

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Sans abonnement, avec un seul atelier ou plusieurs, chacun peut décider en toute liberté de son "programme à la carte" parmi les thèmes élaborés par les chefs cuisiniers et en fonction de son temps, ses disponibilités et ses envies.

Pour vous inscrire :

- avec le calendrier, choisissez les cours de cuisine qui vous conviennent,
- appelez-nous au **05.58.90.96.12** afin de vérifier la disponibilité et réserver votre place,
- reportez sur votre fiche d'inscription ci-jointe les cours de votre choix et retournez-nous la au GRETA des LANDES - BP 356 - 40107 DAX Cedex accompagnée de votre ou vos chèque(s) à l'ordre de "Agent Comptable du LEGT de Borda".

Merci d'établir
un chèque
par atelier.



Les inscriptions s'effectueront dans l'ordre d'arrivée des fiches d'inscriptions et ne sera effective qu'à réception de votre paiement.

N'oubliez pas de vous munir d'un tablier et de chaussures fermées.

JMLG/FG/IL, le 14.09.2007



Programmation 2007-2008



Ateliers de Cuisine ouverts à tous

*Marmiton du dimanche ou cuisinière passionnée,
tout le monde s'y retrouve autour de différents thèmes,
dans la bonne humeur et la convivialité...*

Le GRETA des LANDES organise :

des cercles culinaires agréés CIDIL (*) :



au Lycée Professionnel Louis Darmanté à CAPBRETON

Pour tout renseignement ou inscription,
contactez Françoise GUICHEMERRE

 **05.58.90.96.12.**

(*) Centre Interprofessionnel de Documentation et d'Information Laitière

Siège administratif :
GRETA des LANDES - Avenue Paul Doumer - BP 356 - 40107 DAX Cedex - Tél. 05.58.90.96.96 - Fax 05.58.90.96.97 - E-mail gretadeslandes@wanadoo.fr



 **Atelier n° 1**  49 € 

Saveurs marines

- brandade de morue :
 pocher la morue sans la dessécher,
- le bar en croûte :
 habiller, confectionner une farce mousseline,
 farcir et cuire un poisson en croûte.

 samedi 22 septembre 2007  9h à 13h

~~reporté samedi 10 novembre 2007  9h à 13h~~

 **Atelier n° 2**  49 € 

Cuisine du terroir

- la Mique sarladaise :
 confectionner une pâte à Mique,
- la tarte aux noix et le gâteau aux noix :
 la variante des desserts aux noix.

 samedi 6 octobre 2007  9h à 13h



Le GRETA des LANDES
 peut également mettre en place
 des parcours qualifiants
 ou diplômants en cuisine
 et restauration.



 **Atelier n° 3**  39 € 

Spécial sauces

(poissons, crustacés et coquillages)  3h30

- savoir confectionner une sauce en fonction
 des différents produits :
 sauce par réduction et glaçage (Normande),
 sauce par liaison (Cardinal, Nantua),
 sauce matelote (base fumet au vin rouge),
 sauce vin blanc (façon hollandaise),
 sauce poulette (base sauce Allemande).

 samedi 20 octobre 2007  9h à 12h30

 **Atelier n° 4**  69 € 

Foie gras

- la terrine de foie gras mi-cuit :
 le foie gras de canard et le foie gras d'oie,
- la terrine de pâté de foie gras :
 montage et cuisson d'une terrine de pâté.

Les clients emporteront un bocal de foie gras.

 samedi 17 novembre 2007  9h à 13h

On met la main à la pâte...

L'application pratique de tout ce qui vient d'être appris pour réaliser soi-même les recettes dans une cuisine parfaitement aménagée et entièrement équipée. Les ingrédients sont à portée de main... et on peut toujours s'entraider avec le voisin et échanger en toute convivialité. Rapidement, les odeurs et l'ambiance donnent le ton. Simplicité et bonne humeur sont au rendez-vous !

Le repas tous ensemble...

Quel plaisir et quelle fierté... de déguster les petits plats que l'on vient de réaliser et de partager en toute convivialité des mets délicieux. C'est cela la philosophie des cours de cuisine pour tous : apprendre des nouvelles recettes oui, mais se détendre et s'amuser aussi ! A la fin du cours, on sait que l'on a compris la technique qui nous permettra non seulement de refaire la recette chez soi, mais d'en improviser d'autres !

Pour les ateliers foie gras, saumon, terrines... vous emporterez votre production.

Refaire à la maison...

Vous emporterez vos fiches recettes chez vous pour votre plaisir... et celui des autres ! Ainsi, on repart avec tout un stock d'idées recettes pour réussir de merveilleux petits plats en rentrant à la maison... avec l'envie des les partager en les faisant chez soi au grand bonheur des amis et de la famille !

