



PROGRAMME DES COURS DE CUISINE

2012

Jeudi 12 Janvier : 15h30/ 18h00

« Les mariages terre et mer »

Jeudi 22 Mars : 15h30/ 18h00

« Les poissons et les légumes oubliés »

Jeudi 26 Avril : 15h30/18h00

« La découverte des poissons de la pêche responsable »

Jeudi 24 Mai : 15h30/ 18h00

« Les asperges blanches »

Jeudi 21 Juin : 15h30/ 18h00

« Les cocktails dînatoires »

Jeudi 27 Septembre : 15h30/ 18h00

« Le bar de nos côtes »

Jeudi 18 Octobre : 15h30/ 18h00

« La moule de bouchot »

Jeudi 22 Novembre et jeudi 6 Décembre : 15h30/18h00

« Préparez vos menus de fêtes »

Le Chef Alain Delpierre et son fils Benjamin ont souhaité faire partager leurs expériences au sein même de leur établissement. Ainsi, à l'Atlantic, vous pourrez suivre un cours de cuisine avec le Chef pour quelques heures, L'expérience est à vivre entre amis ou encore, pourquoi pas en groupe lors d'un séminaire.

Une salle de cours, plus proche d'une cuisine ménagère que de celle, plus professionnelle, où s'agite une multitude de cuisiniers. Alain et Benjamin Delpierre vous feront découvrir quelques bases, secrets et tours de mains de leur art. Dans une ambiance conviviale, vous pourrez librement dialoguer avec le chef et apprendre à maîtriser aussi bien les bases de la cuisine de tous les jours que la réalisation d'un menu de fête.

MAJ Le 24 /11/2011