LES Ateliers Cuisine

by Cortese Occitanie

Des recettes, des ateliers & pleins d'astuces !

LA CRUSINE
SACRÉMENT GOURMANDE
SAINE & TENDANCE

CUISINE À LA BIÈRE
ÉTONNANTE & SAVOUREUSE

CAP SUR LES ANTILLES
DÉCOUVREZ LES BOKITS

DEVENIR UN APPRENTI CHEF
DE LA CUISINE DU MONDE

EDITION MARS | MAI 2023

HISTOIRE
DES ATELIERS

2015

CRÉATION DES ATELIERS CUISINE
avec le chef Giuseppe Cortese.

DÉBUT 2020

COURS DE CUISINE EN VISIO
sur la cuisine vénézuélienne, africaine, marocaine et catalane. Sans oublier la cuisine végétale et végane.

SEPTEMBRE 2020

OUVERTURE DE COURS
sur de nouvelles cuisines du monde ainsi que de la pâtisserie et des cocktails.

SEPTEMBRE 2021

CRÉATION DE TEAM BUILDING
pour des entreprises de 8 à 100 personnes.

MARS 2022

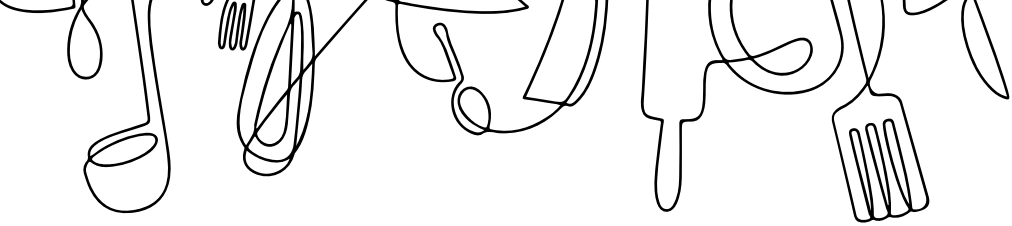
PARTICIPATION À MONTPELLIER
Pour des évènements au Polygone, la Halle Tropisme, le Marché du Lez, le Festival What a trip ou encore la Foire de Montpellier.

SEPTEMBRE 2022

OUVERTURE DE COURS
sur de nouvelles cuisines du monde avec le Japon, la Réunion et la Martinique.

MARS 2023

NOUVEAUX THÈMES CUISINE
comme la cuisine du marché, la cuisine française, les accords mets et bières et la cuisine indienne.



Nouveau apprenti chef ou bien apprenti chef expert, ce magazine est pour vous ! Pour vous permettre d'avoir accès à un apprentissage ouvert à tous ceux qui sont curieux, gourmands et qui ont envie de passer un bon moment convivial autour de la cuisine. De découvrir différentes cuisines du monde, ainsi que la pâtisserie, la cuisine végétale et le monde du cocktail.

Toutes ces dates sont pour vous, afin de vous donner les meilleurs conseils à avoir venant de cuisiniers passionnés, les chefs Cortese, qui ont la culture ou qui sont natifs du pays, ainsi vous voilà avec des experts de la culture culinaire de chez eux.

J'espère que dans ce premier magazine vous ressentirez le bonheur qu'on a de créer des thèmes de cuisine en toute convivialité et qui répondent à vos envies. Je suis fière de pouvoir vous proposer une offre qui correspond à nos valeurs de partage et de transmission de nos cuisines du monde. Merci de votre confiance, merci de votre bonne humeur, merci de votre curiosité et de votre gourmandise.

À bientôt pour de nouveaux voyages culinaires !

Luana,
La cheffe des chefs C

DESTINATION
VIETNAM

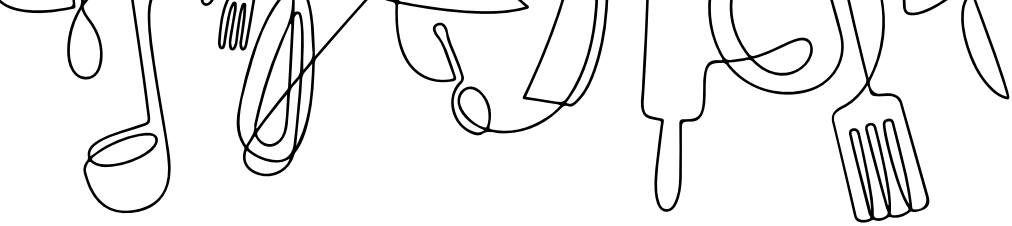
LE PROGRAMME
Avec la cheffe Marie

AFTERWORK
JEUDI 16 MARS 2023
19H30 - 21H00
Banh Xéo

AFTERWORK
SAMEDI 23 MARS 2023
19H30 - 21H00
Bobun

AFTERWORK
JEUDI 27 AVRIL 2023
19H30 - 21H00
Raviolis frits vietnamiens

ATELIER CUISINE
SAMEDI 29 AVRIL 2023
10H00 - 13H00
Nems, Poulet au caramel
et salade vietnamienne



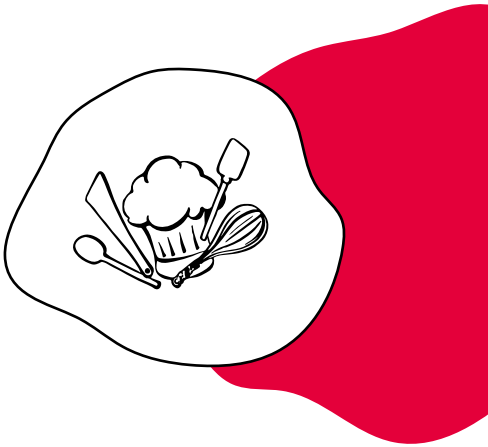
LES INDISPENSABLES

Les ustensiles

Je travaille avec une marise, pratique et anti-gaspi pour racler au maximum le plat ! Sans oublier l'outil indispensable, les baguettes traditionnelles !

