



- LES ATELIERS
culinaires

Quimper

JANVIER - JUIN 2018

APPRENDRE!

RÉALISER!

DÉGUSTER!



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Finistère



LA CITÉ
DU GOÛT
ET DES
SAVEURS

+ d'infos sur

www.cma29.bzh

www.facebook.com/citedugout29



AUTOUR DU COCHON



Trois manières de cuisiner le cochon!

Chessecake de langue de porc fumée du Porzay., Vierge de légumes croquants.

Far à l'andouille de Vire et pommes caramélisées.

Finger de pied de porc et mesclun de roquette.

> *Maison Le Grand, Olivier Le Grand (Plonevez-Porzay)*

Association La Charcuterie Gourmande

Mardi 30 janvier, 18 h / 50 €

PÂTISSERIES ORIENTALES



Petit voyage oriental à travers trois recettes: Briouats, Ghibas coco et Baklawas au filo. Amandes, noix de coco, miel, cannelle et fleur d'oranger sont au programme! Plus une petite surprise.

Vous dégustez sur place un assortiment de pâtisseries et repartez avec la boîte de patisseries que vous aurez préparées.

> *Cook Sun Cakes, Bochra Kachi (Quimper).*

Jeudi 15 février, 18 h / 50 €

LES TERRINES

Deux propositions de recettes:

- Pâté en croute volaille et champignons

- Terrine de joue de boeuf en pot au feu

Dégustation sur place, et vous repartez avec vos deux terrines!

> *Ravalec Traiteur, Arnaud Ravalec (Bénodet, Quimper et Pont l'Abbé)*

Association La Charcuterie Gourmande.

Jeudi 15 mars, 18 h / 50 €

CUISINE VÉGÉTARIENNE ET HERBES SAUVAGES



Menu végétarien mêlant les époques en mariant les recettes traditionnelles aux tendances actuelles de la cuisine moderne:

Plat: Petit épeautre avec agrumes, jus de carotte, maki végétal et légumes racines

Dessert: Financier avec une poire pochée et caramel au beurre salé

> *Le comptoir des voyageurs, Bertrand Laurent (Locronan)*

Mardi 27 mars, 18 h / 50 €

CUISINE DU MONDE: TAÏWAN

Depuis deux ans, le Campus des Métiers de Quimper accueille des étudiants taïwanais venus découvrir la cuisine française.

A leur tour, ils nous délivrent les secrets de la cuisine de Taïwan.

Préparation d'un assortiment de spécialités taïwanaises.

> *Jack, Dean et Benoît (Taiwan)*

Jeudi 5 avril, 18 h / 40 €

YATAÏ: LA CUISINE DE RUE JAPONAISE

Le Yataï, c'est la cuisine de rue, dont les Japonais sont très friands.

Préparation d'un assortiment des fameuses brochettes Yakitori, accompagnées de riz Furikake et de salade de chou au sésame.

En dessert: Cheesecake à la japonaise.

> *Yakici, Aude Willemyns (Saint-Yvi)*

Mardi 24 avril, 18 h / 50 €



FABRIQUER SON PAIN AU LEVAIN BIO

Durant l'atelier, vous préparez une pâte à pain à partir de variétés anciennes de blé, et procédez au façonnage et à la cuisson du pain. Vous repartez avec votre pain et un pâton à cuire. À l'issue de l'atelier: dégustation des différentes variétés de pain proposées par Messidor, accompagnées de fromages, produits de la mer et d'un verre de vin.

> *Messidor, Pascal Le Guern (Quimper)*

Mardi 22 mai, 18 h / 50 €



CUISINER UN POISSON FUMÉ MAISON

Découvrez une technique simple pour fumer vous-même votre saumon.

Plat: Roulé de saumon à l'irlandaise fumé au romarin et sa sauce, garniture (légumes de saison).

Dessert: Millefeuille aux fruits.

> *L'art du Goût, Vincent Le Moal (Scaër)*

Mardi 5 juin, 18 h / 50 €



AUTOUR DE LA FRAISE

L'été vient d'arriver, les fraises bretonnes sont de retour!

Vous préparez deux pâtisseries: le finanfraises, un financier avec une crème de fraises et meringue et un sablé fraises et basilic.

Dégustation sur place, et vous repartez avec les deux pâtisseries que vous aurez préparées.

> *L'atelier en gourmandises, Laurelia Le Dreff (Landerneau)*

Jedi 28 juin, 18 h / 50 €



Fiche d'inscription Ateliers Culinaires

Pour vous inscrire, merci de compléter la fiche d'inscription ci-dessous (ou à télécharger sur le site www.cma29.bzh) et de nous la renvoyer avec votre règlement par chèque (un chèque par atelier).

Nom: Prénom:

Adresse:

Code Postal: Ville:

Téléphone: Email:

Nom de l'atelier ou des ateliers choisi(s)

DÉSISTEMENT



- plus de 72 h avant l'atelier, votre chèque ne sera pas encaissé.
- moins de 72 h avant l'atelier : le chèque sera encaissé et la moitié du montant de l'atelier vous sera retournée.
- en cas d'absence non signalée, votre chèque sera encaissé.

ANNULATION

L'organisateur se réserve le droit d'annuler un atelier en raison d'un nombre insuffisant de participants.

DÉROULEMENT DES ATELIERS

Accueil et présentation par l'équipe de la Cité du Goût et des Saveurs, réalisation des plats par les participants avec le chef, puis repas ou dégustation.

Les ateliers ont lieu à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Finistère.

Durée d'un atelier : 3h.

Offre tarifaire « A deux »: 15 euros de remise / remises fidélité.

Offrez un atelier culinaire: la Cité du Goût et des Saveurs propose des chèques cadeaux.

VOUS ÊTES UNE ENTREPRISE, UNE COLLECTIVITÉ?

Nous organisons pour vous des ateliers sur-mesure.

Cité du Goût et des Saveurs

24 route de Cuzon, CS 21037, 29196 Quimper Cedex

Info et réservations: www.cma29.bzh / 02 98 76 46 46 / citedugout@cma29.fr