

PROGRAMMATION 2020 — 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	Chef
Spécial enfants dès 7ans	Mercredi	22 janvier	14h00	35,00 €	Numbers Cake : Travail de bases de biscuits, des ganaches, décors et gourmandises Repartez avec vos fabrications	L'Etoile Du Goût
Cuisine Du Monde	Lundi	27 janvier	17h30	70€	Les Fameuses Lasagnes : Cuisine Italienne avec Arômes D'Italie Anna Marino vous propose un atelier autour de la Lasagne ! Chaque étape seront réalisées ensemble avant de les déguster. Vous réaliserez la pâte, la sauce, les boulettes de viandes, Dégustez sur place ce délicieux plat avec le Chef !	Anna Marino Arômes d'Italie
Pâtisserie Relais Dessert	Mercredi	29 janvier	15h30	100€	Le Saint Honoré avec Cédric Pernot Travail autour de la pâte à choux, de la pâte feuilletée pour créer un grand classique de la pâtisserie !	Cédric Pernot Le Fidèle Berger
Nos Artisans	Vendredi	31/01/2020	18h30	80, 00€	Accord Vins et Charcuterie de la Maison Revel : Dégustation unique de charcuterie artisanales accompagné de vins originaux sélectionnés par Tast'Emoi	Le Cochon Sans Soucis & Tast'Emoi
Nos Restaurateurs	Lundi	03/02/2020	17h30	70,00 €	Terre et Mer : Deux plats emblématiques JB Verjus vous propose de travailler cette association emblématique de la cuisine française, le Terre et Mer ! Des plats savoureux, des associations gourmandes et la finesse du décor ! 100% de pratique pour découvrir les spécialités du Carré des Sens	Jean Bernard Verjus Le Carré des Sens
Nos Artisans	Mercredi	05/02/2020	9-12h	80,00 €	Confiseries artisanales : les petits bonheurs de Thierry Court Venez à la rencontre d'un artisan qui a su détourner les grands classiques de la confiserie pour en faire des produits originaux fait avec des matières premières de qualité. <i>L'objectif de ce cours est de réaliser :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Des bonbons gélifiés • Des barres et spécialités chocolatés • Biscuits gourmands 	Thierry COURT Les Petits Bonheurs de Thierry Court
Nos Artisans	Mercredi	05/02/2020	14-17h	80,00 €	Confiseries artisanales : les petits bonheurs de Thierry Court Venez à la rencontre d'un artisan qui a su détourner les grands classiques de la confiserie pour en faire des produits originaux fait avec des matières premières de qualité. <i>L'objectif de ce cours est de réaliser :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Des bonbons gélifiés • Des barres et spécialités chocolatés • Biscuits gourmands 	Thierry COURT Les Petits Bonheurs de Thierry Court

Cuisine Etoilée	Lundi	10/02/2020	17h30	100,00 €	<u>Cuisine étoilée avec Michaël Arnoult**</u> Michaël Arnoult, chef doublement étoilé au Guide Michelin, vous propose de préparer votre repas (entrée, plat, dessert) afin de découvrir sa cuisine fine et créative.	Michaël Arnoult Restaurant Les Morainières
Spécial enfants dès 7ans	Mercredi	12/02/2020	14h	35,00 €	<u>Spécial Enfant : Atelier Pop Cake</u> Réalisation de délicieux biscuits sucettes coloré et gourmands qu'avec de bons produits !	L'Etoile Du Goût
Nos Artisans	Merc	19/02/2020	15h30	60,00 €	<u>Flan parisien et Paris Brest, recettes traditionnelles, gourmandes et généreuses avec la Boulangerie Selva</u> <ul style="list-style-type: none"> • Réalisation de Flan : fond de tarte, crème, décor • Paris Brest : Pâte à choux, crème mousseline, montage, décor 	Didier Selva Boulangerie Selva
Cuisine bien être	Jeudi	27/02/2020	17h30	35,00 €	<u>Découvrez les légumes lacto fermentés :</u> Comprendre le procédé de lacto fermentation, ses biens faits pour notre organisme et réaliser vos propres bocaux.	Baptiste Bourdeau J'aime Boc'oh
Nos Artisans	Lundi	09/03/2020	17h30	60,00 €	<u>Charcuterie en "Ette"</u> Bruno est un passionné, venez partager son amour pour ses produits autour de : <ul style="list-style-type: none"> • Recettes de paupiettes, caillettes, rillettes • Réalisation de 100% des recettes avec des produits de qualité et du porc élevé et abattu localement • Dégustations de produits maison inoubliables 	Brigitte & Bruno Revel Le Cochon Sans Soucis
Pâtisserie Relais Dessert	Mardi	10/03/2020	15h30	100,00€	<u>Les Macarons By CPernot</u> Apprendre à réaliser ses propres macarons, techniques et pratiques. Création de ganaches aux goûts renversants.	Cédric Pernot Le Fidèle Berger
Nos Restaurateurs	Lundi	16/03/2020	17h30	70,00 €	<u>Cuisine inspiration orientale avec Pinson Restaurant</u> Cuisinez au côté d'Adrien, Chef de Pinson, autour d'une cuisine ensoleillée. Un atelier de partage autour de recettes innovantes.	Adrien Trouilloud Pinson Restaurant
Nos Restaurateurs	Lundi	23/03/2020	17h30	70,00 €	<u>Découvrez la cuisine créative et raffinée de la Parfumerie Cuisine & Flacons</u> 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