Les ingrédients

Vous trouverez toujours dans mes placards le sucre, la sauce nuoc mam et la sauce huitre. Des basiques de la cuisine vietnamienne.



PAROLES DE CHEF !

Du fait maison en 15 minutes avec les légumes du frigo !

LA RECETTE DE LA FLEMME

LES NOUILLES AUX LÉGUMES

Mettre un fond d'huile dans le wok.

Ajouter de l'ail et laisser cuire jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

Verser dans le wok les légumes que vous avez dans le frigo, à feu fort tout en remuant.

Arroser une cuillère à soupe d'huile de sésame, une cuillère à soupe de sauce huître ou Nuoc Mam, sans oublier une cuillère à soupe de sucre.

Une fois les légumes cuits, ajouter les nouilles (cuites en amont dans de l'eau bouillante puis egouttées), tout en remuant...

DESTINATION
VENEZUELA

LE PROGRAMME
Avec la cheffe Helena

AFTERWORK
JEUDI 9 MARS 2023
19H30 - 21H00
Empanadas de poissons

ATELIER CUISINE
SAMEDI 11 MARS 2023
10H00 - 13H00
Arepas à la farine de maïs

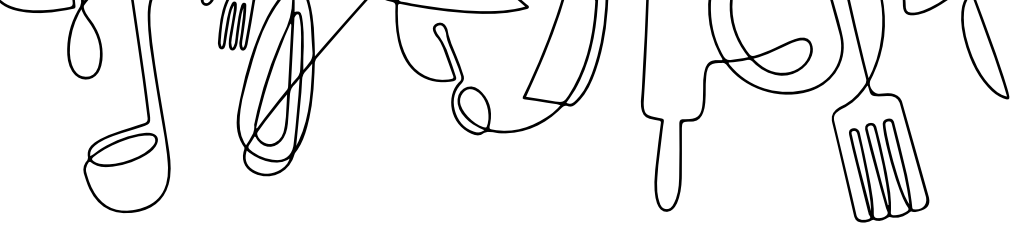
AFTERWORK
VENDREDI 17 MARS 2023
19H30 - 21H00
Tacos de porc effiloché

AFTERWORK
JEUDI 13 AVRIL 2023
19H30 - 21H00
Ceviche rose

AFTERWORK
JEUDI 20 AVRIL 2023
19H30 - 21H00
Arepas reina pepiada

AFTERWORK
JEUDI 4 MAI 2023
19H30 - 21H00
Arepas Domino

AFTERWORK
VENDREDI 19 MAI 2023
19H30 - 21H00
Les sauces vénézuéliennes



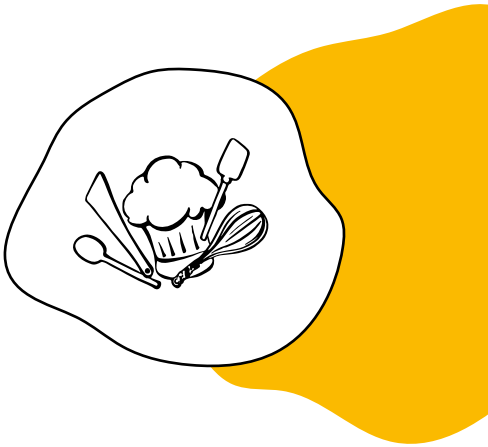
LES INDISPENSABLES

Les ustensiles

Je ne me sépare jamais de mon râpe ail !

Les ingrédients

Ma cuisine est principalement réalisée à base de farine de maïs, de bananes plantain, de haricots noirs et de coco.



PAROLES DE CHEF !

Pour la farce, faites selon vos goûts... Poisson, viande, légumes ou même fromage !

LA RECETTE DE LA FLEMME

LES EMPANADAS DE POISSON

INGRÉDIENTS

115g de farine de maïs, 10g de beurre fondu, sel, 375 ml d'eau tiède

Mélanger le beurre et le sel avec de l'eau tiède.

Verser l'eau dans un bol, ajouter petit à petit la farine. Pétrir jusqu'à obtenir une pate souple et homogène.

Former des boules de pâte, l'étaler pour obtenir 5 mm d'épaisseur et déposer la farce sur un demi cercle et replier la pâte.

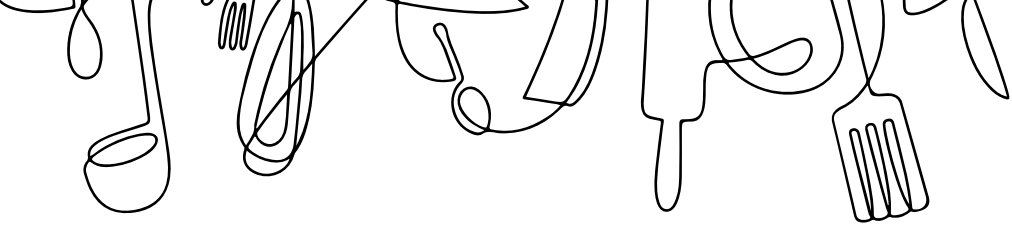
Dans une poêle profonde, chauffer l'huile. Une fois chaude, déposer les empanadas et laisser cuire 15 à 20 minutes en les retournant.

Poser les empanadas sur du sopalin, laisser refroidrir et déguster avec du guacamole ou autre...

