

L'Atelier Gourmand des Petits CHERRI

A vous de jouer les chefs dans la «brigade» !

En dehors des vacances scolaires, la Camargue est bien vivante... ou plutôt bonne vivante !

C'est pour nous l'occasion d'animer des ATELIERS GOURMANDS où les chefs d'un jour échangent les astuces, les tours de main, les bonnes idées de présentations... en un mot le savoir-faire qui transformera les repas en véritables explosions créatives.

On met alors en oeuvre des ingrédients plus rares, des ustensiles étonnants, des recettes "épousbourrifiantes" et ces fameuses graines de malice qui assaisonnent toutes les créations "By les petits CHERRI".

Visiblement vos proches connaissent bien votre «faiblesse» pour les bonnes (et belles !) assiettes et que vous soyez déjà cordon bleu ou que vous pensiez qu'un piano ne sert qu'à faire de la musique... toque et tablier n'attendent que vous, avec impatience, à l'Atelier Gourmand.

En général on réserve 2 à 3 jours chaque mois à cette délicieuse activité... mais on reste ouvert à toutes vos propositions!!

Il ne vous reste plus qu'à choisir votre date et surtout...
A PROFITER DE VOTRE SEJOUR!

Patrick et Pascale
Les (gourmands) petits CHERRI de Camargue

Les Maisons & Chambres d'Amis des Petits CHERRI
45, rue du 19-mars-1962 . 30220 Saint-Laurent d'Aigouze
Tél +33 (0)466 889 174 ou GSM 0683 914 241
www.camargue-location.com
contact@camargue-location.fr

2010

by *Les petits CHERRI*
Maisons & Table d'Hôtes



Bon pour une Toque dans l'Atelier Gourmand

Les Ateliers Gourmands sont des moments conviviaux que nous apprécions tout particulièrement.

D'abord parce que l'on y met en pratique une de nos passions avec d'autres fondus, des néophytes gourmets et d'incorrigibles gourmands mais aussi car ils sont riches d'échanges, de rires, de tours de mains et d'astuces.

Ensuite par l'exhubérance des délires culinaires, des façons de présenter les plats, des mélanges de saveurs... qui naissent à l'occasion de ces «combats de chefs».

Votre mission (oui, si vous l'acceptez!!) sera de vous incruster dans la brigade des petits CHERRI afin de réaliser
un menu festif en moins de 4 heures.

Par expérience nous savons que celui, celle ou ceux qui vous ont offert ce bon cadeau souhaitent vraiment vous faire plaisir. Pensez à bien les remercier... mais ne vous laissez pas abuser par leur petit sourire... ils comptent bien sur une invitation lors de votre retour de Camargue.

Et notre mission (que nous avons déjà accepté) est de vous donner les moyens de les épater.

Il vous reste à nous dire à quelle date vous souhaitez relever le défi...

A très bientôt

Grignotage de bienvenue

Démarrage de l'Atelier Gourmand à 9H00

Présentation des recettes et du thème du jour

Mise en place des équipes

Répartition des tâches et des rotations en cuisine

L'objectif est de réaliser et de mettre en scène ce type de menu :

Avant-propos apéritif

Prélude en deux temps

Voyage en mer

Balade à terre

Etoile du berger

Halte digestive

Ronde gourmande

Pousse-au-lit fripon

Le détail du menu dépend de la saison (oui c'est comme ça, ici il n'y a pas de fraise en hiver et plus de potiron en été) et comme c'est une surprise on ne vous dira rien de plus!!!

Comme rien ne fait peur à la brigade des petits CHERRI, le repas devrait être prêt vers 13H00 pour un repas de comptoir entre chefs

Fin de l'Atelier Gourmand vers 14H00