

PROGRAMME DES COURS DE CUISINE



VENREDI 25 NOVEMBRE

- 11 H 00 à 12 H 30 : Yves VINCENT – L'ATELIER GASTRONOMIQUE, St Alban-Laysse (04.79.72.69.45)
Ravioles de foie gras, crème de champignons
- 15 H 30 à 16 H 30 : Pascal COLLIAT – Les Comtes de Challes, Challes-les-Eaux (04.79.72.72.72)
Escalope de foie gras poêlée crumble et sauce moka, purée de topinambour
- 16 H 45 à 18 H 15 : Mercotte
Macarons à la meringue italienne

SAMEDI 26 NOVEMBRE

- 11 H 00 à 12 H 30 : Lionel VEILLET – Chef de l'Elysée
Suprême de volaille aux tomates confites, parfumé au combawa
- 13 H 00 à 14 H 30 : Patrick CHEVALLOT - Maison Chevallot, Val d'Isère (04.79.06.02.42)
Verrine crumble vanille framboise
- 15 H 00 à 16 H 30 : Pierre Marin – Auberge Lamartine, Le Bourget du Lac (04.79.25.01.03)
Noix de coquille Saint-Jacques, calamars, sauce à l'ours
- 16 H 45 à 18 H 15 : Alain PERILLAT MERCEROT – Atmosphère, Le Bourget du Lac (04.79.25.01.29)
Bonbons pied de porc à l'escargot, bouillon de champignons sauvages

DIMANCHE 27 NOVEMBRE

- 11 H 00 à 12 H 30 : Académie Nationale de Cuisine
Animation pour les enfants
- 13 H 00 à 14 H 30 : François POZZOLI, Maison Pozzoli, Lyon
Canapés de fin d'années
- 15 H 00 à 16 H 30 : Alexandre ONGARO – Côté Marché, Chambéry (04.79.85.04.35)
Homard cuisiné à la truffe, fregola sarda, bouillon de champignons
- 16 H 45 à 18 H 15 : Michael ARNOULT – L'Auberge des Morainières, Jongieux (04.79.44.09.39)
Ravioles de homard, cerfeuil tubéreux, châtaignes et jus de carcasse