Cuisine Bien Être	Mardi	24/03/2020	17h30	70,00 €	<u>Rebooster ses défenses après l'hiver :</u> Passer une soirée autour de recettes gourmandes et savoureuses pour ressourcer votre organisme. Découvrez l'univers d'Anne Piovesan et les clefs de la cuisine vitalité	Anne Piovesan Déjeuner sur l'herbe
Nos Artisans	Mercredi	25/03/2020	15h30	60,00 €	<u>Pâques en folie</u> Comprendre la cristallisation du chocolat à travers la réalisation de plusieurs moulage, réalisation de bonbons au chocolat	Frédéric Pellier Cuit La Chocolaterie des Bauges
Nos Cavistes	Mardi	31/03/2020	17h30	50,00 €	<u>A la découverte du thé avec un sommelier en thé :</u> Les diverses variétés, comment le servir, l'importance des températures, dégustations de petites gourmandises au thé Le thé n'aura plus de secret pour vous	Dominique LOCCISANO Comptoir du T
Cuisine du Monde	Jeudi	16/04/2020	17h30	70,00 €	<u>Cuisine Italienne familiale : deux plats</u> Anna Marino vous propose un atelier autour de deux spécialités Italienne (plats de viande, poisson, en dessert des spécialités uniques et méconnus) ! Chaque étape seront réalisées ensemble avant de les déguster. Cet atelier est disponible à l'unité ou par cycle.	Anna Marino Arômes d'Italie
Parent Enfant Découverte métier	Mercredi	22/04/2020	14h	60,00€	<u>Découverte du métier d'artisan glacier : Esquimaux Et vacherins</u> Comment faire des esquimaux maison à partir de glaces artisanales, réaliser par duo un vacherin deux parfums. Réalisation, montages, décors à 4 mains.	Luciano Sanguinetti La Sibérienne
Nos restaurateurs	Jeudi	23/04/2020	17H30	70,00 €	<u>Cuisine printanière !</u> 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
Cuisine du monde	Lundi	27/04/2020	17h30	70,00€	<u>Cuisine asiatique avec Sushiko</u> Sushis & rouleaux de printemps, vous découvrirez : La fabrication, la découpe, le façonnage des produits Des saveurs méconnues, des associations de fraîcheurs uniques Une tradition et un art de vivre.	Hongbo Sushiko
Cuisine Bien Être	Lundi	11/05/2020	17H30	70,00 €	<u>Cuisiner avec les plantes :</u> Marier les plantes et herbes locales pour faire de plats créatifs, petites bouchée santé et gourmandes préparer votre repas avec des ingrédients de saison	Delphine Sauer Fou de Saisons

Pâtisserie Relais Dessert	Mercredi	13/05/2020	15h30	100,00 €	<u>Les tartes avec Cédric Pernot, délicieux desserts fruités & gourmands</u> Au côté de Cédric, apprenez à réaliser : Les fonds de tartes : recettes, cuisson, conservation... Les divers appareils : crèmes, ganaches, inserts, gelées... Montage, décors, et dégustations	Cédric Pernot Le Fidèle Berger
Nos Artisans	Mardi	26/05/2020	15h30	60,00 €	<u>Comme un air d'Italie à la boulangerie</u> En prévision des barbecues de l'été quoi de plus agréable que de les accompagner avec des ciabattas, une foccacia/salade ou des grissini à l'apéro !	Didier Selva Boulangerie Selva
Nos Artisans	Mercredi	27/05/2020	15h30	60,00 €	<u>Entremets festifs avec La Chocolaterie des Bauges</u> Pendant ce cours réalisation d'un entremet contemporain aux différentes textures, mousseuse, craquante, moelleuse et décors chocolat.	Frédéric Pellier Cuit La Chocolaterie des Bauges
Cuisine Bien Être	Vendredi	29/05/2020	17h30	70,00 €	<u>Cuisiner santé : des recettes savoureuses et saines avec la spiruline</u> La Spiruline des recettes festives et gourmandes pour des plats sains, riches en nutriments	Thierry Becherot
Nos Artisans	Mardi	11/06/2019	19h30	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	Jeudi	18/06/2020	17h30	35,00 €	<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
Cuisine Du Monde	Lundi	21/09/2020	17h30	70,00 €	<u>Cuisine Italienne familiale : deux plats</u> Anna Marino vous propose un atelier autour de deux spécialités Italienne (plats de viande, poisson, en dessert des spécialités uniques et méconnus) ! Chaque étape seront réalisées ensemble avant de les déguster. Cet atelier est disponible à l'unité ou par cycle.	Anna Marino Arômes d'Italie
Cuisine bien être	Jeudi	24/09/2020	17h30	35,00 €	<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

