

LA CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS DE L'AUDE



# LES ATELIERS *culinaires*

• SAISON 2019-2020 •



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL  
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



## Le mot de l'équipe

### LA NOUVELLE PROGRAMMATION DES ATELIERS CULINAIRES EST ARRIVÉE

Les maîtres mots seront cette année encore, produits locaux, savoir-faire et convivialité.

Venez partager avec nous ces valeurs, nous vous attendons !

## Sommaire

|   |         |
|---|---------|
| MOT DE L'ÉQUIPE / CONTACTS / FACEBOOK ..... | P.3     |
| ATELIERS 2019-2020 .....                    | P.4-9   |
| MODALITÉS DE RÈGLEMENT .....                | P.10    |
| FICHE D'INSCRIPTION .....                   | P.11    |
| DIAPORAMA .....                             | P.12-13 |
| NOTES .....                                 | P.14    |
| LOGOS PARTENAIRES .....                     | P.15    |

## Contacts

### LA CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS DE L'AUDE :

Isabelle Vergnes

☎ 04 68 11 20 38 //  
06 42 57 00 37

Mail : isa.vergnes@cm-aude.fr

### RÉSERVATION ATELIERS :

Djamila Arzour

☎ 04 68 11 22 16

Mail : d.arzour@cfai-aude.fr



Suivez-nous :  
La Cité du Goût et  
des Saveurs de la  
CMA de l'Aude

CFAI HENRI MARTIN  
22 AVENUE DES GENÈTS  
LA ROUMENGUIÈRE  
11200 LEZIGNAN

GPS (LATITUDE : 43.1905835  
LONGITUDE : 2.7634976)

*La Cité du Goût et des Saveurs est une  
création de la Chambre des Métiers et  
de l'Artisanat de l'Aude.*



 **DATE** 5/10/2019  
**DOMAINE** PÂTISSERIE  
**NOM DE L'ATELIER** MACARONS  
**MENU** Le macaronnage  
 Meringue italienne  
 Garniture pour les macarons  
 Réalisation de macarons fleuris-fruités : violette et framboise  
**NOM DU CHEF** PHILIPPE LOISEL  
**PRIX / DURÉE** 53€ : 9H-12H



 **DATE** 12/10/2019  
**DOMAINE** CHARCUTERIE-TRAITEUR  
**NOM DE L'ATELIER** SAUCISSES  
**MENU** Saucisse nature  
 Saucisse à l'aïoli  
 Saucisse au roquefort  
 Saucisse à la catalane  
**NOM DU CHEF** SÉBASTIEN PUIG  
**PRIX / DURÉE** 45€ : 9H-12H



 **DATE** 16/11/2019  
**DOMAINE** CUISINE  
**NOM DE L'ATELIER** FOIE GRAS  
**MENU** Foie gras en terrine  
 Ballotine de foie gras  
 Foie gras poêlé  
 (chaque participant repart avec une ballotine pour 4 personnes)  
**NOM DU CHEF** CYRIL FARINA  
**PRIX / DURÉE** 63€ : 9H-12H



 **DATE** 7/12/2019  
**DOMAINE** PÂTISSERIE  
**NOM DE L'ATELIER** BÛCHE  
**MENU** Bûche « Casse-noisette » :  
 biscuit viennois, ganache  
 montée pralinée/lactée,  
 noisettes caramélisées, glaçage  
 gourmand  
 Breton coffee : sablé breton  
 chocolat, chantilly café  
**NOM DU CHEF** PHILIPPE LOISEL  
**PRIX / DURÉE** 48€ : 9H-12H



 **DATE** 25/10/2019  
**DOMAINE** CUISINE  
**NOM DE L'ATELIER** POTIRON  
**MENU** Déclinaison de courges en :  
 Purée  
 Soufflet  
 Gratin...  
**NOM DU CHEF** CYRIL FARINA  
**PRIX / DURÉE** 42€ : 9H-12H



