

55 €  
Offre CSE  
50 €/pers



## Atelier cuisine à la ferme





By Jérôme Daumet

# Du potager à la cuisine, venez sublimer les Cévennes !

 9h30 à 15h     Groupe 6 à 14 pers     repas compris     niveau: Débutant

Paysan maraîcher, je vous accueille dans mon hameau cévenol typique pour vous faire découvrir la culture en terrasses. Nous poursuivrons avec un atelier cuisine où vous réaliserez une recette à partir des produits du terroir. Pour conclure, nous partagerons un repas convivial, comprenant le plat que vous aurez préparé.

## En résumé

-  **Expérience sensorielle** : Découvrez les saveurs du terroir à travers des ateliers gourmands alliant tradition et plaisir des sens. Une immersion gourmande pour les passionnés de cuisine et de patrimoine culinaire.
-  **Rencontre** : **Paysan cévenol, Jérôme vous fera découvrir les particularités uniques de ce terroir et vous dévoilera les secrets de la culture en terrasse.**
-  **Découverte des paysages** : une terrasse offrant une vue imprenable sur les montagnes et les vallées environnantes, pour une expérience gustative et visuelle inoubliable.
-  **Tout compris**: Durant cette expérience, ne vous souciez de rien : 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, profitez pleinement de ce moment gourmand.

# programme



De  
9h30 à 15h



**Activité: Réalisation d'une recette en atelier professionnel**



**Repas sur terrasse panoramique**



**Recette: une nouvelle recette à chaque session !**



**Visite: Cultures en terrasse**

Je vous invites à découvrir des recettes simples, originales, et terriblement savoureuses à base du produit emblématique de notre belle région : l'oignon doux des Cévennes !

Je vous accueille devant le four à pain du hameau de caractère de Cabriès, sur la commune de Val-d'Aigoual, nous cheminerons dans ses ruelles, passerons devant la fontaine, pour finalement découvrir un point de vue imprenable sur les montagnes et terrasses cévenoles, sur lesquelles les oignons sont cultivés par mes soins.

Je vous parlerai avec ferveur de notre produit, son histoire, ses conditions de culture ancestrales, et bien sûr de ses qualités gustatives incomparables. Juste de quoi vous mettre dans le bain avant de passer en cuisine!

Nous entrerons ensuite pour profiter d'un espace cuisine équipé de tout le matériel nécessaire à l'activité. Je vous accompagnerai dans la réalisation des recettes choisies en fonction du thème de la journée, pour finir en beauté avec la dégustation de notre préparation, au cours d'un repas de terroir.

Convivial, pédagogique et ludique, l'atelier cuisine est une occasion de créer du lien social autour d'un plaisir partagé. Véritable temps d'échange et de découverte des saveurs, il permet la participation de chacun et la valorisation de produits de qualité.



07.81.87.77.73



Cabriès 30570 VAL-D'AIGOUAL



terroirenvie.fr

# Infos pratique



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

## € Le prix comprend :

- ◆ Atelier cuisine encadré
- ◆ Tous les ingrédients pour réaliser la recette du jour
- ◆ 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

- ◆ Le concept de ces ateliers de cuisine n'est pas de proposer de la gastronomie sophistiquée, mais plutôt de favoriser la rencontre et l'échange avec le producteur. Vous apprendrez à travailler les produits du terroir avec simplicité, tout en utilisant des techniques de cuisine accessibles.

## Dates

- ◆ Nous vous invitons à consulter notre site [www.terroirenvie.fr](http://www.terroirenvie.fr) pour visualiser les dates mises à jour. Nous pouvons également vous proposer d'autres créneaux pour un groupe constitué.