DESTINATION
MARTINIQUE

LE PROGRAMME
Avec la cheffe Nídia

AFTERWORK
SAMEDI 6 MAI 2023
10H00 - 13H00
Bokit au poulet



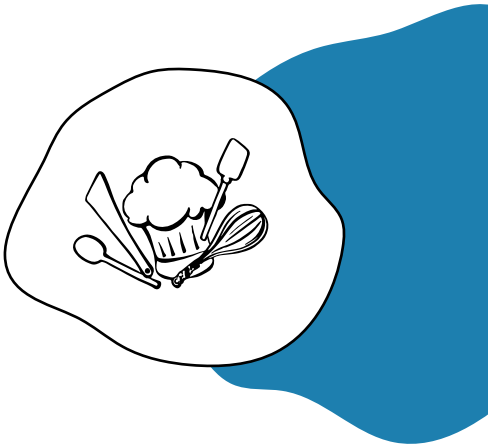
LES INDISPENSABLES

Les ustensiles

Je ne me déplace jamais sans mon couteau, il fait corps avec moi.

Les ingrédients

L'épice que j'utilise partout est le 4 épices. Composée de gingembre, girofle, muscade et poivre, j'assaisonne tous mes plats avec, même un simple oeuf dur.



PAROLES DE CHEF !

Le féroce d'avocat peut se déguster froid sur du pain ou juste en bouchées simples !

LA RECETTE DE LA FLEMME

LE FÉROCE D'AVOCAT

INGRÉDIENTS
50g de morue salée, 50g d'avocat
50g de farine de manioc
1 échalote, persil, cébette, jus d'1/2 citron vert, sel, poivre, ail (facultatif), piment végétarien et/ou fort
1 càs d'huile neutre

Dessaler la morue (bouillir 3 à 4 fois ou mettre à tremper la veille. Penser à changer l'eau plusieurs fois.

Effilocher la morue dans un saladier, et ajouter tous les condiments sauf la farine. Bien mélanger.

Bien mélanger avec l'avocat écrasé et ajouter la farine de manioc. Rectifier l'assaisonnement.

Former des petites boules ou remplisser des verrines.

DESTINATION
ESPAGNE

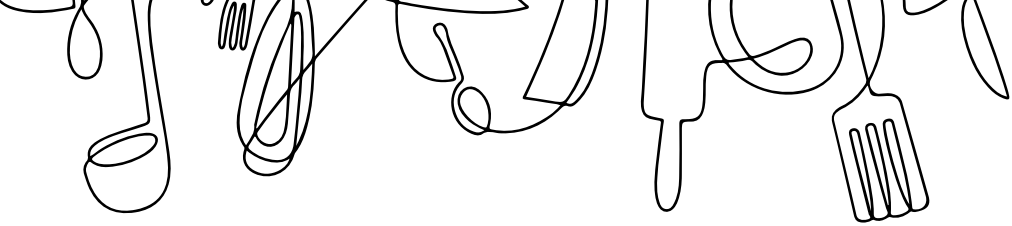
LE PROGRAMME
Avec le chef Benji

AFTERWORK
VENDREDI 24 MARS 2023
19H30 - 21H00
Cuisine du marché
et création d'un menu créatif

ATELIER CUISINE
SAMEDI 15 AVRIL 2023
10H00 - 13H00
Patatas bravas, tortilla
et calamars à la galicienne

AFTERWORK
VENDREDI 28 AVRIL 2023
19H30 - 21H00
Cuisine du marché
et création d'un menu créatif

AFTERWORK
JEUDI 11 MAI 2023
19H30 - 21H00
Cuisine du marché
et création d'un menu créatif



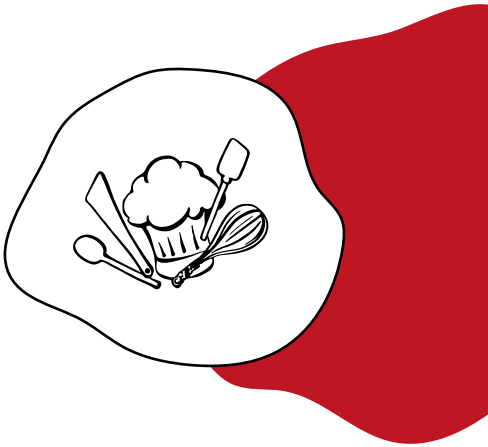
LES INDISPENSABLES

Les ustensiles

La mandoline et le batteur sont essentiels à ma cuisine. Sans oublier le siphon, pour réaliser les meilleurs espumas !

Les ingrédients

Ma devise : ne jamais manquer d'ail, de curcuma et de coriandre, ce sont trois saveurs que j'adore !



PAROLES DE CHEF !

Le Pan con tomate et sa tranche de jambon ibérique... Un régal !

LA RECETTE DE LA FLEMME

LE PAN CON TOMATE

INGRÉDIENTS
Tranches de pain
1 tomate bien mûre
Fleur de sel
1 gousse d'ail
Huile d'olive
Feuille de basilic (facultatif)
Jambon ibérique

Couper la tomate et l'ail en deux et frotter sur le pain. Bien mettre le jus et la pulpe de la tomate, le pain doit être de couleur rouge.

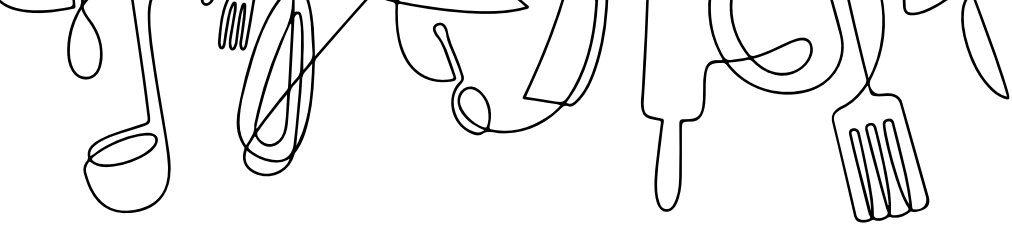
Ajouter un filet d'huile d'olive et la fleur de sel.