 **DATE** 9/11/2019  
**DOMAINE** PATISSERIE  
**NOM DE L'ATELIER** GALETTES DES ROIS  
**MENU** Gâteau des rois  
 Royaume, une tradition  
 bien Française  
**NOM DU CHEF** PHILIPPE LOISEL  
**PRIX / DURÉE** 48€ : 9H-12H



 **DATE** 14/12/2019  
**DOMAINE** CHARCUTERIE TRAITEUR  
**NOM DE L'ATELIER** GALANTINE  
**MENU** Terrine de veau aux  
 champignons et aux olives  
 Terrine de veau aux asperges  
 et aux marrons  
**NOM DU CHEF** SÉBASTIEN PUIG  
**PRIX / DURÉE** 48€ : 9H-12H



 **DATE** 21/12/2019  
**DOMAINE** CUISINE  
**NOM DE L'ATELIER** VOLAILLES FESTIVES  
**MENU** Chapon élevé au bon air  
 du Minervois  
 Pommes de terre du Pays  
 de Saull  
 Marrons de la Montagne Noire  
 Farce traditionnelle  
 Farce à gratin  
**NOM DU CHEF** CYRIL FARINA  
**PRIX / DURÉE** 58€ : 9H-12H



 **DATE** 1/02/2020  
**DOMAINE** PÂTISSERIE  
**NOM DE L'ATELIER** CHOUX ET ÉCLAIRS  
**MENU** Choux  
Religieuses  
Éclairs  
Vanille, chocolat, caramel  
au beurre salé, pistache  
**NOM DU CHEF** PHILIPPE LOISEL  
**PRIX / DURÉE** 46€ : 9H-12H



 **DATE** 8/02/2020  
**DOMAINE** PÂTISSERIE  
**NOM DE L'ATELIER** MACARONS  
**MENU** Le macaronnage  
Meringue italienne  
Garniture pour les macarons  
Réalisation de macarons fleuris-  
fruités : violette et framboise  
**NOM DU CHEF** PHILIPPE LOISEL  
**PRIX / DURÉE** 53€ : 9H-12H



 **DATE** 7/03/2020  
**DOMAINE** PÂTISSERIE  
**NOM DE L'ATELIER** TARTES  
**MENU** Tartelettes sablées  
Tarte au chocolat fondant  
amande, sablé noisette  
Tarte framboise  
Tarte pistache  
**NOM DU CHEF** PHILIPPE LOISEL  
**PRIX / DURÉE** 56€ : 9H-12H



 **DATE** 14/03/2020  
**DOMAINE** PÂTISSERIE  
**NOM DE L'ATELIER** VIENNOISERIES  
**MENU** Croissant  
Pain au chocolat  
Pain aux raisins  
Brioche  
**NOM DU CHEF** PHILIPPE LOISEL  
**PRIX / DURÉE** 45€ : 9H-12H



 **DATE** 8/02/2020  
**DOMAINE** CHARCUTERIE TRAITEUR  
**NOM DE L'ATELIER** COCHONS  
**MENU** Découpe d'un demi-cochon  
Préparation rôtis, côtes,  
filet mignon  
Sélection des différents  
morceaux pour chair à saucisse,  
farce, saucisse sèche...  
**NOM DU CHEF** SÉBASTIEN PUIG  
**PRIX / DURÉE** 45€ : 9H-12H



 **DATE** 29/02/2020  
**DOMAINE** CUISINE  
**NOM DE L'ATELIER** CASSOULET  
**MENU** Élaboration d'un cassoulet,  
le Dieu de la cuisine occitane,  
pour 4 personnes  
**NOM DU CHEF** CYRIL FARINA  
**PRIX / DURÉE** 48€ : 9H-12H



