



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



Samedi
3 février
10h00-13h00

Viennoiseries 60€

Que serait la gastronomie française sans ses délicieuses viennoiseries raffinées que nous envient les étrangers ?
Au cours de cet atelier, on vous propose de vous initier à l'art de la viennoiserie selon la tradition de la pâtisserie française. De la pâte feuilletée en passant par la pâte à la brioche, les viennoiseries n'auront plus de secrets pour vous !
Et vous repartirez avec vos créations culinaires pour épater vos amis et votre famille !

Samedi
3 février
14h00-16h00

**Technique :
la poche
à douille -
le siphon** 50€

Cet atelier propose une technique : comment utiliser la poche à douille et le siphon, sur des préparations originales, pour sublimer le geste par le goût...

Samedi
3 février
16h30-18h00

**Enfants
Chandeleur** 25€

C'est la Chandeleur ! crêpes et pancakes, sous toutes leurs formes... pour le plaisir de tous.



Information

La pré inscription peut être faite par téléphone, toute inscription est définitive après réception du règlement.
Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension.



Nous organisons des ateliers à la carte pour un groupe pré-constitué : choisissez votre jour, votre heure, votre thème et participez à un moment gourmand en famille ou entre amis.



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



Samedi
17 février
10h00-12h30

**Cuisine
moléculaire**

60€

Mêlant art culinaire et science, cette discipline donnera à vos repas des saveurs uniques. Au cours de cet atelier, je vous apprendrai à composer un repas qui sort de l'ordinaire grâce à des techniques variées et abordables. Nous réaliserons notamment des bonbons de fromages en utilisant la technique dite de la mousse chaude, ou encore du tiramisu revisité grâce au principe de sphérification. Pour participer à cet atelier, pas besoin d'être un expert, il vous suffit juste d'aimer cuisiner et d'être curieux. Soyez prêts à redéfinir votre vision de la cuisine traditionnelle et à oublier vos préjugés sur la cuisine moléculaire. Lancez-vous le défi d'épater vos proches !

Mercredi
21 février
15h00-16h30

**Enfants
Goûters
céréales**

25€

**Granola et barres de céréales maison pour
petits goûters bien bons !**



Information

La pré inscription peut être faite par téléphone, toute inscription est définitive après réception du règlement.

Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension.



Nous organisons des ateliers à la carte pour un groupe pré-constitué : choisissez votre jour, votre heure, votre thème et participez à un moment gourmand en famille ou entre amis.



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



Samedi
24 février
10h00-12h30

Macarons

50€

Au cours de cet atelier, le chef vous dévoile les secrets des incontournables macarons : terminé le mythe du macaron trop technique ! Nous allons apprendre à réaliser des macarons délicieux -

Comment : - Sélectionner les bons blancs d'œufs

- Mixer et tamiser votre poudre d'amande
- Effectuer un macaronnage parfait
- Donner une forme régulière et ronde à vos macarons
- Réaliser une cuisson idéale

Fourrés au caramel au beurre salé ou colorés, à la ganache, les macarons n'auront ensuite plus de secret pour vous ! Repartez de cet atelier avec vos splendides créations qui épateront tous vos amis et votre famille !

Samedi
24 février
15h00-17h30

1.2.3 Veggie

30€

Préparez au quotidien des plats végé faciles et inratables, avec trois fois rien.

Réserver : <https://123veggie.fr/evenement/lyon-24-fevrier-1-2-3-veggie-seance-3-cuisine-vegetale-quotidien/>



Information

La pré inscription peut être faite par téléphone, toute inscription est définitive après réception du règlement.

Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension.



Nous organisons des ateliers à la carte pour un groupe pré-constitué : choisissez votre jour, votre heure, votre thème et participez à un moment gourmand en famille ou entre amis.



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



Que serait la gastronomie française sans ses délicieuses viennoiseries raffinées que nous envient les étrangers ? Au cours de cet atelier, je vous propose

de vous initier à l'art de la viennoiserie selon la tradition de la pâtisserie française.

De la pâte feuilletée en passant par la pâte à la brioche, les viennoiseries n'auront plus de secrets pour vous ! Et vous repartirez avec vos créations culinaires pour épater vos amis et votre famille !

Samedi
3 mars
10h00-
13h00

Viennoiseries 50€

Samedi
3 mars
14h00-15h30

**Parent enfant
Macarons** 50€

Au cours de cet atelier, le chef vous dévoile les secrets des incontournables macarons : terminé le mythe du macaron trop technique !

Nous allons apprendre à réaliser des macarons délicieux.

Samedi
10 mars
15h00-16h30

**Parent enfant
Chocolat
de Pâques** 50€

Pâques approche et je vais confectionner de jolis chocolats décorés pour mettre sur la table de Pâques...



Information

La pré inscription peut être faite par téléphone, toute inscription est définitive après réception du règlement.

Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension.



Nous organisons des ateliers à la carte pour un groupe pré-constitué : choisissez votre jour, votre heure, votre thème et participez à un moment gourmand en famille ou entre amis.



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



Samedi
16 mars
15h00-17h30

1.2.3 Veggie 30€

Utilisez les épices, adaptez en mode véggie les grands classiques de la cuisine des cinq continents.
Réserver : <https://123veggie.fr/evenement/lyon-16-mars-seance-4-cuisine-monde-entier/>

Samedi
17 mars
15h00-17h30

**Atelier
cuisine
brésilienne 50€**

Au cours de cet atelier, je vous apprendrai à composer un repas qui sort de l'ordinaire grâce à des techniques variées et abordables. Nous réaliserons notamment des bonbons de fromages en utilisant la technique dite de la mousse chaude, ou encore du tiramisu revisité grâce au principe de sphérification.

Lancez-vous le défi d'épater vos proches !

Mercredi
21 mars
10h00-12h00

**Cuisine
moléculaire 60€**

Vendredi
23 mars
18h30-22h00

**Nouvel an
Afghan**



Information

La pré inscription peut être faite par téléphone, toute inscription est définitive après réception du règlement.

Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension.



Nous organisons des ateliers à la carte pour un groupe pré-constitué : choisissez votre jour, votre heure, votre thème et participez à un moment gourmand en famille ou entre amis.



Ateliers pour tous, enfants, ados, parent enfant, adultes

Programme des ateliers



Vendredi
30 mars
15h00-17h30

1.2.3 Veggie 30€

Préparez des gâteaux, mousses et crèmes glacées.
Remplacez les œufs et les produits laitiers dans les
desserts.

Réserver : <https://123veggie.fr/evenement/lyon-30-mars-1-2-3-veggie-seance-5-desserts-veggies/>



Information

La pré inscription peut être faite par téléphone, toute inscription est définitive après réception du règlement.

Nous ne pouvons rembourser les cours annulés moins de 72h à l'avance, merci de votre compréhension.



Nous organisons des ateliers à la carte pour un groupe pré-constitué : choisissez votre jour, votre heure, votre thème et participez à un moment gourmand en famille ou entre amis.