



- LES ATELIERS
culinaires

Quimper

JANVIER - JUIN 2019

Apprendre !

Réaliser !

Déguster !



LA CITÉ
DU GOÛT
ET DES
SAVEURS

+ d'infos sur

www.cma29.bzh

www.facebook.com/citedugout29



SAVEURS SUCRÉES SALÉES DANS LA CUISINE ORIENTALE

Nous poursuivons l'exploration des saveurs orientales à travers un plat traditionnel: une pastilla, accompagnée d'une salade d'agrumes cannelle et fleur d'oranger. En dessert, vous apprendrez à réaliser une fameuse pâtisserie, le makrout.

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

Jeudi 17 janvier, 18 h / 50 €

VERRINES FESTIVES



Vous réaliserez un assortiment de sept verrines : trois entrées (crème de foie gras, samoussa de blé noir et mousse de foie gras risotto), deux plats (maki de blé noir, surprise de St Jacques) et deux desserts (sablé breton, crème de marron et espuma de pommes / ultra sablé, confit de mandarines...).

> *Laurent Tanguy, Chef Euro-Toques Bretagne (Douarnenez)*

Jeudi 24 janvier, 18 h / 50 €

LA CUISINE ESPAGNOLE #2



Un copieux menu nous attend pour ce nouvel atelier proposé par Tapas Locas autour des spécialités ibériques:

- deux tapas: croquettes de poulet et choricitos al infierno (chorizos flambés au cognac)
- plat: Fideua (vermicelles cuits dans un bouillon agrémenté de viande), un plat typique de Gandia vers Valence
- dessert: tarte Santiago (gâteau aux amandes galicien)

> *Tapas Locas, Jo-Thomas Dubos (Quimper)*

Jeudi 28 février, 18 h / 50 €

RECETTES DE PRINTEMPS



La Maison Le Toux vous propose de fêter l'arrivée du printemps avec trois recettes de saison.

Entrée: Coeur de laitue, jambon cru et chèvre buche du Menez Hom

Plat: Carbonara de fèves fraîches

Dessert: Millefeuille de crêpes aux fraises

> *Maison Le Toux, Christophe Le Toux (Chateaulin)*

Jeudi 14 mars, 18 h / 50 €

SPÉCIALITÉS DU VIETNAM BIO



Découvrez les saveurs de la cuisine vietnamienne.

Vous réaliserez des rouleaux de printemps et deux variétés de nems (au porc et aux légumes). En accompagnement, préparation de trois recettes de salades crues: salade de chou rouge, salade de tofu et chou blanc et salade de concombres.

> *Bio Nems, Hanh Doan (Quimperlé)*

Lundi 25 mars, 18 h / 50 €

PÂTISSERIES BIO, SANS GLUTEN, SANS LACTOSE, VEGAN: DES ALTERNATIVES GOURMANDES !

O'Bio Biscuits vous propose de découvrir des recettes alternatives pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires ou qui souhaitent diversifier leur alimentation. Au programme:

- une recette sucrée sans gluten et sans lactose: Brownie banane et pâte d'arachide
 - une recette sucrée, vegan: Cake marbré chocolat-vanille
 - une recette salée, sans gluten: Moëlleux à la carotte, glaçage cumin
- > *O' Bio Biscuits, Gaëlle Maguet (Quimper)*

Lundi 29 avril, 18h / 50 €



LE SAUMON DANS TOUS SES ÉTATS

Yann Penvern, traiteur à Querrien, vous propose d'explorer trois manières de cuisiner le saumon:

- éclair de saumon gravelax
- entremets de saumon fumé
- saumon en croûte d'agrumes

> *Saveurs Paysannes, Yann Penvern (Querrien)*

Jeudi 9 mai, 18h / 50 €



CUISINE DU MONDE: TAIÛWAN #3

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

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

Préparation d'un assortiment de spécialités taiwanaises.

> *Tina, Joseph et Ian (Taïwan)*

Jeudi 23 mai, 18h / 40 €



PIZZA DES POUILLES ET DESSERTS ITALIENS

Apprenez à travailler les farines bio pour confectionner des pizzas saines et de qualité !

Ivan, originaire des Pouilles dans le sud de l'Italie, vous apprendra à réaliser deux types de pâte: la napolitaine (épaisse) et la pâte de la région des Pouilles (fine). Vous préparerez la sauce tomate et deux types de garnitures. Enfin, vous réaliserez deux desserts italiens: le tiramisu et la soupe anglaise.

> *Pizzeria Il Trullo, Cosimo Ivan Ciccolella (Quimper)*

Lundi 10 juin, 18h / 50 €



EN PARTENARIAT AVEC



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