Les ateliers «Comme des Chefs»

2023 - 2024

AVEC LES CHEFS CORRÉZIENS
ET
LA CHEFFE DORIS COPPENRATH
CO-ANIMATRICE DES ATELIERS

Saison 16

Comme Des Chefs
Ateliers de cuisine pour tous

Adresse
51 Bd de la Lunade, 19000 Tulle
Réservation :
05.55.20.75.20
05.55.20.77.60
marina.gasparoux@cfa13vents.com

https.///eimcl13vents.eu
Atelier "Comme Des Chefs"

NOVEMBRE

ATELIER « LA CUISINE MAROCAINE »

Mardi 21/11/2023 à 19h00

Avec le chef Boubker Hanane du restaurant “Auberge de Forges” à Forges.

Au menu :

- Assortiment de salades marocaines
- Tajine de poulet au citron
- Pastilla au lait

57€

DÉCEMBRE

ATELIER « PETITS GÂTEAUX DE NOËL - TRADITION ALLEMANDE »

Lundi 04/12/2023 à 19h00

Avec la cheffe Martina Kömpel du restaurant “Les Contes de Bruyères” à Servières-le-Château.

Au menu :

- Vanillekipferln
- Zimtsterne
- Bethmännchen
- Walnussmarzipan
- Butterplätzchen
- Honigkuchen

50€

DÉCEMBRE

ATELIER « MENU FESTIF AUTOUR DU CANARD »

Mardi 12/12/2023 à 19h00

Avec le chef Olivier Bonneval du Restaurant “ Côté Dordogne” à Beaulieu-sur-Dordogne.

Au menu :

- Terrine de foie gras à l'abricot confit
- Escalope de foie gras poêlé aux fruits de saison
- Magret de canard et sa garniture hivernale
- Crème de grand-mère à la fève de Tonka

63€

Pôle d'excellence européen 13 vents

Comme Des Chefs
Ateliers de cuisine pour tous

JANVIER

ATELIER « LA FARCIDURE »

Lundi 15/01/2024 à 19h00

Avec le chef Vincent Terrieux du Restaurant “Le Saint Estèphe” à Altillac.

Au menu :

- Les farcidures de pommes de terre
  Petit salé
  Andouille

50€

JANVIER

ATELIER « TARTES SALÉES »

Lundi 22/01/2024 à 19h00

Avec le chef Boulanger Didier Martinerie « Les 13 Vents-EIMCL » à Tulle.

Au menu :

- Quiche lorraine
- Pizza
- Flammekueche
- Pissaladière

50€

FÉVRIER

ATELIER « LES MACARONS »

Lundi 05/02/2024 à 19h00

Avec Christian Charbonnel de la “Pâtisserie Charbonnel” à Seilhac.

Au menu :

- Macaron à la vanille
- Macaron au chocolat
- Macaron aux framboises

57€

Pôle d'excellence européen 13 vents

Comme Des Chefs
Ateliers de cuisine pour tous

FÉVRIER

ATELIER « LA SOUPE À TRAVERS DU MONDE»

Mardi 13/02/2024 à 19h00

Avec La Cheffe Doris Coppenrath

Au menu :

- Soupe de pomme de terre (Allemagne)
- Bortsch (Ukraine et Russie)
- Soupe de lentilles corail (Inde)
- Soupe de fruits des îles (France outre mer)

50€

MARS

ATELIER « VOYAGE EN ASIE »

Lundi 04/03/2024 à 19h00

Avec le chef Shahid Bhatti du Restaurant « L'Orchidée » à Tulle

Au menu :

- Nouilles aux crevettes
- Légumes sautés-poulet (oignons, poivrons, aubergines, carottes,...)
- Boules dattes pistaches

57€

MARS

ATELIER « LE MAQUEREAU »

Lundi 11/03/2024 à 19h00

Avec le chef Cyril Auboiroux du Restaurant " Les 7 " à Tulle

Au menu :

- Maquereau en escabèche aux agrumes
- Filet de maquereau rôti
- Légumes d'hiver et sabayon safrané

57€

Pôle d'excellence européen 13 vents

Comme Des Chefs
Ateliers de cuisine pour tous

La Cheffe Doris Coppenrath

Cuisinez Comme Des Chefs

Les ateliers de cuisine seront animés par la Cheffe Doris Coppenrath, ainsi que par des Chefs Corréziens renommés.
Que vous soyez débutant en cuisine ou déjà passionné, ces ateliers sont ouverts à tous. Vous pourrez poser vos questions, échanger avec les autres participants et repartir avec de nouvelles idées pour épater vos proches lors de vos repas. L'objectif est de vous faire découvrir de nouvelles saveurs, vous initier à de nouvelles techniques de cuisson et vous permettre de partager un moment convivial.
Alors laissez-vous tenter par cette passion commune qu'est la gourmandise et rejoignez-nous pour ces ateliers de cuisine croustillante.

Pôle d'excellence européen
13 vents

Comme Des Chefs
Ateliers de cuisine pour tous