

LES COURS DE CUISINE

LE PROGRAMME



VENREDI 27 NOVEMBRE

11 H 00 à 14 H 00

L'OREILLE DU LOUP

73520 ST BERON - 04.76.65.70.82

Chef : Mickael BREUIL

Recette : Œufs parfaits cuits à basse température, effet boule de neige

15 H 30 à 17 H 00

RESTAURANT LE Z

73000 CHAMBERY - 04.79.85.96.87

Chef : Philippe PASTORINO

Recette : Grosses ravioles de Saint-Jacques et homard, pousses d'épinard et beurre moussoux de homard

17 H 00 à 18 H 30

LES BARJOTS

73000 CHAMBERY - 04.79.75.27.99

Chef : Christian POULET

Recette : Cappuccino de topinambours, chips de lard aux épices, petits croutons dorés, un trait d'huile de noisette



SAMEDI 28 NOVEMBRE

10 H 30 à 12 H 00

LE BISTROT

73000 CHAMBERY - 04.79.75.10.78

Chef : Maxime SEYES

Recette : Foie gras de canard en croûte de pistache, gelée de coing

12 H 00 à 13 H 30

MERCOTTE

73000 CHAMBERY - 06.62.47.17.95

Recette : Les macarons

13 H 30 à 15 H 00

L'OR DU TEMPS

73230 ST ALBAN LEYSSE - 04.79.85.51.28

Chef : Eric CHAREYRE

Recette : Tartare d'huîtres aux herbes fraîches, pain perdu aux diots de Savoie

15 H 30 à 16 H 30

LES COMTES DE CHALLES

73190 CHALLES LES EAUX - 04.79.72.72.72

Chef : Pascal COLIAT

Recette : Ballottine de truite aux écrevisses

DIMANCHE 29 NOVEMBRE

10 H 30 à 12 H 00

LA MAISON ROUGE

73000 BARBERAZ - 04.79.60.07.00

Chef : Sébastien LOISON

Recette : Tournedos de lotte rôti au lard fumé, lentilles vertes du Puy servies crémeuses, jus de viande

12 H 00 à 13 H 30

L'ATELIER

73000 CHAMBERY - 04.79.70.62.39

Chef : Gilles HERARD

Recette : Une histoire de cochons, diots aux sarments

13 H 30 à 15 H 00

L'HYSOPE

73100 AIX-LES-BAINS - 04.79.34.28.18

Chef : Pierre KOENING

Recette : Pigeon roti au gruë de cacao, parfum de mangue et galette vonnassienne

15 H 00 à 16 H 30

LA MAREE

73000 CHAMBERY - 04.79.69.02.78

Chef : Philippe LENAIN

Recette : Filet de sandre au pormonier et aux huîtres, sauce légèrement moutardée, flan de lentilles.