Nos Artisans	Merc	30/09/2020	15h30	60,00 €	<u>Tarte briochée avec la Boulangerie Selva</u> Didier Selva vous propose depuis l'été dernier des tartes avec un fond de tarte briochée, une crème et des fruits frais ! Un vrai délice, une nouvelle façon de voir les tartes estivales moelleuse et gourmandes ! Dégustez-les en dessert mais aussi au goûter !	Didier Selva Boulangerie Selva
Pâtisserie Relais Dessert	Mardi	06/10/2020	15h30	100,00 €	<u>Un grand classique : l'Opéra en deux versions au côté de Cédric Pernot</u> Au côté de Cédric, apprenez à réaliser : <ul style="list-style-type: none"> • Un biscuit Joconde • Un crème beurre, ganaches, Montage, décors, découpe, glaçage	Cédric Pernot Le Fidèle Berger
Cuisine Etoilée	Lundi	12/10/2020	17h30	100,00 €	<u>Cuisine étoilée avec Michaël Arnoult**</u> Michaël Arnoult, chef doublement étoilé au Guide Michelin, vous propose de préparer votre repas (entrée, plat, dessert) afin de découvrir sa cuisine fine et créative.	Michaël Arnoult Restaurant Les Morainières
Cuisine Bien Être	Lundi	19/10/2020	17h30	70,00 €	<u>Repas de fête sans gluten :</u> Une cuisine riche en saveurs, réalisation de plats festifs, se faire plaisir et rester gourmands. Découvrez l'univers d'Anne Piovesan et les clefs de la cuisine vitalité	Anne Piovesan Déjeuner sur l'herbe
Nos restaurateurs	Jeudi	22/10/2020	17H30	70,00 €	<u>Plats Mijotés avec Francis Theraulaz !</u> Cette soirée sera sur le thème des plats familiaux mijotés, braisés, rôtis, garnitures de légumes de saison... des plats permettant l'échange et le partage	Francis Theraulaz Onze Grande & Trois Petites Le Grand Jo
Cuisine Du Monde	Lundi	02/11/2020	17h30	70,00 €	<u>Cuisine Italienne familiale : deux plats</u> Anna Marino vous propose un atelier autour de deux spécialités Italienne (plats de viande, poisson, en dessert des spécialités uniques et méconnus) ! Chaque étape seront réalisées ensemble avant de les déguster. Cet atelier est disponible à l'unité ou par cycle.	Anna Marino Arômes d'Italie
Nos Artisans	Lundi	09/11/2020	17h30	60,00 €	<u>Le Cochon Sans Souci vous présente ses produits de fête :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Terrines • Feuilletés, boudin blanc • Petites bouchées festives • Dégustations de produits <i>maison</i> inoubliables Vous réaliserez vos propres fabrications sous l'œil avisé de Brigitte et Bruno.	Brigitte & Bruno Revel Cochon sans soucis
Pâtisserie Relais Dessert	Mardi	17/11/2020	15h30	100,00 €	<u>Desserts de fêtes avec Cédric 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	26/11/2020	17h30	35,00 €	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
Perfectionnement Boulangerie & Pâtisserie	Consulter le site			Préparation de CAP pâtisserie ou Boulangerie : L'Etoile Du Goût vous propose un accompagnement sur la préparation de ces CAP, suivis des référentiels, petits groupes, Plus de renseignements cliquer sur le titre ou Boutique des cours - L'Etoile Du Goût cliquer sur le titre ou		
Prestations sur mesure	Sur devis			Soirée sur mesure, team building : Prestation sur mesure adaptées à vos envies pour votre comité d'entreprise, vos équipes, vos amis... Plus de renseignements cliquer sur le titre ou Boutique des cours - L'Etoile Du Goût		
Prestations sur mesure	Sur devis			Anniversaire enfant sur mesure : Pour l'anniversaire de votre enfant vous souhaitez lui offrir un après-midi cuisine avec ses amis. Plus de renseignements cliquer sur le titre ou Boutique des cours - L'Etoile Du Goût		

Pour tous renseignements et inscriptions directement sur le site www.letaille-du-gout.fr ou au 06 86 38 87 41