



PROGRAMME AUTOMNE 2018
Septembre - Octobre - Novembre

L'ECOLE DE LA TABLE

ateliers œnologie

Vins et spiritueux

Initiation à la dégustation

Lundi 10 septembre

19h30-21h30

45 euros

Apprenez les bases de la dégustation : comment appréhender les vins, les déguster, les servir et les conserver. Par Philippe Bézannier-Esnault, Cavavin Orléans.

Dégustation à l'aveugle

Jeudi 13 septembre

19h30-21h30

45 euros

Dégustez des vins sans connaître leur provenance, et laissez vous surprendre par la sélection d'Arnaud Nennig, Cave Nicolas.

Rhums

Vendredi 14 septembre

19h30-21h30

60 euros

Partez à la découverte des rhums du monde et apprenez à les déguster avec Benjamin Denis, La Cave de Benjamin.

Tour de France des grands vins rouges

Lundi 17 septembre

19h30-21h30

50 euros

Partez à la découverte des terroirs viticoles de France et découvrez un florilège de grands vins rouges sélectionnés par Olivier Delorme, La Passion du Vin.

Vins de Bourgogne

Lundi 24 septembre

19h30-21h30

50 euros

Découvrez les grands vins de Bourgogne en compagnie d'Olivier Delorme, La Passion du Vin, et apprenez à déguster des vins empreints de terroir, complexes et gourmands. Un voyage gustatif à ne pas manquer!

Tour du monde des Craft Beers

Mardi 25 septembre

19h30-21h30

45 euros

Italie, Croatie, Etats-Unis, France... Partez sur la route des nouvelles micro-brasseries du monde ! Découvrez une sélection de bières orientée sur les Craft Beers, 100% nouveautés ! Par Gabriel Rauzier, La Vigne et le Houblon.

Grands vins petit budget

Jeudi 27 septembre

19h30-21h30

45 euros

La Foire aux vins approche ! Profitez-en pour découvrir des vins étonnants, méconnus, qui sauront surprendre vos invités à moindre coût, et suivez les conseils de Fabrice Bourrée, Caves Anthocyanes, pour choisir et déguster vos trouvailles !

Vins de Loire

Lundi 1^{er} octobre

19h30-21h30

50 euros

Longue de 1000 km, la Loire cache au cœur de ses vignobles des vins plus surprenants les uns que les autres. (Re)découvrez le terroir ligérien avec Olivier Delorme, La Passion du Vin.

Initiation à la dégustation

Jeudi 4 octobre

19h30-21h30

45 euros

Apprenez les bases de la dégustation : comment appréhender les vins, les déguster, les servir et les conserver. Par Fabrice Bourrée, Cave Anthocyanes.

Vins de Bordeaux

Lundi 8 octobre

19h30-21h30

50 euros

Réputée dans le monde, la région viticole du Bordelais est riche de multiples appellations et cépages. Partez à la découverte des grands vins qui la composent avec Philippe Bézannier-Esnault, Cavavin Orléans.

Tour de France des grands vins

Mardi 9 octobre

19h30-21h30

50 euros

Explorez les terroirs viticoles de France grâce à ce voyage sensoriel au cœur des plus beaux vignobles de l'hexagone : Bourgogne, Bordelais, vallée de la Loire, Languedoc... Vous découvrirez un panel de vins (blancs et rouges) et profitez des conseils de dégustation d'Arnaud Nennig, Cave Nicolas.

NOUVEAU Explorateurs de spiritueux

Jeudi 11 octobre

19h30-21h30

60 euros

Gabriel Rauzier, La Vigne et le Houblon, vous invite à son atelier inédit ! Gin, vodka, rhum... Découvrez des spiritueux en tout genre, étonnants et très qualitatifs, issus de petites distilleries artisanales. Un panorama de goûts hors des sentiers battus destinés aux amateurs !

Dégustation exceptionnelle de Grands Crus

Vendredi 12 octobre

19h30-21h30

100 euros

Une sélection de vins rares et exceptionnels ! Découvrez des Grands Crus à pleine maturité accompagnés d'un plat de terroir et d'un assortiment de fromages : Meursault 2014 Joseph Drouin, Château Poujeaux 2000 Moulis, Chambolle-Musigny 2007 Joseph Grouin, Côte-Rôtie 1985 Etienne Guigal... Vous terminerez par un Sauternes 1^{er} Grand Cru Classé 1981 du Clos Haut Peyraguey. Profitez de cette soirée hors du commun en compagnie de Bertrand Pellou, Sommelier !