Rajouter une tranche de jambon ibérique.

DESTINATION
SANS GLUTEN

LE PROGRAMME
Avec la cheffe Elodie

ATELIER CUISINE
SAMEDI 29 AVRIL 2023
15H00 - 18H00
Pâtisserie tout chocolat



LES INDISPENSABLES

Les ustensiles

Le fouet, rien de tel pour aérer, mélanger et préparer de bonnes pâtisseries !

Les ingrédients

Ma petite astuce pour relever le goût ? La fleur de sel, indispensable dans mes recettes !

PAROLES DE CHEF !

Une mousse au chocolat gourmande et végane !

LA RECETTE DE LA FLEMME

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS
20 cl de crème fraîche
200g de chocolat fondu

Mettre le tout dans un cul de poule.

Réserver au congélateur pendant 15 à 30 min pour que la crème puisse monter au robot.

Verser dans de belles verrines.

Par dessus, casser quelques morceaux de spéculos sans gluten.

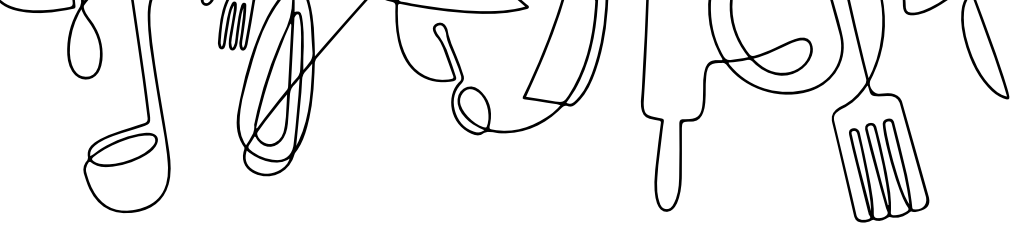
DESTINATION
COCKTAILS

LE PROGRAMME
Avec le chef Jean Paul

ATELIER CUISINE
SAMEDI 1 AVRIL 2023
18H30 - 21H30
Les bases de la mixologie

AFTERWORK
VENDREDI 7 AVRIL 2023
19H30 - 21H00
Cocktails des îles

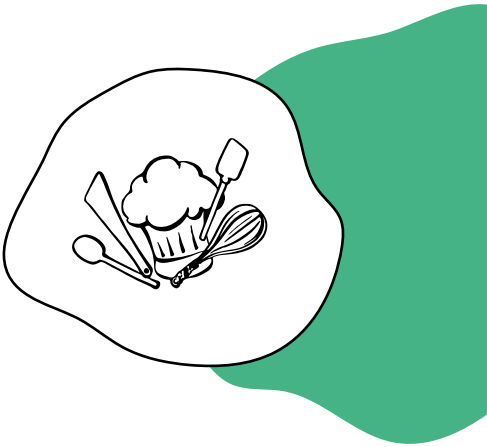
AFTERWORK
VENDREDI 26 MAI 2023
19H30 - 21H00
Cocktails des stars



LES INDISPENSABLES

Les ustensiles

Pour réaliser les meilleurs cocktails, j'utilise un shaker, un blender, un doseur, une cuillère de bar, un pilon et un couteau !



PAROLES DE CHEF !

Rendez-vous au soleil avec ce cocktail plein de saveurs !

LA RECETTE DE LA FLEMME

LA PINA COLADA

INGRÉDIENTS

1 dose de rhum
2 doses de jus d'ananas
1/2 dose de liqueur de coco
1 poignée de glaçons

Mettre tous les ingrédients dans le mixeur.

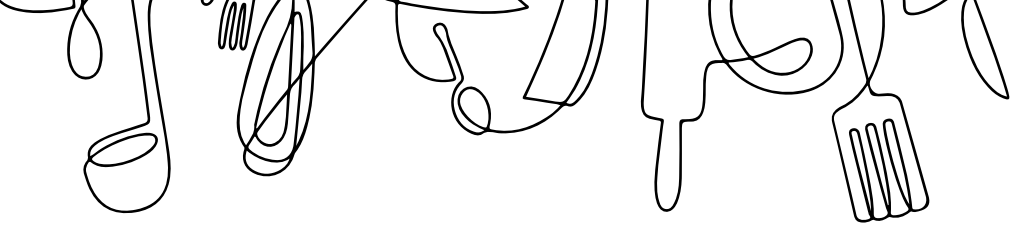
Mixer pendant quelques secondes par à-coups afin de ne pas casser la texture.

DESTINATION
JAPON

LE PROGRAMME
Avec la cheffe Ayako

ATELIER CUISINE
SAMEDI 15 AVRIL 2023
15H00 - 18H00
Onigiri et Teriyaki

ATELIER CUISINE
SAMEDI 13 MAI 2023
15H00 - 18H00
Sushi



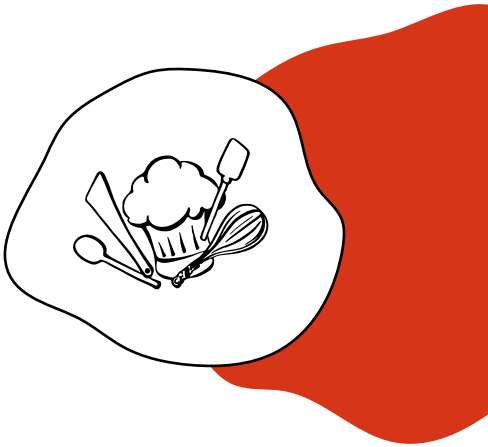
LES INDISPENSABLES

Les ustensiles

Selon moi, la paire de baguettes est pratique ! Je les utilise comme une pince ou comme une fourchette. Sans oublier mon couteau bien aiguisé.

