

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



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

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 !

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

f 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



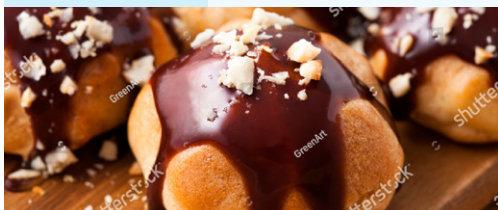
 **DATE** 14/12/2019
DOMAINE CHARCUTERIE TRAITEUR
NOM DE L'ATELIER GALANTINE
MENU Terrine de veau aux
 champignons et aux olives
 Terrine de veau aux asperges
 et aux marrons
NOM DU CHEF SÉBASTIEN PUIG
PRIX / DURÉE 48€ : 9H-12H



 **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
Cassolette 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



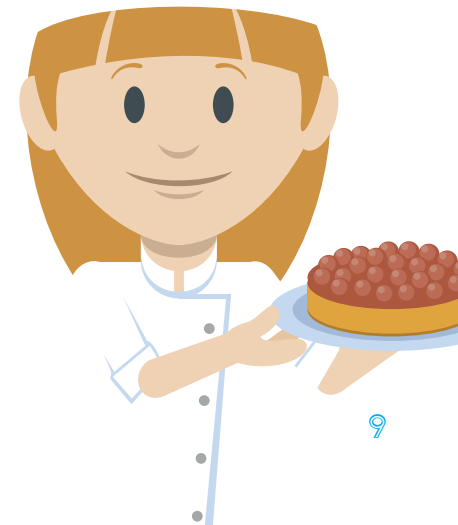
DATE 16/05/2020
DOMAINE PÂTISSERIE
NOM DE L'ATELIER CHOUX ET ÉCLAIRS
MENU Choux Religieuses Éclairs Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, pistache
NOM DU CHEF PHILIPPE LOISEL
PRIX / DURÉE 46€ : 9H-12H



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



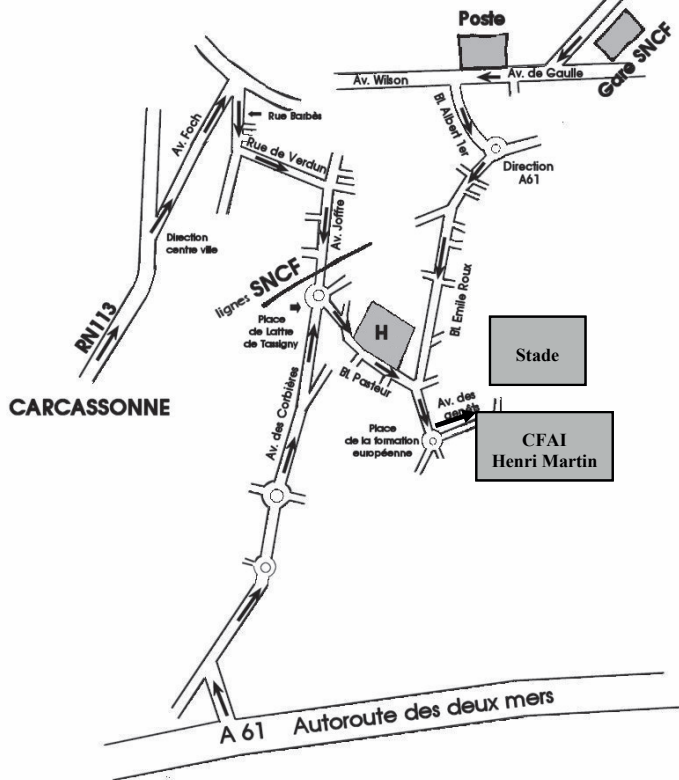
NOTES



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



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