Grands vins du Sud

Lundi 15 octobre

19h30-21h30

50 euros

Suivez la route des vins de Madiran à Marsillac : appellations, terroirs, cépages... Dégustez une sélection de grands vins gourmands et riches en compagnie d'Olivier Delorme, La Passion du Vin.

Whiskies

Jeudi 18 octobre

19h30-21h30

60 euros

Qu'ils soient d'Ecosse ou d'ailleurs, les whiskies surprennent par leurs différences d'une distillerie à l'autre. Apprenez à les déguster grâce aux conseils de Fabrice Bourrée, Caves Anthocyanes.

Vins du Rhône

Vendredi 19 octobre

19h30-21h30

50 euros

Deuxième vignoble français, la vallée du Rhône est riche de nombreuses appellations et cépages. Découvrez-les durant cette dégustation en compagnie de Bertrand Pelloy, Sommelier.

Initiation à la dégustation

Mardi 23 octobre

19h30-21h30

45 euros

Apprenez les bases de la dégustation : comment appréhender les vins, les déguster, les servir et les conserver. Par Benjamin Denis, La Cave de Benjamin.

Dégustation fromages et vins

Jeudi 25 octobre

19h30-21h30

60 euros

Les vins et le fromage, quelle histoire d'amour ! Profitez de cette dégustation exclusive de fromages rares et méconnus, tout en découvrant une sélection de vins atypiques. Un travail à quatre mains avec Victor Ceuneau, Fromagerie Bernat, et Arnaud Nennig, cave Nicolas.

Vins de Bourgogne

Lundi 29 octobre

19h30-21h30

50 euros

Etendue sur seulement 100 km, la Bourgogne est unique par sa multitude de terroirs. Découvrez une sélection des plus belles pépites et apprenez à les déguster en compagnie de Philippe Bézannier-Esnault, Cavavin Orléans.

Initiation à la dégustation

Vendredi 2 novembre

19h30-21h30

45 euros

Apprenez les bases de la dégustation : comment appréhender les vins, les déguster, les servir et les conserver. Par Bertrand Pelloy, Sommelier.

Vins de Bordeaux

Jeudi 8 novembre

19h30-21h30

50 euros

Accord parfait avec les gibiers, les vins de la région du Bordelais sont de sortie avec la saison de chasse ! Découvrez les cépages et appellations qui la composent, tout en apprenant à les déguster grâce à la sélection pointue de Fabrice Bourrée, Caves Anthocyanes.

Vins du Languedoc

Lundi 12 novembre

19h30-21h30

50 euros

Découvrez et dégustez les pépites que recèle le vignoble languedocien, et partez à la rencontre de ce terroir français riche et aromatique. Par Philippe Bézannier-Esnault, Cavavin Orléans.

NOUVEAU Fabrication du Schrub

Mardi 13 novembre

19h30-21h30

60 euros

Liqueur traditionnelle antillaise à base de rhum, d'oranges et de sucre de canne, le Schrub est typique des fêtes de fin d'année ! Dégustez-en un échantillon et apprenez à le réaliser dans les règles de l'art, pour repartir ensuite avec : après un mois de macération, il sera prêt à temps pour le réveillon (500ml par personne). Par Gabriel Rauzier, La Vigne et le Houblon.

Accords mets et vins

Vendredi 16 novembre

19h30-21h30

50 euros

Quel vin choisir pour accompagner son menu ? Quelles associations privilégier, ou au contraire éviter ? Découvrez les conseils et astuces de Bertrand Pelloy, Sommelier, pour choisir son vin en fonction des plats.

Champagne

Mardi 20 novembre

19h30-21h30

60 euros

Découvrez une sélection de Champagnes de vigneron indépendants et familiarisez-vous avec la méthode champenoise ; vous dégusterez quatre références, dont un grand nom, en compagnie de Fabrice Bourrée, Caves Anthocyanes.