Les ingrédients

L'ingrédient dont je ne me sépare jamais, la sauce soja.



PAROLES DE CHEF !

Facile et rapide, ce plat vous ravira les papilles !

LA RECETTE DE LA FLEMME

L'OMELETTE JAPONAISE

INGRÉDIENTS
3 oeufs, sucre, sauce soja
Dashi (bouillon de poisson ou d'algue Kombu)

Mettre tous les ingrédients dans un bol et mélanger.

Chauffer une petite poêle, mettre un peu d'huile et étaler un tiers des oeufs sur la surface.

Une fois cuite, rouler la feuille d'omelette avec la spatule.

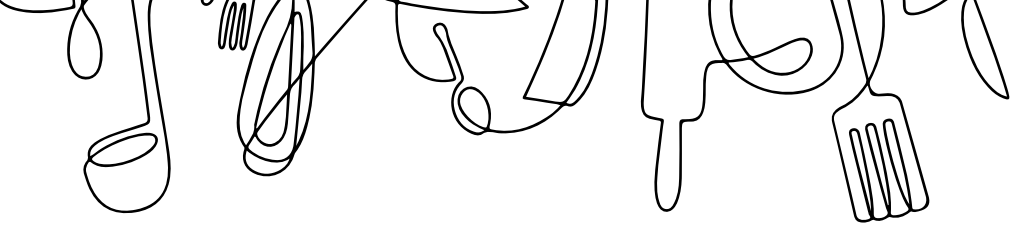
Verser une fois de plus dans la poêle un tiers des oeufs et rouler à nouveau la feuille.

Répéter une troisième fois avec le reste d'oeufs.

DESTINATION
VÉGÉTARIEN

LE PROGRAMME
Avec la cheffe Elen

ATELIER CUISINE
SAMEDI 25 MARS 2023
10H00 - 13H00
Champignons farcis,
fauxmage, salade asiatique
et sauce cacahuètes



LES INDISPENSABLES

Les ustensiles

Un blender bien puissant pour faire des sauces et des crèmes trop stylées à base de graines et d'oléagineux.

Les ingrédients

Du paprika fumé pour donner ce petit goût de viande aux légumes et bluffer les plus sceptiques !

PAROLES DE CHEF !

Sain, gourmand et facile à faire ! Pensez à torréfier les graines pour un goût plus corsé !

LA RECETTE DE LA FLEMME

LES LÉGUMES RÔTIS AU FOUR & GOMASIO AUX 1000 GRAINES

Découper grossièrement les légumes de saison, les enrober d'huile d'olive et d'aromates de votre choix et les saupoudrer généreusement de paprika fumé.

Préparer le gomasio maison.

Mixer grossièrement du sel, du sésame, et toutes les graines torréfiées qui vous font plaisir : pistaches, graines de courge, sarrasin, noisettes, etc...

Ajouter des graines d'épices, comme des graines de cumin ou de fenouil.

Saupoudrer généreusement le gomasio sur les légumes et enfourner le plat pour 30 à 40 minutes à 200°C.

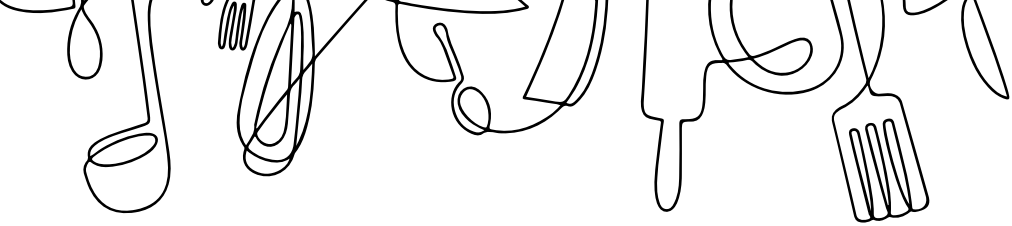
DESTINATION
BIÉROLOGIE

LE PROGRAMME
Avec le chef Alexandre

AFTERWORK
SAMEDI 18 MARS 2023
19H30 - 21H00
Accords bières et mets

AFTERWORK
SAMEDI 15 AVRIL 2023
19H30 - 21H00
Accords bières et mets

AFTERWORK
SAMEDI 20 MAI 2023
19H30 - 21H00
Accords bières et mets



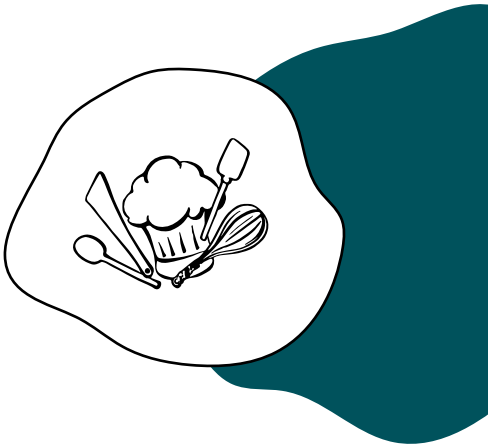
LES INDISPENSABLES

Les ustensiles

Le TEKU, un verre de dégustation adapté à tous les styles de bières. Avec une grosse base et resséré sur le col pour avoir une concentration des saveurs.

Les ingrédients

L'échalote et l'oignon, pour moi il est indispensable d'en avoir dans sa cuisine !



PAROLES DE CHEF !

Choisissez une bière triple, plus sucrée et plus ronde !

LA RECETTE DE LA FLEMME

LE POULET À LA BIÈRE

Faire revenir les oignons et les échalotes avec de l'huile d'olive ou du beurre demi-sel.

Rajouter des lardons si vous le souhaitez, et le blanc de poulet.

Verser ensuite la bière sur le tout, à feu vif, afin de déglacer et décoller les sucs.

