



## **CUISINER COMME LES PROS, ÇA S'APPREND !**

Devenue une mode ou un réel besoin dans les plaisirs de l'art de vivre, nombreux sont ceux qui s'imposent un temps pour s'initier à la cuisine auprès de chefs talentueux.

Eric Briones et quelques uns de ses collaborateurs, tous passionnés de cuisine, vous divulguent ces petits tours de mains indispensables pour réussir une préparation.

L'occasion de découvrir les gestes de base de la cuisine, d'apprendre quelques astuces, de mettre en valeur des produits que l'on n'ose pas cuisiner, de maîtriser les cuissons, d'embellir une présentation, d'échanger... autant de sujets qui vous rendront la tâche plus facile pour cuisiner à domicile.

Chaque atelier est l'occasion de décrypter trois recettes, autour d'un thème  
(Salé, sucré, cuisine diététique, repas de fête, les poissons, la truffe,  
le foie gras, la pomme de terre, l'asperge, le chocolat...)  
Chacune des préparations est suivie d'une dégustation conviviale à table.

*Les cours étant organisés dans notre cuisine, les dates sont rares et à découvrir dans notre calendrier.  
Nous en sommes ravis et regrettons bien évidemment de ne pouvoir satisfaire tous les passionnés de bonne cuisine.*

### **Renseignez-vous et découvrez notre programme**

#### **HORAIRES DES COURS**

le samedi Matin selon calendrier : 9h à 12h

#### **TARIFS (3 heures de cours et dégustations)**

70 € TTC euros le cours

*Sous réserve de disponibilité.*

Les cours n'accueillant que 10 personnes par session, tout cours réservé doit être réglé sous quinzaine suivant la date de réservation pour valider l'inscription.

En cas d'annulation, merci de prévenir au minimum 72h à l'avance, pour laisser à d'autres l'opportunité d'assister au cours.  
Tout cours non annulé, auquel vous n'assisterez pas, sera perdu.