Accords vins et chocolats

Jeudi 22 novembre

19h30-21h30

50 euros

A l'approche des fêtes, découvrez les accords entre différents vins rouges et blancs, ganaches originales et crus de chocolat ! Une dégustation gourmande grâce aux chocolats Papion et à la sélection de vins pointus de Fabrice Bourrée, Cave Anthocyanes.

Initiation à la dégustation

Lundi 26 novembre

19h30-21h30

45 euros

Apprenez les bases de la dégustation : comment appréhender les vins, les déguster, les servir et les conserver. Par Olivier Delorme, La Passion du Vin.

Vins de Bourgogne

Mardi 27 novembre

19h30-21h30

50 euros

Découvrez les grands vins de Bourgogne en compagnie de Benjamin Denis, La Cave de Benjamin, et apprenez à déguster des vins empreints de terroir, complexes et gourmands. Un voyage gustatif à ne pas manquer !



ateliers cuisine

Septembre

Desserts libanais

Lundi 10 septembre

19h00-21h00

45 euros

Inspiration pour le reste du Moyen-Orient, la pâtisserie libanaise offre une variété de recettes gourmandes ! Découvrez une sélection de douceurs traditionnelles (mouhalabia, meghli et namoura) en compagnie de Sami Copti, Mijana Restaurant.

Cuisine Fusion

Mercredi 12 septembre

19h00-21h00

50 euros

Découvrez la cuisine colorée et inspirée de Louly Chounlamany, Chef Louly, et réalisez en sa compagnie un plat et un dessert originaux : spaghetti à l'encre de seiche et magret de canard séché, quenelle de chèvre frais et légumes, suivi d'une verrine de saison.

Repas gastronomique petit budget

Jeudi 13 septembre

19h00-21h00

45 euros

Comment surprendre ses invités avec un budget limité ? Découvrez les conseils et recettes de Laurent Borysko, Laurent Chef à Domicile, et cuisinez un menu savoureux : suprême de pintade, mille-feuille d'aubergines et cèpes, suivi d'une tarte figue et orange.

Apéritif dînatoire spécial fin d'été

Vendredi 14 septembre

19h00-21h00

45 euros

Profitez des derniers rayons de soleil et des inspirations méditerranéennes de Laurent Naudin, Nodens, pour découvrir des recettes originales et parfumées aux saveurs de l'Italie et du sud de la France. Un atelier gourmand à ne pas manquer pour prolonger les vacances !

Atelier Parents-Enfants : tout chocolat

Samedi 15 septembre

10h30-12h30

60 euros par binôme

Apprenez à réaliser de délicieuses douceurs chocolatées grâce aux conseils et astuces de Stéphan Galateau, B. Glacier.
(25 euros par enfant suppl.)

Gastronomie de saison

Lundi 17 septembre

19h00-21h00

50 euros

Découvrez les produits de saison en compagnie de Gaëtan Marchand,

La Cuisine en Partage ! Vous réaliserez un délicieux menu à base de poisson : pavé de cabillaud, galette d'aneth et sauce aux huîtres, suivi d'une coupelle russe et sa poêlée d'abricots à la lavande.

Asian Street Food

Jeudi 20 septembre

19h00-21h00

45 euros

Très populaire dans les pays asiatiques, la street food foisonne de recettes simples et savoureuses à déguster avec les doigts ! Découvrez les coups de cœur du chef Laurent Naudin, Nodens, en provenance de la Thaïlande, du Japon, du Vietnam et de l'Inde.

Gastronomie de saison

Lundi 24 septembre

19h00-21h00

50 euros

Découvrez les produits de saison en compagnie de Gaëtan Marchand, La Cuisine en Partage ! Vous réaliserez un délicieux menu à base de produits de la mer : poêlée d'encornets et pesto de persil/basilic avec légumes du soleil grillés, suivi d'une tartelette aux figues fraîches et spéculoos.

Technique de chef : la découpe

Mardi 25 septembre

19h00-21h00

45 euros

Découvrez les découpes de fruits et légumes incontournables à maîtriser en cuisine pour réussir vos plats : émincés, brunoise, julienne, mirepoix, tournés ou en tagliatelles. Vous serez incollables sur les techniques professionnelles de Laurent Borysko, Laurent Chef à Domicile !

