

A partir du **6 juillet** venez pratiquer la cuisine ... **version «Originelle»**

Au programme pour ce mois-ci, différentes approches de la cuisine selon Laurence Salomon :

- un cours où l'on se penche exclusivement sur un produit de l'épicerie biologique
- des séances de 2h pour aborder vos repas, pique-nique, etc. sous un angle Originel
- et aussi comment apprendre à manier tous ces produits pour diversifier notre alimentation : alternative à la farine de blé, aux produits laitiers...
- et nous vous proposons pour cet été des stages de 2 cours sur 2 jours

En fonction de l'heure des cours, les plats préparés ensemble se dégustent sur place ★
ou s'emportent ☆.

mardi 6 juillet

25 €

10-11h ☆ / 12h30-13h30 ★ / 17-18h ☆ : commençons l'immersion avec un produit phare et de base, le tofu

jeudi 8 juillet

55 €

12-14h ★ / 17-19h ☆ : comment varier les farines et bien les associer, version salé et sucré

vendredi 9 et samedi 10 juillet

150 € les deux jours ou 80 € la journée

9h - 13h ★

stage autour de l'apéritif : apprendre à fabriquer une boisson apéritive, festive et réjouissante, le komboucha, et de multiples amuses épatants et savoureux, rouleaux de truite aux feuille vertes, bouchées de boeuf ou riz au coeur fondant, chou à l'huile d'olive, fraises et coulis de chocolat à l'amande...

mardi 13 juillet

25 €

10-11h ☆ / 12h30-13h30 ★ / 17-18h ☆ : les algues fraîches et sèches c'est délicieux !

mercredi 14 juillet

70 €

10-12h ☆ / 17-19h ☆ : brunchs et vins naturels

jeudi 15 juillet

55 €

10-12h ☆ / 17-19h ☆ : comment varier les assaisonnements et autres condiments indispensables dans votre cuisine

vendredi 16 et samedi 17 juillet

150 € les deux jours ou 80 € la journée

9h - 13h ★ : petits-déjeuners et brunchs

mardi 20 juillet

55 €

10-12h ☆ / 17-19h ☆: comment utiliser les laits végétaux : lait d'avoine, de riz, de soja...

mercredi 21 juillet

25 €

10-11h ☆ / 12h30-13h30 ★ / 17-18h ☆: agar agar, arrow-root... tout en légèreté

jeudi 22 juillet

25 €

10-11h ☆ / 12h30-13h30 ★ / 17-18h ☆: les purées d'oléagineux, noisette, amande, sésame...

vendredi 23 et samedi 24 juillet

150 € les deux jours ou 80 € la journée

9h - 13h ★ : le levain maison accessible à tous, ses multiples applications

mardi 27 juillet

55 €

10-12h ☆ / 17-19h ☆: et à la place du sucre, j'utilise...

mercredi 28 juillet

60 €

10-12h ☆ / 17-19h ☆: le pique-nique

jeudi 29 juillet

25 €

10-11h ☆ / 12h30-13h30 ★ / 17-18h ☆: le pois... chiche c'est bon!

vendredi 30 et samedi 31 juillet

150 € les deux jours ou 80 € la journée

9h - 13h ★ : cuisine au beurre ou à l'huile d'olive? ... plus de dilemme, venez découvrir l'huile de pépins de courge grillée, de sésame grillé, le beurre de coco...

mardi 3 août

25 €

10-11h ☆ / 12h30-13h30 ★ / 17-18h ☆: les soupes d'été, salées et sucrées

mercredi 4 août

55 €

10-12h ☆ / 17-19h ☆: les douceurs saines fruitées

jeudi 5 août

55 €

12-14h ★ / 17-19h ☆: comment varier les farines et bien les associer, version salé et sucré

vendredi 6 et samedi 7 août

150 € les deux jours ou 80 € la journée

9h - 13h ★

stage autour de l'apéritif : apprendre à fabriquer une boisson apéritive, festive et réjouissante, le komboucha, et de multiples amuses épatants et savoureux, rouleaux de truite aux feuille vertes, bouchées de boeuf ou riz au coeur fondant, chou à l'huile d'olive, fraises et coulis de chocolat à l'amande...

mardi 10 août

25 €

10-11h ☆ / 12h30-13h30 ★ / 17-18h ☆: les algues fraîches et sèches c'est délicieux !

mercredi 11 août

70 €

10-12h ☆ / 17-19h ☆: brunchs et vins naturels

jeudi 12 août

55 €

10-12h ☆ / 17-19h ☆: comment varier les assaisonnements et autres condiments indispensables dans votre cuisine

vendredi 13 et samedi 14 août

150 € les deux jours ou 80 € la journée

9h - 13h ★ : petits-déjeuners et brunchs

mardi 17 août

55 €

10-12h ☆ / 17-19h ☆: comment utiliser les laits végétaux : lait d'avoine, de riz, de soja...

mercredi 18 août

25 €

10-11h ☆ / 12h30-13h30 ★ / 17-18h ☆: agar agar, arrow-root... tout en légèreté

jeudi 19 août

25 €

10-11h ☆ / 12h30-13h30 ★ / 17-18h ☆: les purées d'oléagineux, noisette, amande, sésame...

vendredi 20 et samedi 21 août

150 € les deux jours ou 80 € la journée

9h - 13h ★ : le levain maison accessible à tous, ses multiples applications

mardi 24 août

55 €

10-12h ☆ / 17-19h ☆: et à la place du sucre, j'utilise...

mercredi 25 août

60 €

10-12h ☆ / 17-19h ☆: les lunch box rapides et pratiques

jeudi 26 août

25 €

10-11h ☆ / 12h30-13h30 ★ / 17-18h ☆: les haricots rouges azukis salés et sucrés

vendredi 27 et samedi 28 août

150 € les deux jours ou 80 € la journée

9h - 13h ★ : cuisine au beurre ou à l'huile d'olive? ... plus de dilemme, venez découvrir l'huile de pépins de courge grillée, de sésame grillé, le beurre de coco...