

DU 26 SEPTEMBRE AU 1^{ER} OCTOBRE

1 an, ça se fête !

L'ANNIVERSAIRE *le + gourmand* DE L'ANNÉE



Les Ateliers Gourmands

MARDI 26 SEPTEMBRE

10H00 : LA CLOCHE A FROMAGE

Comment composer idéalement son plateau de fromages festif
Anecdotes et dégustation durant l'atelier

10H30 : THEATRE DU VIN

Le renouveau des vins d'Alsace avec carafage

15H30 LA PLANCHETTE GOURMANDE

Comment préparer un filet mignon de porc Orloff

16H00 : ALELOR – La Boutique Des Condiments

Concours de rappage de racines de raifort
avec des cadeaux à gagner

DU 26 SEPTEMBRE AU 1^{ER} OCTOBRE

1 an, ça se fête !

L'ANNIVERSAIRE
le + gourmand
DE L'ANNÉE



Les Ateliers Gourmands

MERCREDI 27 SEPTEMBRE

10h00 : VOLAILLE MEYER et FERME ST ANDRE

Réalisation d'une recette :

Émincé de Poulet aux légumes d'Automne,

La Ferme Saint André présente ses légumes d'Automne : conseils de découpage et de cuisson des légumes par la Ferme Saint André
Préparation et cuisson et de l'émincé de poulet par la Volaille Meyer.

15H30 : THE BUTCHER

Initiation à la découpe et au désossage de viande

10H00 & 16h00 LE SAJ DU LIBAN

Comment fabriquer la citronnade libanaise à la fleur d'oranger traditionnelle. Pressage de fruits et recette.

DU 26 SEPTEMBRE AU 1^{ER} OCTOBRE

1 an, ça se fête !

L'ANNIVERSAIRE
le + gourmand
DE L'ANNÉE



Les Ateliers Gourmands

JEUDI 28 SEPTEMBRE

10h00 CAP D' HAG

Initiation à l'ouverture de l'huître. Dégustation commentée de différentes variétés d'huîtres

10H30 : SOPROLUX

Démonstration de confection et cuisson de foie gras cru par Laurent Huguet - Chef Étoilé

15H30 : LA FERME DOLLINGER

Comment gérer le compostage des déchets alimentaires en milieu urbain

16H00 : PANE et VINO

Comment réaliser une délicieuse pâte à Pizza

DU 26 SEPTEMBRE AU 1^{ER} OCTOBRE

1 an, ça se fête !

L'ANNIVERSAIRE
le + gourmand
DE L'ANNÉE



Les Ateliers Gourmands

VENDREDI 29 SEPTEMBRE

16H00 TOUS LES FRUITS SECS

Elaboration et fabrication de boules d'énergie à base de fruits secs (100% Vegan)

Bon pour les petits creux, goûter et pour les sportifs. Une recette simple facile à personnaliser selon les goûts.

Riches en protéines, fibres, glucides

10H30 : ATELIER 116

Yoann le boulanger vous apprend à façonner un pain de campagne et lamage chevron. Vous emporterez votre pain après cuisson.