 **DATE** 21/03/2020  
**DOMAINE** CUISINE  
**NOM DE L'ATELIER** SAINT-JACQUES  
**MENU** Bouillon de crustacés, légumes  
confits, Saint Jacques snackées  
et tagliatelles  
Carpaccio de Saint Jacques et  
d'asperges à l'huile de noisette  
et balsamique  
Cassiolette de couteaux sautés  
et muscat sec  
Gratiné de moules et julienne de  
légumes  
Risotto de Saint Jacques  
**NOM DU CHEF** CYRIL FARINA  
**PRIX / DURÉE** 61€ : 9H-12H



 **DATE** 4/04/2020  
**DOMAINE** PÂTISSERIE  
**NOM DE L'ATELIER** CHOCOLATS  
**MENU** Mise au point du chocolat  
Tablage  
Mendiants  
Tablettes  
Petits chocolats ganaches  
**NOM DU CHEF** PHILIPPE LOISEL  
**PRIX / DURÉE** 51€ : 9H-12H





**DATE** 25/04/2020  
**DOMAINE** CUISINE  
**NOM DE L'ATELIER** BARBECUE ET PLANCHA  
**MENU** Marinades pour viandes, poissons et légumes Maîtriser les cuissons pour plancha et barbecue Brochettes et mini-brochettes Sauce barbecue, tartare et pesto  
**NOM DU CHEF** CYRIL FARINA  
**PRIX / DURÉE** 56€ : 9H-12H



**DATE** 25/04/2020  
**DOMAINE** CUISINE  
**NOM DE L'ATELIER** PRODUITS TRIPIERS  
**MENU** Vol-au-vent de riz de veau Rognons en sauce moutarde Langue d'agneau en wok  
**NOM DU CHEF** SÉBASTIEN PUIG  
**PRIX / DURÉE** 58€ : 9H-12H



**DATE** 16/05/2020  
**DOMAINE** CHARCUTERIE TRAITEUR  
**NOM DE L'ATELIER** PRÉPARATIONS CHARCUTIÈRES  
**MENU** Préparations crues à cuire à la maison Rôti farcie Brochettes Paupiettes  
**NOM DU CHEF** PHILIPPE LOISEL  
**PRIX / DURÉE** 48€ : 9H-12H



**DATE** 30/05/2020  
**DOMAINE** CHARCUTERIE TRAITEUR  
**NOM DE L'ATELIER** APÉRITIF DINATOIRE  
**MENU** Bouchées Verrines Brochettes  
**NOM DU CHEF** SÉBASTIEN PUIG  
**PRIX / DURÉE** 42€ : 9H-12H



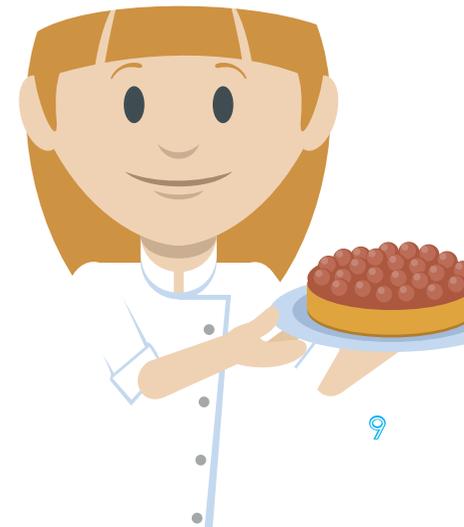
**DATE** 16/05/2020  
**DOMAINE** PÂTISSERIE  
**NOM DE L'ATELIER** CHOUX ET ÉCLAIRS  
**MENU** Choux Religieuses Éclairs Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, pistache  
**NOM DU CHEF** PHILIPPE LOISEL  
**PRIX / DURÉE** 46€ : 9H-12H



**DATE** 16/05/2020  
**DOMAINE** CUISINE  
**NOM DE L'ATELIER** CRU ET TARTARE  
**MENU** Gaspacho de tomates fraises Tartare de melon, marinade d'herbes à la mozzarella Crème de fenouil, chèvre frais, tartare d'avocat Carpaccio de daurade, spaghetti de betterave aux fleurs de romarin et de ciboulette Tartare de daurade, légumes croquants, vinaigre d'algues Tartare de canard aux cerises et à l'oignon de citrouille  
**NOM DU CHEF** CYRIL FARINA  
**PRIX / DURÉE** 52€ : 9H-12H