NOUVEAU Pâtisserie haute couture : la pomme sculptée

Mercredi 26 septembre

14h00-19h00

95 euros

Découvrez l'art des fruits sculptés en compagnie de Romain Cornec, Chef Pâtissier, et apprenez à réaliser une œuvre d'art au véritable goût de fruit. Très visuelle et fidèle à la nature, cette création moderne demande patience et maîtrise ! Découvrez tous les secrets du chef pour la réussir haut la main (une pratique régulière de la pâtisserie est requise pour cet atelier).

Technique de chef : le poisson

Jeudi 27 septembre

19h00-21h00

50 euros

Préparez un poisson de A à Z et apprenez à le cuisiner : découpe, assaisonnement, cuisson, accompagnement... Il n'y aura plus de secrets pour vous grâce aux conseils de Jean-Edouard Ghesquière, Invite1Chef.com

NOUVEAU Master Class Geoffrey Degros

Vendredi 28 septembre

19h00-22h00

65 euros

Découvrez la cuisine végétale et pointue de Geoffrey Degros, Chef à Domicile, et réalisez en sa compagnie un menu gastronomique et moderne ! Entrée : Chou fleur rôti au beurre d'ortie et épinards croustillants à la pâte de prunes/ Plat : coques à l'eau de pastèque, huile de sauge et mandarine grillée/ Dessert : pêche confite, crémeux aux fleurs sauvages et biscuit à l'huile d'olive.

Techniques de pâte à sucre

Samedi 29 septembre

10h30-12h30

50 euros

Découvrez l'art délicat de la pâte à sucre : décorer, lisser, recouvrir, utiliser les différents outils, réaliser des nœuds, rubans, lettres ou fleurs... Delphine Allemandou, Delph'Ine Pâtisserie, vous livrera ses astuces de Cake Designer pour réussir parfaitement vos décors en pâte à sucre !

NOUVEAU Atelier enfants : Eveil au goût

Samedi 29 septembre

14h30-16h00

30 euros

Spécialement élaboré pour les jeunes de 7 à 12 ans, cet atelier animé par Delphine Allemandou (Delph'Ine Pâtisserie) a pour but la découverte gustative : identifier les goûts et les saveurs des aliments les yeux bandés, se familiariser avec les cinq sens, découvrir des saveurs inconnues... Ensuite, réalisation de recettes sucrées et ludiques (cake pops, crêpes) sont au programme. Un atelier inédit pour tous les petits gourmands !

Octobre

NOUVEAU Gastronomie syrienne

Lundi 1^{er} octobre

19h00-22h00

55 euros

Découvrez les spécialités traditionnelles de Damas en compagnie de Nabil Attar, restaurant Narenj, et apprenez à réaliser un menu complet à base de produits locaux : Baba Ghanouj, falafels de Damas et mamounieh en dessert. Laissez vous surprendre par une cuisine dépaysante et parfumée !

NOUVEAU Sushis et makis à la française

Jeu

di 4 octobre

19h00-21h00

45 euros

Comment réaliser vous-mêmes sushis et makis ? De la cuisson du riz aux techniques de dressage, suivez les conseils de Laurent Naudin, Nodens, pour réaliser vos sushis maison et agrémentez-les de garnitures originales inspirées de la gastronomie française : quinoa, riz parfumé, foie gras... laissez-vous surprendre par des associations étonnantes !

Apéritif dînatoire libanais

Lundi 8 octobre

19h00-21h00

45 euros

Le mezzé est au Liban ce que sont les tapas à l'Espagne ! Apprenez à réaliser houmous, caviar d'aubergine, taboulé et labneh pour un délicieux apéritif en compagnie de Sami Copti, Mijana Restaurant.

Repas gastronomique petit budget

Mardi 9 octobre

19h00-21h00

45 euros

Comment surprendre ses invités avec un budget limité ? Découvrez les conseils et recettes de Laurent Borysko, Laurent Chef à Domicile, et cuisinez un menu savoureux : velouté de châtaignes aux échalotes fraîches, filet mignon et infusion des bois, châtaignes et lard, suivi d'une mini tartelette aux fraises.

Gastronomie de saison

Mercredi 10 octobre

10h30-12h30

50 euros

Découvrez les produits de saison en compagnie de Gaëtan Marchand, La Cuisine en Partage ! Vous réaliserez un délicieux menu à base de viande : filet de canette caramélisé au vin d'épices et risotto de noisettes torréfiées, suivi d'un mille-feuille pamplemousse rose et citron vert.

