



## L'Atelier Gourmand de Pierre Paumel - Maître Cuisinier de France

### COURS de CUISINE de MARS à JUIN 2017



Madame, Monsieur, Chers Gourmets,

J'ai le plaisir de vous convier à partager ensemble les nouveaux rendez-vous gourmands dans ma cuisine privée où je vous transmettrai un savoir-faire simple et technique - du Débutant au Chevronné, selon les thèmes.

De la cuisine traditionnelle, diététique à la gastronomie, nous appliquerons les modes de cuisson les plus modernes sans oublier la pâtisserie fine ou traditionnelle, tout ceci dans une ambiance simple mais efficace.

Au plaisir de vous accueillir pour de bons moments de gastronomie et de convivialité.

*Pierre Paumel*

#### **MARS**

##### **Samedi 11 - Atelier TRADITION - 9h 30 à 14h 30**

Une cuisine traditionnelle pour en finir avec l'hiver. Exemple : Un velouté de courge et ses lardons de canard fumé avec ses copeaux de Parmesan - Une délicate Blanquette de Veau à l'ancienne et, pour finir, une Tourte aux Pommes caramélisées au Miel et Pignons de pins.....

##### **Samedi 18 - Atelier PÂTISSERIE FINE - 9h30 à 12h30**

Pâtisserie Fine signifie : légère et très goûteuse. Vous découvrirez les techniques élémentaires pour réussir des entremets (gâteaux) très fins d'après des recettes originales à base de Chocolat, Fruit, Miel, Nougat, etc... ainsi que les biscuits de base. Exemple : Génoise, dacquoise, pain d'épices.

Vous pourrez ainsi emporter et déguster avec vos Proches les gourmandises que nous aurons préparées.

##### **Samedi 25 - Atelier AUTOUR de la TRUFFE - 9h 30 à 14h 30**

Je vous propose une cuisine gourmande avec les dernières truffes, accommodée avec les plus beaux produits de saison. Exemple en fonction du marché : Saint-Jacques, asperges, volaille fermière label rouge et, pour terminer, un dessert surprise !!!!

#### **AVRIL**

##### **Samedi 1<sup>er</sup> - Atelier TECHNIQUES DE CUISSON - 9h30 à 14h30**

Cuisine passion !!! Les techniques de cuisson basse température.... C'est la grande mode du moment !!!

Tout le monde parle de cela....mais quand est-il ?? On entend de tout et n'importe quoi.

Elles sont pratiquées depuis de longues années par les Grands Chefs.

Je me ferai un grand plaisir de vous transmettre mes 30 années d'expériences dans ce domaine, appliquées sous différentes formes, des plus simples aux plus techniques.

##### **Samedi 22 - Atelier MARÉE - 9h30 à 14h30**

Le poisson est un produit délicat et fin mais aussi très fragile à cuisiner. Là aussi la cuisson est primordiale et demande des températures très douces. Il reste pourtant le must de la cuisine par ses nombreuses déclinaisons : poché, vapeur, rôti, grillé. Nous dégusterons ensemble les résultats .....

##### **Samedi 29 - Atelier CUISINE PROVENCALE - 9h30 à 14h30**

Retrouver les saveurs d'antan, souvenirs d'enfance. J'ai eu la chance d'avoir une Mère et une Grand-Mère extraordinairement douées pour cuisiner dans la simplicité mais... quelle cuisine !!! J'ai encore plein de souvenirs dans les narines !!! C'est grâce à Elles si je suis devenu Cuisinier.....

- . la Tarte aux Poireaux de ma Mémé aux petits lardons et fromage de chèvre
- . le tian d'Agneau aux fayots de ma Mère (cuit pendant des heures)
- . la Tourte aux Amandes et Pignons au Miel

## MAI

### **Samedi 6 - Atelier BASSE COUR - 9h30 à 14h30**

Comment choisir une bonne volaille ? Poulet fermier, Canard de chaland, Pigeon royal, etc.....

Nous les cuisinerons selon le marché du jour. Exemple : Poulet aux Ecrevisses - Canard à l'orange - Pigeon farci au Foie gras !! une dégustation gourmande.... à partager entre Nous.

### **Samedi 13 - Atelier du POTAGER - 9h30 à 14h30**

Les légumes restent un poste un peu oublié en cuisine !!! Et pourtant, que de belles et bonnes choses ces produits nous offrent... Vous découvrirez les différentes façons de les accommoder avec les produits de saison : aubergines, courgettes, tomates, artichauts, etc... Les légumes dans tous ses états !!!

### **Dimanche 21 - Atelier PATISSERIE FINE - 9h30 à 12h30**

Pâtisserie Fine signifie : légère et très goûteuse. Vous découvrirez les techniques élémentaires pour réussir des entremets (gâteaux) très fins d'après des recettes originales à base de Chocolat, Fruit, Miel, Nougat, etc... ainsi que les biscuits de base. Exemple : Génoise, dacquoise, pain d'épices.

Vous pourrez ainsi emporter et déguster avec vos Proches les gourmandises que nous aurons préparées.

## JUIN

### **Samedi 10 - Atelier BOUILLABAISSE - 9h30 à 14h30**

Il nous faudra de beaux poissons de roche pour préparer la soupe, ensuite des poissons plus nobles pour les pocher : Lotte, Gallinette, Vive, Congre, selon les arrivages !!!

A vos tabliers, il y aura du travail !!! mais quel bon moment....

### **Samedi 17 - Atelier TECHNIQUES de CUISSON PERFECTIONNEMENT !!! - 9h30 à 14h30**

Pour les Passionnés, je vous ferai découvrir les cuissons à juste température grâce aux techniques du sous vide. Des cuissons parfaites, saveur, tendreté, légumes croquants, etc... très diététique mais surtout qui permettent de conserver toutes les vitamines !!! Nous dégusterons ensemble les produits cuisinés.

A NOTER : pour les Passionnés, je pourrai vous conseiller sur le matériel spécial qui existe pour les Particuliers maintenant sur le marché, très abordable.

### **Dimanche 25 - Atelier FRUITS de SAISON - 9h30 à 14h30**

Les fruits sont très importants dans notre alimentation, faut-il encore avoir les idées pour les sublimer : Gratiné sur un sabayon au Muscat, en Granité, en Cocktail, en Tarte, etc...

---

#### **TARIF du COURS :**

Cours de Cuisine	110 € incluant le déjeuner, boissons comprises – Supplément <u>Truffe</u> + 20 €
Déjeuner Accompagnant	45 € boissons comprises - Supplément <u>Truffe</u> + 20 €
Cours de Pâtisserie	75 € incluant vos pâtisseries à emporter

**NOMBRE de PARTICIPANTS** : Minimum : 4 personnes – maximum : 8 personnes.

**COURS PRIVÉ** : Vous souhaitez prendre un cours avec le Chef. C'est avec plaisir que nous pourrions vous organiser ce moment de "technique" et de convivialité à la date de votre choix, sous condition d'un minimum de 5 personnes et maximum 8-10 personnes.



**L'Atelier Gourmand de Pierre Paumel**  
*Cuisine Gastronomique - Cours de Cuisine - Dîners à Thème - Réceptions*  
*Séminaires - Repas d'affaires*

Chemin de Bigonnet - 84860 Caderousse - Tél. **04.90.51.04.59**

[www.bastide-princes.com](http://www.bastide-princes.com) - [paumel.pierre@orange.fr](mailto:paumel.pierre@orange.fr)