**DATE** 1/06/2020  
**DOMAINE** PÂTISSERIE  
**NOM DE L'ATELIER** TARTE ET TARTELETTE  
**MENU** Tartelettes sablées Tarte au chocolat fondant amande, sablé noisette Tarte framboise Tarte pistache  
**NOM DU CHEF** PHILIPPE LOISEL  
**PRIX / DURÉE** 56€ : 9H-12H



# Modalités de règlement

## MODE DE REGLEMENT

La réservation de l'atelier ne sera effective que lorsque son règlement aura été effectué.

Possibilité de règlement en espèces, chèques à l'ordre de la CMA 11 ou en ligne (sur demande nous vous enverrons un mail de réservation avec le lien pour le règlement en ligne).

## PAIEMENT

Renvoyer la fiche d'inscription accompagnée d'un chèque à l'ordre de CMA 11, à l'adresse suivante :

CFAI Henri Martin - Cité du Goût et des Saveurs de l'Aude - 22 avenue des Genêts - La Roumengière - BP 112 - 11205 Lézignan-Corbières Cedex

L'inscription ne pourra être validée qu'à réception de votre règlement.

Vous ne recevrez pas de courrier de confirmation.

Les chèques sont portés à l'encaissement après l'atelier, à l'exception des chèques remis pour des bons cadeaux. Merci de les libeller à l'ordre de « La CMA 11 ».

## DÉSISTEMENT

En cas d'absence non signalée, ou moins de 24 h avant l'atelier, votre chèque sera encaissé

## ANNULATION

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

## DÉROULEMENT

- Accueil et présentation de l'animation par l'équipe de la Cité du Goût et des Saveurs,
- Réalisation des plats par les participants en cuisine avec le chef,
- Échanges autour des trucs, astuces et tours de mains du chef,
- Vous repartez avec vos préparations.

## INFOS PRATIQUES

Les fiches recettes des plats vous sont remises en début d'atelier.  
Les appareils photos sont autorisés

## FICHE D'INSCRIPTION (SAISON CULINAIRE 2019-2020)



Nom : ..... Prénom : .....  
Adresse : .....  
Code postal : ..... Ville : .....  
Téléphone : ..... Email : .....

LES ATELIERS  
*culinaires*

VEUILLEZ COCHER LES CASES CORRESPONDANTES AU(X) DATE(S) CHOISIE(S)

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1 : Macarons - 5/10/2019 - 53€ : 9H-12H             | <input type="checkbox"/> 14 : Viennoiseries - 14/03/2020<br>45€ : 9H-12H             |
| <input type="checkbox"/> 2 : Saucisses - 12/10/2019 - 45€ : 9H-12H           | <input type="checkbox"/> 15 : Saint jacques - 21/03/2020<br>61€ : 9H-12H             |
| <input type="checkbox"/> 3 : Potiron - 25/10/2019 - 42€ : 9H-12H             | <input type="checkbox"/> 16 : Chocolats - 4/04/2020 - 51€ : 9H-12H                   |
| <input type="checkbox"/> 4 : Galettes des rois - 9/11/2019<br>48€ : 9H-12H   | <input type="checkbox"/> 17 : Barbecue et plancha - 25/04/2020<br>56€ : 9H-12H       |
| <input type="checkbox"/> 5 : Foie gras - 16/11/2019 - 63€ : 9H-12H           | <input type="checkbox"/> 18 : Produits tripiers - 25/04/2020<br>58€ : 9H-12H         |
| <input type="checkbox"/> 6 : Bûche - 7/12/2019 - 48€ : 9H-12H                | <input type="checkbox"/> 19 : Choux et éclairs - 16/05/2020<br>46€ : 9H-12H          |
| <input type="checkbox"/> 7 : Galantine - 14/12/2019 - 48€ : 9H-12H           | <input type="checkbox"/> 20 : Cru et tartare - 16/05/2020<br>52€ : 9H-12H            |
| <input type="checkbox"/> 8 : Volailles festives - 21/12/2019<br>58€ : 9H-12H | <input type="checkbox"/> 21 : Préparations charcutières<br>16/05/2020 - 48€ : 9H-12H |
| <input type="checkbox"/> 9 : Choux et éclairs - 1/02/2020<br>46€ : 9H-12H    | <input type="checkbox"/> 22 : Aperitif dinatoire- 30/05/2020<br>42€ : 9H-12H         |
| <input type="checkbox"/> 10 : Macarons - 8/02/2020 - 53€ : 9H-12H            | <input type="checkbox"/> 23 : Tarte et tartelette - 1/06/2020<br>56€ : 9H-12H        |
| <input type="checkbox"/> 11 : Cochons - 8/02/2020 - 45€ : 9H-12H             |  |
| <input type="checkbox"/> 12 : Cassoulet - 29/02/2020 - 48€ : 9H-12H          |  |
| <input type="checkbox"/> 13 : Tartes - 7/03/2020 - 56€ : 9H-12H              |  |