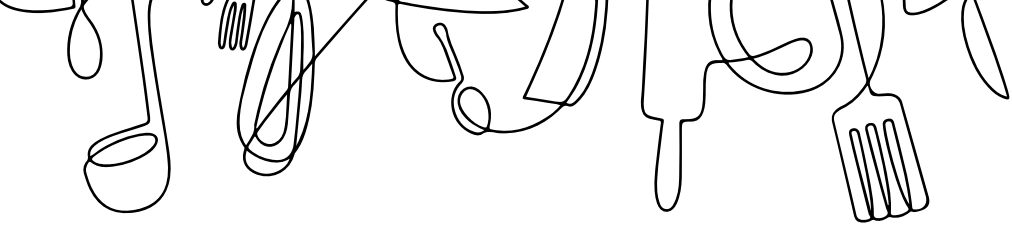
Couvrir, mettre à feu doux et laisser réduire environ 10 minutes.

Servir avec des tagliatelles.

DESTINATION
MAROC

LE PROGRAMME
Avec la cheffe Zineb

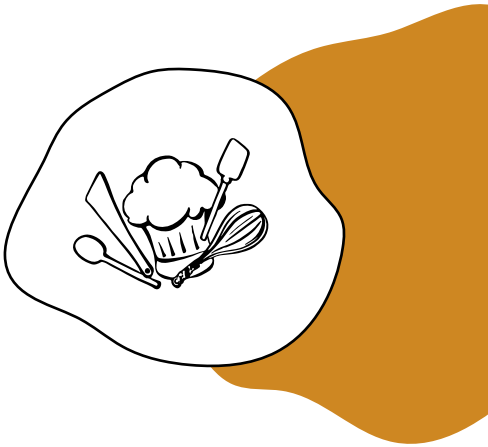
ATELIER CUISINE
SAMEDI 18 MARS 2023
10H00 - 13H00
Couscous traditionnel
marocain



LES INDISPENSABLES

Les ustensiles

Plus que des ustensiles, je ne me sépare jamais de mon Gas3a en bois de noyer, c'est un grand plat rond dans lequel on dresse le couscous. Mais également un plat en terre cuite pour pétrir le pain, les mssemens ou les batbouts.



PAROLES DE CHEF !

Les kefta, un plat généreux et plein de saveurs à déguster sans faim !

LA RECETTE DE LA FLEMME

KEFTA & SAUCE BLANCHE

INGRÉDIENTS | 2 À 4 PERSONNES

200g de viande hachée
1/2 càc de piment doux en poudre
1/2 demi càc de cumin
Sel, poivre,
1/2 botte de persil
1/4 botte de coriandre
1/2 oignon haché finement
1 échalote hachée finement,
1/2 poivron (facultatif),
1 petit morceau de mie de pain trempée dans du lait

INGRÉDIENTS | SAUCE BLANCHE

Mélangez un yaourt nature grec avec 1 càc de mayonnaise, 1/2 càc de moutarde, du sel, du poivre, de l'ail en poudre, une pincée de cumin, de l'échalote râpée , un peu d'aneth, de ciboulette ou de menthe ciselée.

DESTINATION
RÉUNION

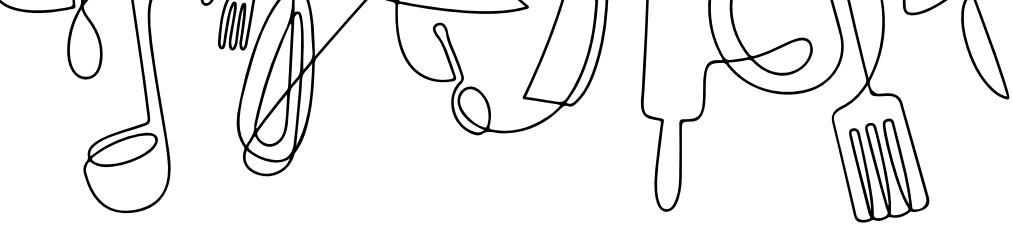
LE PROGRAMME
Avec la cheffe Anna

AFTERWORK
VENDREDI 10 MARS 2023
19H30 - 21H00
Carry poulet, achards de légumes
et rougail citron

AFTERWORK
VENDREDI 14 AVRIL 2023
19H30 - 21H00
Beignets de piments farcis
et sauce aigre douce

ATELIER CUISINE
SAMEDI 22 AVRIL 2023
10H00 - 13H00
Shop Suey et rougail citron

AFTERWORK
VENDREDI 12 MAI 2023
19H30 - 21H00
Carry poulet et rougail tomates



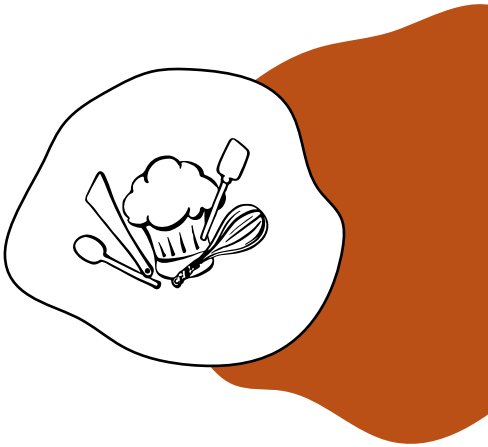
LES INDISPENSABLES

Les ustensiles

J'utilise un pilon pour écraser les épices et mieux révéler leurs arômes. Ainsi que des bons couteaux pour découper et trancher légumes variés, viandes, volailles et poissons.

Les ingrédients

Le curcuma, le gingembre, le combava, le massalé, l'ail, l'oignon, le poivre, le thym vert, le persil, la coriandre, la vanille, la canelle, le sucre de canne et pleins d'autres !



PAROLES DE CHEF !

