

Programme des Ateliers Chardin "Savoir faire"

RESERVATIONS PAR MAIL pole-rest.0881664f@ac-nancy-metz.fr

(Sous réserve de 8 participants)

Les Ateliers « Savoir faire » au Lycée Chardin vous proposent un cours de cuisine avec un enseignant du lycée durant lequel non seulement vous pourrez découvrir une ou plusieurs ficelles du métier mais surtout vous repartirez avec votre œuvre, pour la savourer tranquillement, en solo, en famille ou entre amis. *Tous les cours sont au tarif unique de 45€.*

▲ MERCREDI 15 NOVEMBRE



FARANDOLE DE MACARONS, PETITS GATEAUX DE VOYAGE

Avec Denis PARISS de 18h à 22h

Réalisation des coques de macarons, garniture et assemblage ainsi que la réalisation d'un gâteau de voyage à base de myrtilles et de macaronage

▲ LUNDI 20 NOVEMBRE

PETITES VIENNOISERIES EN PAIN AU LAIT

avec Arnaud ROMAIRE de 17h30 à 21h30

Ces pâtisseries boulangères sont idéales pour le goûter ou pour une fin de repas avec un café, un thé ou une infusion.



▲ LUNDI 4 DECEMBRE

CHRISMESTOLLEN (brioche de Noël)

avec Arnaud ROMAIRE de 17h30 à 21h30

Confection de la célèbre brioche d'Alsace pur beurre, pâte d'amande et fruits confits.



▲ JEUDI 07 DECEMBRE

BÛCHE LORRAINE CHOCO MIRABELLE

Avec Pierre MARCHAL de 18 à 22h

Biscuit aux amandes, mousse chocolat noir et cœur compotée de mirabelle



▲ MARDI 12 DECEMBRE



LA GRANDE CUISINE CLASSIQUE FRANÇAISE

Avec Romaric BOILEAU de 18 à 22h

Petits légumes à la grecque, véritable blanquette de veau à l'ancienne (ses petits oignons glacés à blanc + les champignons cuits à blanc), Riz Pilaf

▲ **MERCREDI 13 DECEMBRE**



ALLONS BUCHER POUR NOEL

Avec Denis PARISS de 18 à 22h

Réalisation d'un biscuit chocolat, d'une crème légère et d'un insert griotte

▲ **JEUDI 14 DECEMBRE**

FARANDOLE DE PETITS CHOUX

Avec Pierre MARCHAL de 18 à 22h

Réalisation d'une pâte à choux et de différentes crèmes de garnissage



▲ **JEUDI 14 DECEMBRE**

LA CUISINE ASIATIQUE

Avec Romaric BOILEAU de 18 à 22h

Nouilles de riz aux crevettes, porc sauté à l'aigre doux, riz Cantonais



▲ **MERCREDI 10 JANVIER**



A LA COUR DES ROIS

Avec Denis PARISS de 18 à 22h

Réalisation d'une pâte feuilletée et d'une frangipane sur différents parfums, montage et cuisson

▲ **JEUDI 18 JANVIER**



L'ALSACE ET SES TRADITIONS

Avec Romaric BOILEAU de 18 à 22h

Fleischnackas, Spätzles Maison & Knepfles, Tarte Alsacienne aux pommes



▲ **JEUDI 1^{er} FEVRIER**

LA CUISINE ITALIENNE

Avec Romaric BOILEAU de 18 à 22h

Osso Bucco Milanaise, pâtes fraîches, parmigiana (garniture du sud de l'Italie)



▲ **LUNDI 19 FEVRIER**



KOUGELHOPF (Kouglof) SUCRE SALE

avec Arnaud ROMAIRE de 17h30 à 21h30

Spécialité alsacienne qui se déguste à toute heure de la journée



▲ JEUDI 22 FEVRIER

ATELIER ECLAIRS AUX FRUITS

Avec Pierre MARCHAL de 18 à 22h

Réalisation d'une pâte à choux et de différentes crèmes de garnissage



▲ MERCREDI 27 MARS



ET SI NOUS FETIONS PÂQUES

Avec Denis PARISS de 18 à 22h

Réalisation de petites gourmandises en chocolat, les savoirs faire des mises au point des différentes couvertures de chocolats

▲ JEUDI 11 AVRIL

ENTREMET TUTTI-FRUTTI

Avec Pierre MARCHAL de 18h à 22 h

Réalisation d'une génoise, d'une crème pâtissière et d'une crème mousseline



▲ LUNDI 13 MAI



Pain de campagne

PAIN DE CAMPAGNE ET TARTINES

avec Arnaud ROMAIRE de 18h à 22 h

Tarif : par personne 10 places

Réalisation d'un pain de campagne puis de tartines gratinées à partir de ce pain.

"Le meilleur pain est celui de la maison." Proverbe catalan. Faire son pain soit même à la maison est plus qu'enrichissant, il procure de la joie lors de sa dégustation. Les tartines rentrent parfaitement dans le contexte du développement durable, pouvant utiliser les restes de pain et de produits du réfrigérateur que l'on ne sait pas toujours accommoder. Plaisir pour un petit encas, idéal avec une salade verte ou des crudités.

Tartines gratinées