Bulletin d'inscription à retourner  
à Djamila ARZOUR :  
04 68 11 22 16 - Mail : d.arzour@cfaiaude.fr

# Diaporama



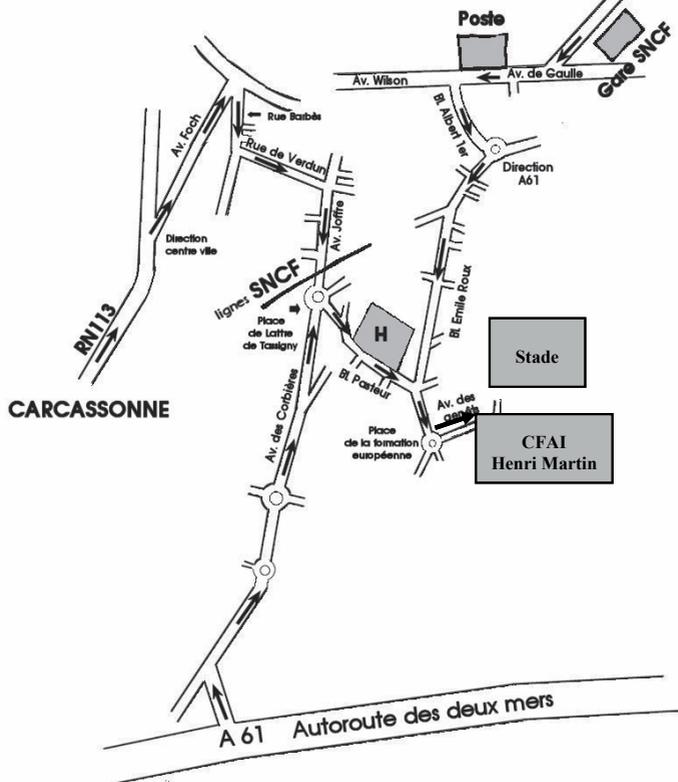
# NOTES



A series of horizontal dotted lines for writing notes, starting from the top of the page and extending down to the bottom of the page.



Prendre direction centre ville et  
suivre les panneaux verts marqués  
CFA



*Adresse postale*

Cité du Goût et des Saveurs de l'Aude  
CFAI Henri Martin - 22 avenue des Genêts - La Roumenguière  
BP 112 - 11205 Lézignan-Corbières

© Conception graphique : PRENTIUS (Marion CASSANO) - Imprimé chez SARL CALIMAN - Ne pas jeter sur la voie publique.



Communauté  
de Communes  
Région  
Lézignanaise  
Corbières &  
Minervais

PROJET COFINANÇÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL  
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

VIVRE ENSEMBLE EST SOURCE D'AVENIR

AUDE