

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 € | Cuisinez votre repas Etoilée avec Le Clocher des Pères * 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 € | Les Macarons By C.Pernot 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 € | La pâte feuilletée 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 € | Les gâteaux de voyage selon C.Pernot 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 € | Tout Choco : recettes au chocolat Repartez avec vos fabrications | L'Etoile Du Goût |
| Cuisine étoilée | Lundi | 11/02/2019 | 17h30 | 100,00 € | Cuisinez votre repas Etoilée avec Michael Arnault 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 € | Mille et une façon de cuisiner les légumes d'hivers 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 € | Dégustations et découvertes Whiskies | Alexandre Kubiak Les Grands Alambics |
| Cuisine bien être | Jeudi | 21/02/2019 | 17h30 | 25,00 € | Découvrez les légumes lacto fermentés : 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 € | Les Macarons By C.Pernot 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 € | Découvrez la cuisine créative et raffinée de la Parfumerie Cuisine & Flacons 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 € | Accord Vins & Desserts de Cédric Pernot | Tast'Emoi |
| Nos restaurateurs | Lundi | 18/03/2019 | 17h30 | 70,00 € | Sylvain Bailly, chef du Bistrot , 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 € | Les Bières de Midgard, Accord bières & fromages ! 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 € | Cuisine anti gaspi! 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 € | Accord vins & Fromages de la Fromagerie | Tast'Emoi |
| Nos Artisans | Mercredi | 27/03/2019 | 15h30 | 60,00 € | Pâques en folie 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 € | Cuisine du marché ! 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 € | Brioche en fête ! Apprendre à faire une tarte tatin, 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 € | Les secrets de Bruno 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 € | Dégustations et découvertes Rhums | Alexandre Kubiak Les Grands Alambics |
| Cuisine bien être | Samedi | 13/04/2019 | 9h | 75,00€ | Brunch Veggie en duo Offre DUO : Cours pour 8 personnes et chacun invite une personne pour le brunch | Déjeuner sur l'Herbe Anne Piovesan |
| Spécial enfants | Mercredi | 15/05/2019 | 14h30 | 35,00 € | Réalisation de desserts aux fruits : 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 | Judi | 16/05/2019 | 17h30 | 25,00 € | Découvrez les légumes lacto fermentés : 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 € | Bières et desserts ! 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 € | Autour du poisson avec le Carré des Sens 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 € | Glaces avec ou sans sorbetière selon C.Pernot 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 € | Cuisinez votre repas Etoilé avec Michael Arnoult 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 | 60,00 € | Autour du Fruits : Fraise et framboise 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 | Judi | 06/06/2019 | 17h30 | 25,00 € | Cuisine anti gaspi! 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 Artisans | Mardi | 12/06/2019 | 15h30 | 100,00 € | La Fraise revisitée avec C.Pernot 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 € | <p><u>Associations insolites : Fromages et spiritueux</u></p> <p>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!</p> <p>Venez découvrir des accords uniques présentés par deux passionnés.</p> | Nathalie et Jean Noel Martin La Fromagerie |
| Cuisine bien être | Mercredi | 19/06/2019 | 17h30 | 60,00 € | <p><u>Se régaler avec les fruits au côté de C.Botti MOF</u></p> <p>découverte de fruits méconnus, comment bien les choisir, apprendre à les découper, faire des décors en fruits</p> <p>vous souhaitez préparer des cadeaux santé comment faire des recettes fruitées</p> | Botti Fruits |
