

a partir de
65 €
Offre CSE
58€ /pers



Créez, cuisinez, partagez !

By Jérôme Daumet

Défi culinaire par équipe au cœur du terroir Cévenol !



9h30 à 15h



Groupe 6 à 14 pers



repas compris



niveau: Débutant

Idéal pour renforcer vos équipes, partager un moment entre amis ou en famille, ce challenge gourmand promet rires, découvertes et souvenirs inoubliables !

En résumé

- ✓ **Défi** : Par équipe de deux, vous relèverez le pari de réaliser le meilleur plat en utilisant les produits sélectionnés pour la recette du jour.
- ✓ **Expérience sensorielle** : Vous découvrirez des saveurs et des arômes du terroir pour éveiller les plaisirs des papilles.
- ✓ **Jury** : A l'aide de fiche de notation, vous serez jury pour les créations des autres équipes au travers l'aspect, la texture et l'odeur des mets pour une appréciation complète des plats.
- ✓ **Tout compris**: Pour cette expérience tout est inclus : du café d'accueil à l'apéritif, suivi d'un repas complet (entrée, plat, dessert) accompagné d'un verre de vin et d'un café, vous profiterez pleinement de ce moment gourmand.

Programme



De
9h30 à 15h



Activité : Défi culinaire par équipe en atelier professionnel



Repas sur terrasse panoramique



Thème : soupe à l'oignons, crumble, tarte etc...!



Visite : Cultures en terrasse

Une fois votre groupe constitué, nous définirons ensemble la date, les binômes et la thématique, qui pourra être, par exemple, soupe à l'oignon, tarte, crumble, ou autre. Une fois ces éléments arrêtés, place à la préparation ! Les produits nécessaires à l'élaboration de votre plat seront sélectionnés.

Deux jours avant l'événement, vous recevrez une fiche technique détaillant la liste des ingrédients présents dans votre panier. Vous réfléchirez avec votre binôme à la recette que vous préparerez. N'oubliez pas d'apporter cette fiche!

Le jour J, je vous accueillerai au four à pain du hameau de Cabriès, à Val-d'Aigoual. Après une balade dans ses ruelles et une découverte des montagnes cévenoles où je cultive mes oignons, je vous partagerai son histoire et ses secrets avant de passer en cuisine.

Nous entrerons ensuite dans un espace entièrement équipé, pour travailler votre créativité culinaire. Une fois le chronomètre lancé, vous aurez 3 heures pour réaliser votre création. Je serai là pour vous accompagner, vous guider et animer cette aventure.

À la fin du temps imparti, place au jury ! Chaque équipe désignera un juge qui, muni de sa fiche de notation, évaluera les créations des autres participants. Les critères incluront l'aspect visuel, l'odeur et le goût, avec une petite touche de suspense : les évaluations olfactives et gustatives se feront les yeux bandés pour ajouter du piquant à l'expérience !



Infos pratiques



- ◆ Secteur : Cévennes méridionales
- ◆ Rendez-vous : hameau de Cabriès, commune de VAL-D'AIGOUAL
- ◆ Horaires : 9h30
- ◆ Tous niveaux confondus
- ◆ Age minimum: 9 ans
- ◆ Repas fourni : midi

€ Le prix comprend :

- ◆ Atelier cuisine encadré
- ◆ Tous les ingrédients pour réaliser ce défi
- ◆ Tous les ustensiles de cuisine et de cuisson nécessaires
- ◆ Taille du groupe 14 personnes maximum
- ◆ Apéritif surprise
- ◆ Repas de terroir à la suite de l'atelier
- ◆ Un verre de vin et café
- ◆ Découverte de plantes aromatiques et condiments

€ Le prix ne comprend pas:

- ◆ L'acheminement jusqu'au lieu de rendez-vous
- ◆ Tout ce qui n'est pas indiqué sous la rubrique "Le prix comprend".

Niveau

.|| Débutant

- ◆ Aucune compétence particulière n'est requise pour ce défi ! L'essentiel est de partager un moment convivial tout en cuisinant.

Dates

- ◆ Les activités se déroulent uniquement sur réservation. Nous vous invitons à nous contacter afin de planifier ensemble votre expérience. Nous ferons notre maximum pour vous proposer des créneaux adaptés à vos disponibilités et garantir un moment convivial dans des conditions optimales.