Technique de chef : les ravioles

Jeu

di 11 octobre

19h00-21h00

50 euros

Découvrez les secrets du chef Jean-Edouard Ghesquière, Invite1chef.com, pour réussir vos propres pâtes et farces, et cuisinez de A à Z une délicieuse recette de raviole saisonnière.

Cuisine flexitarienne créative d'automne

Vendredi 12 octobre

19h00-21h00

45 euros

Découvrez des recettes créatives de l'instant, à base de produits de saison : fruits, légumes, céréales, graines, épices et herbes... Un moment savoureux et convivial à ne pas manquer ! Par Stéphane Khalifa, Chef freelance.

Cuisine créative végétarienne

Samedi 13 octobre

10h30-12h30

45 euros

L'alimentation végétarienne puise autant dans la cuisine du monde que dans la traditionnelle, et fait la part belle aux fruits et légumes de saison ! Découvrez des recettes originales et créatives, sans viande ni poisson avec le chef freelance Stéphane Khalifa.

NOUVEAU Technique afghane : le Higkanom

Lundi 15 octobre

19h00-21h00

45 euros

Raviole afghane à base de légumes et de viande de veau accompagnée d'une sauce maison aux tomates, le higkanom est une recette traditionnelle méconnue. Découvrez tous les secrets de Soraya Sakhi Momen, Une Porte sur Kaboul, pour les réussir haut la main !

NOUVEAU Pâtisserie haute couture : le Paris-Brest

Mercredi 17 octobre

9h30-17h30

120 euros

Bijou de la pâtisserie française, le Paris-Brest est de retour sur les tables étoilées ! Découvrez la recette haute couture de Romain Cornec, Chef à Domicile, et ses techniques professionnelles : ganache montée, réalisation du praliné, pâte à chou maison, craquelin, utilisation de la poche à douille et

montage... Un atelier de précision pour les inconditionnels de ce dessert !
(pause repas libre à 12h00/ reprise de l'atelier à 14h00)

NOUVEAU Master Class Geoffrey Degros

Vendredi 19 octobre

19h00-22h00

65 euros

Découvrez la cuisine végétale et pointue de Geoffrey Degros, Chef à Domicile, et réalisez en sa compagnie un menu gastronomique et moderne ! Entrée : oignon rôti entier, bouillon aux clous de girofle, huile de cébette et noisettes râpées/ Plat : maquereau grillé, pulpe de carottes jaunes au kombu et pommes marinées, émulsion de mélisse / Dessert : crème à la sauge et poivre de Sichuan, pomme caramélisée et sablé.

Macarons d'automne

Samedi 20 octobre

10h30-12h30

40 euros

Apprenez la technique, ainsi que les conseils et astuces pour réaliser de délicieux macarons (caramel et fruits de la passion). Par Stéphan Galateau, B.Glacier.

Technique de chef : le gibier

Mardi 23 octobre

19h00-21h00

50 euros

Profitez de la saison de la chasse pour apprendre à travailler le gibier à poils en compagnie de Laurent Borysko, Laurent Chef à Domicile. Vous cuisinerez également l'incontournable sauce Grand Veneur, et terminerez par un tiramisu aux coings.

NOUVEAU Technique de chef : Lap Sin

Mercredi 24 octobre

19h00-21h00

50 euros

Plat emblématique du Laos à base de bœuf, le Lap Sin est un tartare asiatique très parfumé : apprenez à le cuisiner dans les règles de l'art grâce aux conseils experts de Louly Chounlamany, Chef Louly.

Gastronomie et champignons

Jeudi 25 octobre

19h00-21h00

45 euros

Découvrez un menu gastronomique (entrée et plat) orchestré par Laurent Naudin, Nodens, autour des champignons de saison : cèpes, girolles, pieds-de-mouton... Vous cuisinerez deux recettes et apprendrez à sublimer ces produits d'exception!

Layer Cake au Kinder Bueno

Samedi 27 octobre

10h30-12h30

45 euros

Célèbre gâteau à étages anglo-saxon, le Layer Cake est un délice à la fois pour le palais et les yeux ! Découvrez une recette gourmande chocolat/praliné, et apprenez à le décorer grâce aux astuces de Delphine Allemandou, Delph'Ine Pâtisserie.

