



L'Atelier Gourmand de Pierre Paumel - Maître Cuisinier de France

COURS de CUISINE de MARS à JUIN 2018



Madame, Monsieur, Chers Gourmets,

La saison redémarre à l'Atelier Gourmand, préparez vos tabliers !!!

J'ai le plaisir de vous convier à partager ensemble les nouveaux rendez-vous gourmands dans ma cuisine privée où je vous transmettrai un savoir-faire simple et technique - du Débutant au Chevronné, selon les thèmes.

De la cuisine traditionnelle, diététique à la gastronomie, nous appliquerons les modes de cuisson les plus modernes sans oublier la pâtisserie fine ou traditionnelle, tout ceci dans une ambiance simple mais efficace !.

Je vous donne également 3 **nouveaux** rendez-vous « Une recette = un plat » que nous réaliserons pour 2 et à emporter pour déguster chez Vous !! Possibilité de préparer des portions supplémentaires à la réservation, avec supplément.

Au plaisir de vous accueillir pour de bons moments de gastronomie et de convivialité.

Pierre Paumel

MARS

Samedi 24 - CUISINE SAVEURS-SANTÉ à JUSTE TEMPÉRATURE - Initiation-Découverte - 9h30 / 14h30

De la cuisson sous vide, maintenant à la portée de Tous !!!

Saveur, couleur, tendreté, **vitamines** préservées, hygiène parfaite. Je vous ferai découvrir les méthodes les plus simples pour réaliser, avec un matériel spécial Particuliers, vos petits plats, vos légumes, vos fruits. Vous découvrirez également le secret des grands Chefs qui utilisent cette cuisson depuis des années !!!

Démonstration, cuisson, dégustation à la Table du Chef

AVRIL

Samedi 7 - CUISINE SAVEURS-SANTÉ à JUSTE TEMPERATURE - Perfectionnement - 9h30 / 14h30

Vous avez suivi l'Initiation-Découverte ou vous avez déjà une petite expérience, vous allez découvrir cette fois-ci comment réaliser vos plats, terrine, foie gras, poisson, viande, etc etc suivi de la dégustation à la table du Chef !!!

Samedi 14 - L'AGNEAU - 9h30 / 14h30

Un des produits leaders de la Provence. Nous le cuisinerons : haché comme un burger en sauce ; comme un Navarin, Selle farcie de chair, tomates confites, aubergines, etc....

Des recettes à la fois classiques et originales.

Vendredi 20 - Une recette = un plat : Navarin d'Agneau printanier - 17h30 / 19h30

MAI

Samedi 5 - La PATISSERIE FINE - 9h30 / 12h30

Pâtisserie Fine signifie : légère et très goûteuse. Vous découvrirez les techniques élémentaires pour réussir des entremets (gâteaux) très fins d'après des recettes originales à base de Chocolat, Fruit, Miel, Nougat, etc... ainsi que les biscuits de base. Exemple : Génoise, dacquoise, pain d'épices.

Vous pourrez ainsi emporter et déguster avec vos Proches les gourmandises que nous aurons préparées.

Vendredi 18 - Une recette = un plat : Blanquette de Lotte aux petits légumes – 17h30 / 19h30

Samedi 26 - Les LÉGUMES de SAISON – 9h30 / 14h30

Des idées de plats, de velouté, de gratin. Vous découvrirez une autre façon de cuisiner les légumes pour les Petits et les Grands ...