



Chères Goumettes, Chers Gourmets,

Le Chef Pierre PAUMEL - **Maitre Cuisinier de France** - a le plaisir de vous donner rendez-vous lors de ses Ateliers pour cette **rentrée 2011** afin d'apprendre à cuisiner d'une autre façon grâce aux techniques professionnelles qui vous permettront de réaliser des recettes originales, faciles à anticiper et à reproduire.

Lors des différents Ateliers, le Chef mettra l'accent sur les techniques de cuisson : vapeur, micro-ondes, papillote, induction, basse température, formation indispensable pour les Amateurs de cuisine !

CALENDRIER des COURS de CUISINE – SEPTEMBRE à DECEMBRE 2011

SEPTEMBRE

SAMEDI 10 – SAMEDI 17 Atelier TECHNIQUES de CUISSON

9 h30 - 14 h30

Complet

Il est indispensable d'apprendre les différentes techniques de cuisson, les températures idéales qui vont sublimer votre plat. Vous cuisinerez ensuite chez Vous comme un Chef et surprenez vos Invités les plus Gourmets.
Poisson – Viande – Volaille dans toutes les cuissons.

SAMEDI 24

JEUDI 29

9 h30 - 14 h30

Atelier CHAMPIGNONS

Selon l'arrivage, nous cuisinerons les Champignons en recettes originales. Exemple Cappuccino de Cèpes et son moussoux au Foie Gras – Charlotte de Saumon aux Girolles – Boudin de Volaille aux Morilles, etc

OCTOBRE

SAMEDI 1er - SAMEDI 8 Atelier TECHNIQUES de CUISSON

9 h30 - 14 h30

Complet

Il est indispensable d'apprendre les différentes techniques de cuisson, les températures idéales qui vont sublimer votre plat. Vous cuisinerez ensuite chez Vous comme un Chef et surprenez vos Invités les plus Gourmets.
Poisson – Viande – Volaille dans toutes les cuissons.

VENDREDI 7

17 h à 20 h

Atelier SOUPES et VELOUTÉS à emporter

De la bonne soupe paysanne au délicat velouté, vous découvrirez comment réaliser de succulents mets aux saveurs exclusives, associé au lard séché, coquillages, crustacés, etc...

SAMEDI 15

9 h30 - 14 h30

Complet

Atelier GIBIER dans le cadre de la semaine du Goût

Une autre façon de préparer le Gibier (fini les a priori !!) - Caillette de Sanglier, Hamburger de Cerf au Foie Gras, Perdreau farci aux Cèpes, etc..... + toutes les astuces du Chef ...

SAMEDI 22

9 h30 - 14 h30

Atelier MARÉE

Du plus simple au plus renommé, nous réaliserons des recettes originales selon l'arrivage du marché. Exemple : Toti de Sardines marinées aux herbes, huile vierge et citron – Blanquette de Lotte aux Girolles – Une délicate Charlotte de Saint-Jacques aux petits légumes.

VENDREDI 28

17 h - 20 h

Atelier CHOCOLAT

Nous aborderons les techniques professionnelles liées à la pâtisserie fine de haut niveau autour du **Chocolat**. Comment préparer de délicieuses pâtisseries à l'avance pour que votre fête soit parfaite ? Toutes les astuces du Chef Top secret !!
1 portion de chacune de vos réalisations à emporter et à déguster en famille.

... / ...



L'Atelier Gourmand de Pierre Paumel



OCTOBRE (suite)

LUNDI 31

9 h30 - 14 h30

Atelier COCHON

Elevé en plein air sur le plateau de Sault, nous préparerons avec cet authentique cochon du Ventoux, au goût délicat et inimitable : Hamburger de Boudin aux Pommes poêlée de Foie Gras crème balsamique Truffée - Croustillant de Pied farci de chair et Champignons - Persillé de Joue en gelée d'Herbes fraîches au Côtes-du-rhône villages, etc.... Un moment inoubliable pour les Amateurs !!

NOVEMBRE

SAMEDI 5

9 h30 - 14 h30

Atelier GIBIER

Une autre façon de préparer le Gibier (fini les a priori !!) - Caillette de Sanglier, Hamburger de Cerf au Foie Gras, Perdreau farci aux Cèpes, etc..... + toutes les astuces du Chef ...

SAMEDI 19

9 h30 - 14 h30

Atelier TECHNIQUES de CUISSON

Il est indispensable d'apprendre les différentes techniques de cuisson, les températures idéales qui vont sublimer votre plat. Vous cuisinerez ensuite chez Vous comme un Chef et surprenez vos Invités les plus Gourmets.
Poisson – Viande – Volaille dans toutes les cuissons.

VENDREDI 25

17 h - 20 h

suivi du dîner

Atelier HOMARD

Réputé comme un produit de « luxe » à tort car très abordable à certaines périodes de l'année, pour votre repas de fêtes : Capuccino avec les coffres, en Croustillant au lard avec les Pincés, en Rizotto avec les Pâtes, les Queues en Civet, bref.... Le Chef vous donne toutes les astuces pour éblouir vos Invités !!

DECEMBRE

SAMEDI 3 – SAMEDI 17

9 h30 - 14 h30

Atelier FOIE GRAS

Toutes les techniques de cuisson et recettes originales du Chef autour du Foie Gras pour préparer vos Fêtes

SAMEDI 10

9 h30 - 14 h30

Atelier MENU de FETES

Réalisez votre menu de Fêtes. Exemple : Charlotte de Homard – Ballottine de Chapon au Foie Gras et Truffes – Bûche au Nougat et Chocolat de Saint-Domingue.

DIMANCHE 11

9 h30 - 12 h30

Atelier PATISSERIE « SPECIAL BUCHES »

Chocolat Grand Origine, praliné, lacté Caramel, Blanc Grand Marnier, Nougat, etc...
1 portion de chacune de vos réalisations à emporter et à déguster en famille.

TARIF du COURS

- Pour le **cours de cuisine** : 100 € incluant le déjeuner , boissons comprises.

Supplément de 10 € pour le Foie Gras – 20 € pour le Homard

- Pour le **cours pâtisserie** : 70 € incluant vos pâtisseries

- **Déjeuner Accompagnant** : 40 € - Supplément : Foie Gras + 10 € - Dîner Homard + 25 €