| Nos Artisans | Mardi | 10/09/2019 | 15h30 | 100,00 € | <p><u>Réduits et Bouchées sucrées avec le Fidèle Berger</u></p> <p>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.</p> | Cédric Pernot Le Fidèle Berger |
| Nos Artisans | Jeudi | 19/09/2019 | 15h30 | 60,00 € | <p><u>Petit déj gourmand : minis viennoiseries !</u></p> <p>Apprendre à faire la pâte feuilletée levée, réaliser des croissants et pains au chocolat en version bouchée.</p> | Didier Selva Boulangerie Selva |
| Nos Artisans | Mardi | 24/09/2019 | 18h | 60,00 € | <p><u>On en fait tout un fromage avec la Fromagerie</u></p> <p>Venez rencontrer les artisans Affineurs Nathalie et Jean Noel Construction d'un plateau de fromage, découpe, et dégustations détonantes en perspective</p> | Nathalie et Jean Noel Martin La Fromagerie |
| Spécial enfants | Mercredi | 25/09/2019 | 15h30 | 35,00 € | <p><u>Les cheese cake & tiramisu</u></p> <p>Le fameux cheese cake, décors et coulis : Réalisation de la recette, montage et décoration des préparations.</p> <p>Repartez avec vos fabrications</p> | L'Etoile Du Goût |
| Cuisine bien être | Jeudi | 26/09/2019 | 17h30 | 25,00 € | <p><u>Découvrez les légumes lacto fermentés :</u></p> <p>Comprendre le procédé de lacto fermentation, ses bienfaits pour notre organisme et réaliser vos propres bocaux.</p> | Baptiste Bourdeau J'aime Boc'oh |
| Cuisine bien être | Mardi | 01/10/2019 | 17h30 | 60,00 € | <p><u>Cocktail santé ou l'art de croquer les légumes !</u></p> <p>Avec Catherine Botti, MOF primeur, préparer un apéritif avec des légumes, découvrez comment décorer vos assiettes avec des petites sculptures de légumes.</p> | 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 € | <u>Cuisinez votre repas Etoilé avec Le Clocher des Pères *</u> 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 € | <u>Les Bières de Midgard, initiation et découverte !</u> 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 € | <u>Le Cochon sans souci prépare les fêtes</u> 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 € | <u>Les Desserts de Fêtes selon C.Pernot</u> 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 € | <u>Sylvain Bailly, chef du Bistrot</u> , 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 € | <u>Les Desserts de Fêtes selon C.Pernot</u> 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 € | <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 | Merc | 13/11/2019 | 15h30 | 60,00 € | <p>Les bûches de Noël</p> <p>Préparez votre entremet pour les fêtes, de nouvelles associations savoureuses, un décor soigné !</p> | Frederic Pellier Cuit La Chocolaterie des Bauges |
| Nos restaurateurs | Mardi | 19/11/2019 | 17h30 | 70,00 € | <p>Le Foie Gras</p> <p>Recettes de foies gras avec Francis Théraulaz vous livre ses trucs et astuces autour d'une soirée délicieuse</p> | Francis Théraulaz Onze Grande & Trois Petites Le Grand Jo |
| Nos Artisans | Mercredi | 04/12/2019 | 15h30 | 60,00 € | <p>le pain convivial : les pains gratins</p> <p>Vous connaissiez le pain surprise alors venez voir comment présentez vos tartiflette, reblochonade, matouille... Sous une forme originale et conviviale</p> | Didier Selva Boulangerie Selva |
| Cuisine bien être | Jeudi | 05/12/2019 | 17h30 | 25,00 € | <p>Découvrez les légumes lacto fermentés :</p> <p>Comprendre le procédé de lacto fermentation, ses bienfaits pour notre organisme et réaliser vos propres bocaux.</p> | Baptiste Bourdeau J'aime Boc'oh |
| Cuisine étoilée | Lundi | 09/12/2019 | 17h30 | 100,00 € | <p>Cuisinez votre repas Etoilé avec Michaël Arnoult</p> <p>Préparez votre repas (entrée, plat, dessert) avec Michaël Arnoult qui vous livrera ses trucs & astuces pendant cette soirée conviviale</p> | Michaël Arnoult Les Morainières |
| Spécial enfants | Mercredi | 18/12/2019 | 15h30 | 35,00 € | <p>Les sablés de Noël :</p> <p>Réalisation de sablés gourmands aux épices, chocolat, amande, coco, décors & glaçage Repartez avec vos fabrications</p> | L'Etoile Du Goût |