Atelier n° 5 39 €

Spécial sauces (viandes, volailles et gibiers)

Savoir confectionner une sauce en fonction des différents produits :

3h30

les sauces brunes et sauces aux fruits

sauce émulsionnée chaude et froide

(Béarnaise, Foyot, Gribiche),

sauce par réduction (bourguignonne);

sauce brune (Périgueux),

sauce Bigarade (à l'orange),

sauce Gibier (Grand Veneur).

 samedi 1^{er} décembre 2007  9h à 12h30

Atelier n° 7 39 €

Cuisine vapeur

Les différentes cuissons à la vapeur

La vapeur d'épices, d'agrumes ou d'herbes

- escalope de foie gras à la feuille de chou,

- papillote de suprême de volaille au saumon et algues,

- fondant au chocolat à la vapeur.

3h30

 samedi 12 janvier 2008  9h à 12h30

Atelier n° 9 69 €

Cuisine de la mer

- terrine de foie gras aux St-Jacques :

association des saveurs,

- tournedos de lott e Rossini :

alliance des produits

 samedi 9 février 2008  9h à 13h

Atelier n° 6 55 €

Les petits plats dans les grands

pour honorer votre table

durant les fêtes de fin d'année

- le lièvre à la royale sauce Grand Veneur :

la cuisine dans toute sa dimension.

 samedi 15 décembre 2007  9h à 13h

Atelier n° 8 49 €

Cuisine de la terre (l'agneau)

- la daube provençale :

la cuisson d'un ragoût,

- le carré d'agneau en croûte d'ail :

rôtir une viande,

les points de cuisson.

 samedi 26 janvier 2008  9h à 13h

Atelier n° 10 39 €

Spéciale pâtisseries

- les différents entremets à base de mousses

(caramel, café, chocolat) :

montage d'un entremet,

- le biscuit feuillantine :

le décor.

3h30

 samedi 15 mars 2008  9h à 12h30

 **Atelier n° 11**  39 € 

Un fromage - un vin - un pain

Régine, Patrick et Joël vous reçoivent

à Capbreton.

- dégustation de différents fromages,
- dégustation de différents vins,
- dégustation et fabrication de différents pains.

2h30

 **vendredi 11 avril 2008**  18h30 à 21h

 **Atelier n° 13**  49 € 

Cuisine à la plancha (la viande de bœuf)

- tous autour de la plancha :
 - harmonie des tapas,
- la côte de bœuf à l'anchoïade :
 - cuisson d'une viande rouge.

 **samedi 17 mai 2008**  9h à 13h

 **Atelier n° 12**  49 € 

Le veau

- poitrine de veau farcie :
 - braisage d'une grosse pièce de veau,
- grenadins de veau aux morilles :
 - cuisson sautée.

 **samedi 19 avril 2008**  9h à 13h

 **Atelier n° 14**  49 € 

La cuisine de nos grands-mères

- matelote d'anguille :
 - les marinades à cru et à chaud,
- civet de lièvre ou de lapin :
 - les cuissons au coin du feu.

 **samedi 24 mai 2008**  9h à 13h

Certains ateliers pourront être dédoublés. Dans la mesure où les dates identifiées ne vous conviendraient pas, nous vous remercions de bien vouloir contacter Françoise au 05.58.90.96.12 afin de connaître le nouveau calendrier.

La cuisine, c'est tout simple... Voici la recette de nos ateliers de cuisine.



Même le meilleur cordon bleu a toujours à apprendre : découvrir de petits plats régionaux, goûter à des recettes inédites ou exotiques, perfectionner son tour de main...

Certains veulent s'initier, d'autres se perfectionner ou tout simplement s'approprier de nouvelles idées recettes, tous ont en commun le désir d'apprendre avec la volonté de transmettre ou de donner.

L'accueil : le chef explique...

Une pédagogie participative, active, efficace et conforme à chaque niveau, débutant(e) ou confirmé(e). La cuisine, c'est tout simple : il faut juste maîtriser les techniques de base et pour ça, quoi de mieux qu'un cuisinier pédagogue pour vous l'expliquer ! N'hésitez pas à l'interroger.

On passe en cuisine !

On enfle le tablier, on se lave les mains. Tout est à votre disposition : les ustensiles, les ingrédients et les fiches des recettes à emporter à la maison ! Et puis, c'est sympa de se retrouver à plusieurs : on échange ses "trucs", on discute, on rit...



Les conseils des chefs...

Le chef démontre, applique les techniques et réalise avec vous les recettes et vous met en situation. On découvre les trucs, astuces et savoir-faire des cuisiniers professionnels (professeurs de cuisine d'écoles hôtelières) pour acquérir les techniques et s'initier aux tours de mains. Un support pédagogique, sur lequel vous pourrez prendre des notes durant le cours, vous sera remis.