NOUVEAU Atelier enfants : Eveil au goût

Samedi 27 octobre

14h30-16h00

30 euros

Spécialement élaboré pour les jeunes de 7 à 12 ans, cet atelier animé

par Delphine Allemandou (Delph'Ine Pâtisserie) a pour but la découverte gustative : identifier les goûts et les saveurs des aliments les yeux bandés, se familiariser avec les cinq sens, découvrir des saveurs inconnues... Ensuite, réalisation de recettes salées et ludiques (muffins jambon/fromage, soupe courgettes/fromage frais) sont au programme. Un atelier inédit pour tous les petits gourmands !

Gastronomie de saison

Lundi 29 octobre

19h00-21h00

50 euros

Découvrez les produits de saison en compagnie de Gaëtan Marchand, La Cuisine en Partage ! Vous réaliserez un délicieux menu à base de poisson : croquettes de saumon aux girolles, rosace de betteraves rouges et crème de cresson, suivi d'une tarte tatin banane et mousse chocolat.

Novembre

Repas gastronomique petit budget

Vendredi 2 novembre

19h00-21h00

45 euros

Comment surprendre ses invités avec un budget limité ? Découvrez les conseils et recettes de Laurent Borysko, Laurent Chef à Domicile, et cuisinez un menu savoureux : lieu en ballotine, gratin de salsifis aux noisettes torrifiées, suivi d'oranges façon Cardinale.

NOUVEAU Pâtisserie haute couture : la poire sculptée

Samedi 3 novembre

14h00-19h00

95 euros

Découvrez l'art des fruits sculptés en compagnie de Romain Cornec, Chef Pâtissier, et apprenez à réaliser une œuvre d'art pâtissière au vrai goût de fruit. Très visuelle et fidèle à la nature, cette création moderne demande patience et maîtrise ! Découvrez tous les secrets du chef pour la réussir haut la main (une pratique régulière de la pâtisserie est requise pour cet atelier).

Gastronomie de saison

Jeudi 8 novembre

19h00-21h00

50 euros

Découvrez les produits de saison en compagnie de Gaëtan Marchand, La Cuisine en Partage ! Vous réaliserez un délicieux menu à base de viande : rognons de veau rôtis aux deux lards, déglçage au cognac et écrasé de pommes de terre de ma grand-mère suivi d'un minestrone d'ananas, cannelle et badiane.

Menu traditionnel libanais

Lundi 12 novembre

19h00-21h00

50 euros

Colorée, authentique et savoureuse, la cuisine libanaise séduit par sa simplicité et son judicieux usage des produits de saison. Découvrez un menu traditionnel (entrée, plat et dessert) en compagnie de Sami Copti, Mijana restaurant : salade Chantklif, Kafta batata, et Layali Annie.

Technique de chef : le désossage

Mardi 13 novembre

19h00-21h00

50 euros

Désosser consiste à retirer les os d'une volaille ou d'une viande à cru ou après cuisson, dans le but de la farcir et de la préparer. A l'approche des fêtes, découvrez différentes techniques pour désosser la volaille grâce aux conseils de Laurent Borysko, Laurent Chef à Domicile.

Douceurs créatives végétariennes

Vendredi 16 novembre

19h00-21h00

45 euros

L'alimentation végétarienne puise autant dans la cuisine du monde que dans la traditionnelle, et fait la part belle aux fruits et légumes de saison ! Découvrez des recettes originales et créatives, sans viande ni poisson avec le chef freelance Stéphane Khalifa.

Découverte d'une cuisine flexitarienne créative

Samedi 7 novembre

10h30-12h30

45 euros

Découvrez des recettes créatives de l'instant, à base de produits de saison : fruits, légumes, céréales, graines, épices et herbes... Un moment savoureux et convivial à ne pas manquer ! Par Stéphane Khalifa, Chef freelance.

Gastronomie de saison

Mardi 20 novembre

19h00-21h00

50 euros

Découvrez les produits de saison en compagnie de Gaëtan Marchand, La Cuisine en Partage ! Vous réaliserez un délicieux menu à base de viande : râble de lapin rôti, jus de genièvre et purée douce au céleri, suivi d'une tarte fine à la Reine des Reinettes, glace vanille et sauce aux pralines roses de Reims.

