

Aux fourneaux avec un Chef : apprenez les bons gestes !



Autour d'un magnifique piano de cuisson Bonnet, des ateliers culinaires sont organisés une semaine par mois au sein de la boutique in situ1830. Encadrés par le chef Mauviel 1830, Alex Néel, ces cours sont limités à 6 personnes pour profiter pleinement de ses conseils. Trois types de cours vous sont proposés.

DES COURS THÉMATIQUES À VOTRE NIVEAU

Le nouveau programme permet à chacun, débutants ou confirmés, de choisir les bons produits, d'acquérir les bons gestes de cuisine, d'apprendre les bonnes techniques de cuisson et d'optimiser l'usage de ses ustensiles Mauviel1830.

VIVEZ « L'EXPÉRIENCE »

L'Expérience, c'est votre rendez-vous gourmand du matin. Entrée, plat, dessert : vous élaborer vos plats en fonction des saisons à partir de produits frais et issus de notre terroir. Le cours de cuisine, d'une durée de 3h, est suivi de la dégustation à table de vos préparations.

LE MERCREDI, C'EST POUR LES PETITS !

Transmettez à vos enfants la passion et le goût des bonnes choses. Le cours, d'une durée de 2h, leur permet de réaliser quelques recettes salées et/ou sucrées qu'ils dégustent sur place ou rapportent pour partager en famille. A partir de 8 ans.

PLANNING DES ATELIERS

	9H-11H	9H-12H	9H-14H30	15H30-17H30	15H30-18H30	18H30-20H30
MERCREDI 8 AVRIL				Atelier Enfant		
JEUDI 9 AVRIL					Les produits de la mer (Niv 3)	
VENDREDI 10 AVRIL		Les grandes sauces de base (Niv 3)		Les œufs (Niv 2)		Les pâtes de base (Niv 1)
SAMEDI 11 AVRIL			L'expérience			
MARDI 12 MAI	Les taillages (Niv 1)					
SAMEDI 16 MAI			L'expérience			
MARDI 9 JUIN		Les grandes sauces de base (Niv 3)		Les crèmes de base (Niv 1)		
MERCREDI 10 JUIN	Atelier Enfant			Atelier Enfant		
JEUDI 11 JUIN		Les viandes de boucherie (Niv 3)		Les pâtes de base (Niv1)		
VENDREDI 12 JUIN		Les produits de la mer (Niv 3)		Les œufs (Niv 2)		Les taillages (Niv 1)
MERCREDI 8 JUILLET	Atelier Enfant			Atelier Enfant		
JEUDI 9 JUILLET	Les appareils de base (Niv 2)				Les produits de la mer (Niv 3)	
VENDREDI 10 JUILLET	Les fonds en cuisine (Niv 2)			Les crèmes de base (Niv 1)		Les pâtes de base (Niv 1)
SAMEDI 11 JUILLET			L'expérience			

TARIFS ET INSCRIPTIONS

Cours niveau 1 / 2h : 59 €

Cours niveau 2 / 2h : 79 €

Cours niveau 3 / 3h : 119 €

Cours enfant / 2h : 39 € + 10 € pour adulte accompagnant (présence obligatoire)

L'expérience / 3h + déjeuner : 139 € (hors boissons)

Inscription auprès de Lucile, 02 33 61 00 31, contact@mauviel.com