Une recette que j'aime car je peux aussi utiliser les restes du frigo (jambon, rôti, légumes,...)

LA RECETTE DE LA FLEMME

LE RIZ CHAUFFÉ

Un reste de riz blanc cuit de la veille (environ 200g).

Faire chauffer dans une poêle un peu d'huile.

Ajouter 2 œufs, les brouiller avec une cuillère en bois.

Ajouter un petit oignon émincé et du sel.

Ajouter le riz blanc et faire revenir légèrement le tout. C'est prêt !

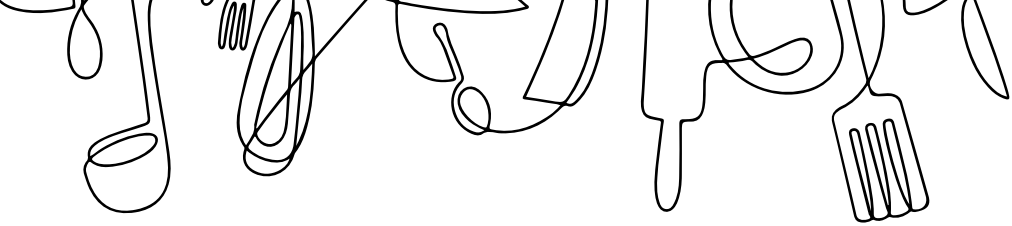
Une petite rougail et du piment pour accompagner votre riz chauffé.

DESTINATION
ITALIE

LE PROGRAMME
Avec la cheffe Manue

ATELIER CUISINE
SAMEDI 13 MAI 2023
10H00 - 13H00
Pâtes fraîches farcies
à la ricotta

ATELIER CUISINE
SAMEDI 20 MAI 2023
10H00 - 13H00
Tagliatelles fraîches



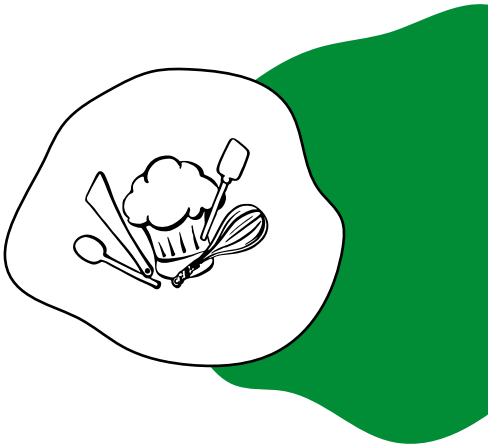
LES INDISPENSABLES

Les ustensiles

Rien de mieux que du feu et une bonne poêle !

Les ingrédients

L'huile d'olive extra vierge, le basilic, l'ail et le parmesan sont les essentiels de ma cuisine !



PAROLES DE CHEF !

Le stromboli, une pizza enroulée qui ravit les papilles !

LA RECETTE DE LA FLEMME

LE STROMBOLI

Prendre une pâte à pizza.

Garnir le pâton de deux tomates qui traînent dans le frigo.

Rajouter 4 feuilles de basilic, un peu d'huile d'olive et du parmesan.

Rouler la pâte à pizza et mettre 10 minutes au four.

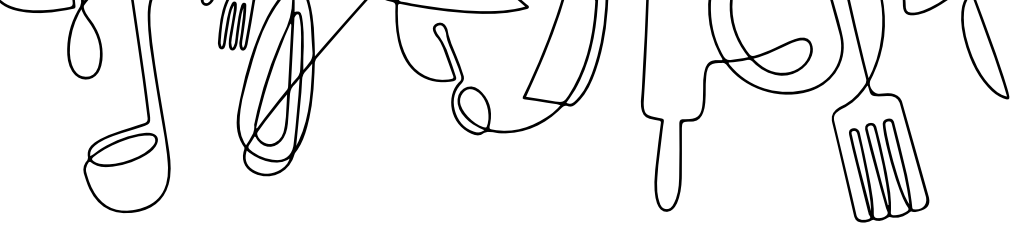
Rajouter du fromage par-dessus, si vous le souhaitez.

DESTINATION
PÂTISSERIE

LE PROGRAMME
Avec la cheffe Typhanie

ATELIER CUISINE
SAMEDI 18 MARS 2023
15H00 - 18H00
Les bases de la pâtisserie

ATELIER CUISINE
SAMEDI 6 MAI 2023
15H00 - 18H00
Pâte à choux et éclairs



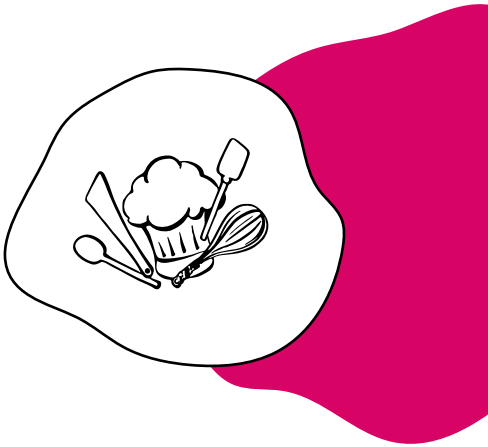
LES INDISPENSABLES

Les ustensiles

Je ne me sépare jamais de mon super couteau type Santoku, il faut une lame hyper bien aiguisée !

Les ingrédients

Pour les épices, le saté et l'estragon sont mes best-sellers !



PAROLES DE CHEF !

Rajoutez des amandes effilées grillées sur le gâteau. Un excellent goûter pour les petits et les grands

LA RECETTE DE LA FLEMME

LE GÂTEAU AUX AMANDES

INGRÉDIENTS
150g de sucre en poudre
3 oeufs entiers
150g de poudre d'amandes
0.5 cl d'extrait d'amande amère
70g de beurre doux fondu

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger le sucre en poudre et les oeufs entiers.

