, ses bienfaits pour notre organisme et réaliser vos propres bocaux.	Baptiste Bourdeau J'aime Boc'oh
Cuisine bien être	Mardi	01/10/2019	17h30	65,00 €	<u>Cocktail santé ou l'art de croquer les légumes !</u> Avec Catherine Botti, MOF primeur, préparer un apéritif avec des légumes, découvrez comment décorer vos assiettes avec des petites sculptures de légumes.	Botti Fruits
Nos restaurateurs	lundi	07/10/2019	17h30	70,00 €	<u>Les desserts de Chef !</u> La Parfumerie Cuisine & Flacons à un nouveau chef pâtissier. Apprenez à composer une assiette gourmande autour des fruits de saison. Travail techniques et éléments de décors à réaliser.	Thierry Game La Parfumerie Cuisine & Flacons

Cuisine étoilée	Lundi	14/10/2019	17h30	100,00 €	<a href="#">Cuisinez votre repas Etoilé avec Le Clocher des Pères *</a> Préparez votre repas (entrée, plat, dessert) avec Pierre Troccaz qui vous livrera ses trucs & astuces pendant cette soirée conviviale	Pierre Troccaz Le Clocher des Pères
Nos cavistes	Vendredi	18/10/2019	18h30	30,00 €	<a href="#">Les Bières de Midgard, initiation et découverte I</a> Comment fabrique-t-on la bière, comment on la déguster et comment la choisir selon ses goûts ? Venez apprendre l'univers de la biérologie. Rémi, votre guide, connaît les bières du monde entier et a su faire de sa passion son métier. Dégustation en accompagnement d'un petit cocktail	Remi Brusa La Taverne de Midgard
Nos Artisans	Lundi	21/10/2019	17h30	60,00 €	<a href="#">Le Cochon sans souci prépare les fêtes</a> Terrines, pâtés... des produits maison savoureux avec Bruno et Brigitte Revel	Bruno et Brigitte Revel Au Cochon Sans Souci
Nos Artisans	Jeudi	24/10/2019	15h30	100,00 €	<a href="#">Les Desserts de Fêtes selon C.Pernot</a> Préparer vos desserts de fêtes avec le Fidèle Berger. Des recettes époustouflantes, travail autour de diverses techniques, alliant la légèreté des fruits et la gourmandise du chocolat.	Cédric Pernot Le Fidèle Berger
Nos restaurateurs	Lundi	28/10/2019	17h30	70,00 €	<a href="#">Sylvain Bailly, chef du Bistrot</a> , vous emmène sur des plats revisités et savoureux. A partir d'ingrédients simples réaliser un met d'exception et des trucs et astuces pour refaire chez vous.	Sylvain Bailly Le Bistrot
Nos Artisans	Mardi	05/11/2019	15h30	100,00 €	<a href="#">Les Desserts de Fêtes selon C.Pernot</a> Préparer vos desserts de fêtes avec le Fidèle Berger. Des recettes époustouflantes, travail autour de diverses techniques, alliant la légèreté des fruits et la gourmandise du chocolat.	Cédric Pernot Le Fidèle Berger
Cuisine bien être	Jeudi	07/11/2019	17h30	25,00 €	<a href="#">Cuisine anti gaspi!</a> Comment conserver vos fruits, créer des bocaux originaux avec des légumes et en profiter tout l'hivers. Venez découvrir la démarche de J'aime Boc'Oh et leurs fabrications originales	Baptiste Bourdeau J'aime Boc'oh
Nos Artisans	Merc	13/11/2019	15h30	60,00 €	<a href="#">Les bûches de Noël</a> Préparez votre entremet pour les fêtes, de nouvelles associations savoureuses, un décor soigné !	Frederic Pellier Cuit La Chocolaterie des Bauges

Nos restaurateurs	Mardi	19/11/2019	17H30	70,00 €	<a href="#">Le Foie Gras</a> Recettes de foies gras avec Francis Théraulaz vous livre ses trucs et astuces autour d'une soirée délicieuse	Francis Théraulaz Onze Grande & Trois Petites Le Grand Jo
Nos Artisans	Mercredi	04/12/2019	15h30	60,00 €	<a href="#">le pain convivial : les pains gratins</a> Vous connaissez le pain surprise alors venez voir comment présentez vos tartiflette, reblochonnade, matouille... Sous une forme originale et conviviale	Didier Selva Boulangerie Selva
Cuisine bien être	Jeudi	05/12/2019	17h30	25,00 €	<a href="#">Découvrez les légumes lacto fermentés :</a> Comprendre le procédé de lacto fermentation, ses biens faits pour notre organisme et réaliser vos propres bocaux.	Baptiste Bourdeau J'aime Boc'oh
Cuisine étoilée	Lundi	09/12/2019	17h30	100,00 €	<a href="#">Cuisinez votre repas Etoilé avec Michael Arnoult</a> Préparez votre repas (entrée, plat, dessert) avec Mickael Arnoult qui vous livrera ses trucs & astuces pendant cette soirée conviviale	Michael Arnoult Les Morainières
Spécial enfants	Mercredi	18/12/2019	15h30	35,00 €	<a href="#">Les sablés de Noël :</a> Réalisation de sablés gourmands aux épices, chocolat, amande, coco, décos & glaçage Repartez avec vos fabrications	L'Etoile Du Goût