

La Vieille Maison
Laboratoire culinaire . atelier de formation - art de vivre -

Atelier	Jour	Heure	Tarif	Lieu	Inscription-Information
Cuisine familiale actualisée	Lundis 16 février au 16 mars	13h à 15h	250 \$		
5 semaines (pour tous)	Mardis 24 mars au 21 avril	13h à 15h	250 \$		
Cusine et tendances	Mardis 17 février au 17 mars	18h30 à 20h30	300 \$		
5 semaines (intermédiaires et +)	Lundis 23 mars au 20 avril	18h30 à 20h30	300 \$		

Contenu : Le Chef de la Vieille Maison vous propose 3 ateliers de cuisine :

1- Cuisine familiale actualisée : *Comment rendre la cuisine de tous les jours agréable et sans casse-tête ?*

(Les parents peuvent être accompagnés par 1 enfant à cet atelier.)

Un atelier pour affûter sa technique et développer sa créativité même en semaine quand le temps manque ! La nouvelle cuisine rapide, des recettes légères, gourmandes et équilibrées. Les nouvelles idées de menu et de séances de créativité alimentaire.

2- Cuisine et tendances : Curiosité et passion ? *..Pour les épicuriens qui veulent se perfectionner !*

Un atelier de perfectionnement pour affûter sa technique et développer sa passion. Les cours de cuisine permettent aux participants de découvrir la créativité, le design alimentaire et les bons accords mets et vin.

Kit de départ inclus avec toute inscription (tablier, ustensiles culinaires et un produit fin).

Un maximum de 8 personnes par atelier.. *Dégustation sur place !*

Certificat-cadeaux disponibles : 50 \$ - 100 \$ - 500 \$

Autres ateliers amicaux et corporatifs disponibles (min. 10 personnes), consultez-nous !

Note biographique du Chef Éric Jean Biron

Possède une vaste expertise en recherche et développement de produits au détail et de concepts en restauration.

Bac en gestion des opérations - École hôtelière de Strasbourg, France - 1991

Diplôme professionnel de pâtisserie boulangerie chocolaterie I.T.H.Q. Montréal - 1989

Diplôme professionnel de cuisine gastronomique - École hôtelière du Trait Carré, France 1986-1987

...mais surtout, possède la passion des produits et du terroir des cantons de l'est !

Matériel requis : Votre bonne humeur, tout simplement !