Ajouter la poudre d'amandes et l'extrait d'amande amère si vous en avez.

Incorporer le beurre fondu et verser l'appareil dans un moule beurré.

Faire cuire 30 minutes et déguster chaud ou froid.

COURS DE CUISINE
PROGRAMME 2023

15 chefs passionnés prêts à vous faire voyager à travers le monde

MARS

VENEZUELA
JEUDI 9 MARS | 19H30 - 21H00
Empanadas Poisson

LA RÉUNION
VENDREDI 10 MARS | 19h30 - 21H00
Shop Suey Crevettes, rougail citron

VENEZUELA
SAMEDI 11 MARS | 10H00 - 13H00
Arepas à la farine de maïs

VIETNAM
JEUDI 16 MARS | 19H30 - 21H00
Bahn Xéo

VENEZUELA
VENDREDI 17 MARS | 19H30 - 21H00
Tacos de porc effiloché

MAROC
SAMEDI 18 MARS | 10H00 - 13H00
Couscous traditionnel marocain

PÂTISSERIE
SAMEDI 18 MARS | 15H00 - 18H00
Les bases de la pâtisserie

BIÉROLOGIE
SAMEDI 18 MARS | 19h30 - 21H00
Accord bières & mets

VIETNAM
JEUDI 23 MARS | 19H30 - 21H00
Bobun

ESPAGNE
VENDREDI 24 MARS | 19H30 - 21H00
Menu du marché

VÉGÉTARIEN
SAMEDI 25 MARS | 10H00 - 13H00
Champignons farcis, fauxmage, salade asiatique, sauce cacahuètes

VIETNAM
JEUDI 30 MARS | 19H30 - 21H00
Makis végétariens, soupe miso & dessert coco

TRADITIONNEL
VENDREDI 31 MARS | 19H30 - 21H00
Cuisine provençale

AVRIL

COCKTAILS
SAMEDI 1 AVRIL | 18H30 - 21H30
Les bases de la mixologie

TRADITIONNEL
JEUDI 6 AVRIL | 19h30 - 21H00
Repas de Pâques & dessert chocolat

COCKTAILS
VENDREDI 7 AVRIL | 19h30 - 21H00
Cocktails des îles

ITALIE
SAMEDI 8 AVRIL | 10H00 - 13H00
Pizzas

SAMEDI 8 AVRIL | 15H00 - 18H00
Naan au fromage & carry légumes

VENEZUELA
JEUDI 13 AVRIL | 19H30 - 21H00
Ceviche rose

LA RÉUNION
VENDREDI 14 AVRIL | 19H30 - 21H00
Beignets de piments farcis & sauce aigre douce

ESPAGNE
SAMEDI 15 AVRIL | 10H00 - 13H00
Patatas bravas, tortilla & calamars à la galicienne

JAPON
SAMEDI 15 AVRIL | 19H30 - 21H00
Onigiri & Teriyaki

BIÉROLOGIE
SAMEDI 15 AVRIL | 19H30 - 21H00
Accord bières & mets

AVRIL

VENEZUELA
JEUDI 20 AVRIL | 19H30 - 21H00
Arepas reina pepiada

TRADITIONNEL
VENDREDI 21 AVRIL | 19H30 - 21H00
Cuisine sétoise

LA RÉUNION
SAMEDI 22 AVRIL | 10H00 - 13H00
Carry de poulet, achards de légumes, rougail citron

VIETNAM
JEUDI 27 AVRIL | 19H30 - 21H00
Raviolis frits viets

ESPAGNE
VENDREDI 28 AVRIL | 19H30 - 21H00
Menu du marché

VIETNAM
SAMEDI 29 AVRIL | 10H00 - 13H00
Nem, poulet au caramel & salade vietnamienne

SANS GLUTEN
SAMEDI 29 AVRIL | 15H00 - 18H00
Pâtisserie tout chocolat

MAI

VENEZUELA
JEUDI 4 MAI | 19H30 - 21H00
Arepas domino

MARTINIQUE
SAMEDI 6 MAI | 10H00 - 13H00
Bokit au poulet

PÂTISSERIE
SAMEDI 6 MAI | 15H00 - 18H00
Pâte à choux & éclairs

SAMEDI 6 MAI | 19H30 - 21H00
Cuisine autour des fruits

ESPAGNE
JEUDI 11 MAI | 19H30 - 21H00
Menu du marché

LA RÉUNION
VENDREDI 12 MAI | 19H30 - 21H00
Carry poulet & rougail tomate

ITALIE
SAMEDI 13 MAI | 10H00 - 13H00
Pâtes fraîches farcies à la ricotta

JAPON
SAMEDI 13 MAI | 15H00 - 18H00
Sushi

VENEZUELA
VENDREDI 19 MAI| 19H30 - 21H00
Sauces vénézuéliennes

ITALIE
SAMEDI 20 MAI | 10H00 - 13H00
Pâtes fraîches type tagliatelles

BIÉROLOGIE
SAMEDI 20 MAI | 10H00 - 13H00
Accord bières & mets

TRADITIONNEL
JEUDI 25 MAI | 19H30 - 21H00
Cuisine camarguaise

COCKTAILS
VENDREDI 26 MAI | 19H30 - 21H00
Cocktails des stars

BRUNCH
SAMEDI 27 MAI | 10H00 - 13H00
Pour tous les apprentis chefs - Billeterie en ligne

Des chefs passionnés,
tous réunis pour vous offrir
une expérience culinaire authentique !

Et si votre prochain voyage était
dans un de nos cours de cuisine ?

---

06 50 24 07 40

82, RUE ICARE
ZONE DE FRÉJORGUES OUEST
34130 MAUGUIO

WWW.LES-ATELIERS-CUISINE.COM