Cuisine Fusion

Mercredi 21 novembre

19h00-21h00

50 euros

Découvrez la cuisine colorée et inspirée de Louly Chounlamany, Chef Louly, et réalisez en sa compagnie un plat et un dessert originaux : papillote de poulet au lait de coco, basilic et feuille de bananier, suivi d'un mi-cuit au gingembre.

NOUVEAU Master Class Geoffrey Degros

Vendredi 23 novembre

19h00-22h00

65 euros

Découvrez la cuisine végétale et pointue de Geoffrey Degros, Chef à Domicile, et réalisez en sa compagnie un menu gastronomique et moderne ! Entrée : champignons grillés, pulpe d'ail et bouillon à la pomme de pin / Plat : truite, feuille de pommes de terre et crème à l'huile de marjolaine / Dessert : crème au citron, meringue brûlée, gressin miel et huile d'olives.

Macarons salés

Samedi 24 novembre

10h30-12h30

40 euros

Apprenez la technique, ainsi que les conseils et astuces pour réaliser de délicieux macarons apéritifs qui surprendront vos invités (foie gras/figues et fromage frais/tomates). Par Stéphan Galateau, B.Glacier.

Traditions afghanes

Lundi 26 novembre

19h00-21h00

45 euros

Faites voyager votre assiette grâce aux recettes parfumées et authentiques de Soraya Sakhi Momen, Une Porte sur Kaboul, et apprenez à réaliser un Kichiri Quroot (plat traditionnel à base de viande) suivi d'un thé afghan à la cardamome.

Cuisine & Œnologie

NOUVEAU Gastronomie automnale et grands vins

Vendredi 26 octobre

19h00-22h00

80 euros

Bertrand Pelloy, Sommelier, vous propose un atelier spécial «saveurs automnales» où recettes réconfortantes et accords mets et vins seront au menu. Vous cuisinerez en sa compagnie un velouté de courge musquée et trompettes de la mort, suivi de petits choux farcis aux champignons et foie gras. Le tout sera accompagné de vins rouges et blancs, dont un magnum de Mercurey Vieilles Vignes 1985.

NOUVEAU Cuisine du whisky et dégustation

Jeudi 15 novembre

19h00-22h00

80 euros

Laurent Naudin, Nodens, vous invite à son atelier inédit ! Cuisinez en sa compagnie des recettes étonnantes inspirées par les notes de ce spiritueux réputé : Saint Jacques flambées au whisky iodé et fenouil, terrine de foie gras au whisky de seigle (rye whiskies) et cacao amer, puis un tiramisu menthe, chocolat blanc, vanille, bourbon fumé, inspiré du cocktail Mint Julep. Le tout sera accompagné d'une dégustation de whiskies orchestrée par Benjamin Denis, La Cave de Benjamin. Un atelier à quatre mains à ne pas manquer !

Idées cadeaux !



Offrez des chèques cadeaux de L'École de la Table ! Une formule qui permet d'offrir à la personne de votre choix la possibilité de sélectionner elle-même le thème et la date parmi tous les ateliers proposés.



Valable un an, les chèques cadeaux sont la solution pour faire plaisir à vos proches et vos amis !

L'École de la Table
27 Place du Châtelet 45000 Orléans
02 38 62 48 77 - ecoledelatable@orange.fr
www.ecoledelatable.fr



S.A. THOMAS ET CIE au capital de 230 000 euros - RC Orléans 58B29
Ne pas jeter sur la voie publique. Conception THOMAS et CIE - Impression IDB

ABONNEMENTS

Valables un an, les cartes d'abonnements permettent de faire plaisir ou de vous faire plaisir tout en faisant des économies.



Cuisine

Carte de 6h (3 ateliers)

120 euros

Carte de 12h (6 ateliers)

234 euros

Œnologie

Carte de 6h (3 ateliers)

129 euros

Carte de 12h (6 ateliers)

258 euros

Offre valable pour tous ateliers jusqu'à 50 euros. Au delà, une participation financière de la différence vous sera demandée. Économie moyenne réalisée environ -12% sur l'ensemble des ateliers proposés. Offre non cumulable avec les chèques cadeau de L'École de la Table ou toute autre offre ou promotion en cours.

L'ÉCOLE
DE
LA TABLE

ateliers de cuisine

ateliers d'œnologie

arts de la table

événements