



# L'ART DES METS

SELON RÉMY

## LES COURS DE MARS 2017

### MERCREDI 17H / 20H

**1 mars : CUISINE DU TERROIR :**

*La carpe : Je vais essayer de lever des doutes.*

**8 mars : UN PLAT SIGNATURE.**

**15 mars : L'AGNEAU DE SOLOGNE.**

*La noblesse des bas morceaux. Eh oui!!!*

**29 mars : CUISINEZ L'ENDIVE.**

### VENDREDI 10H / 13H

**3 mars : LE MERLAN.**

*En croûte de pain. Coulis d'herbes aromatiques.*

**10 mars : 100% VÉGÉTARIEN.**

*Réflexions étonnantes sur le céleri rave.*

**17 mars : UN PLAT SIGNATURE.**

**31 mars : LE CITRON :**

*Diverses applications dans la cuisine «salée».*

### DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

*Avec le chef pâtissier **Cedric Noël**.*

**5 mars : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :**

*Les gelées naturelles aux fruits. Créatives et colorées.*

**12 mars : L'ORANGE SANGUINE.**

**19 mars : DESSERT SIGNATURE DU DOMAINE :**

*Pamplemousse rose à la cardamome et coquelicot.*

**26 mars : L'AVOCAT.**

*Je veux dire pas en entrée, mais en dessert ;)*

## LES COURS DE AVRIL 2017

### MERCREDI 17H / 20H

**5 avril : LES OEUFS D'Anne LAMY.**

*Une recette simple, une autre plutôt technique.*

*En bonus, des tours de main indispensables.*

**12 avril : 100% VÉGÉTALIEN :**

*Réalisez 3 bouchées gourmandes (petit pois, navet, carotte), qui vont assurément vous interpeller.*

**26 avril : CUISINE DU TERROIR :**

*L'asperge de Samuel MARPAULT.*

### VENDREDI 10H / 13H

**7 avril : LA CAILLE DU GÂTINAIS.**

*L'incontournable côtelette croustillante.*

**14 avril : POISSONS DE LOIRE :**

*Cuisinez ce merveilleux poisson qu'est l'Alose.*

**21 avril : LE MAQUEREAU.**

*En gelée au Carcadet, puis comme des makis.*

**28 avril : UN PLAT SIGNATURE.**

### DIMANCHE / PÂTISSERIE 10H / 13H

*Avec le chef pâtissier **Cedric Noël**.*

**2 avril : SPÉCIAL ENFANTS 10H / 11H :**

*Les petits gâteaux de voyage.*

**9 avril : BIENTÔT PÂQUES !**

*Comment réaliser vous même vos moulages.*

**23 avril : LES SOUFFLÉS.**

*Impressionnez sans aucun doute vos amis ;)*

**30 avril : LA BRIOCHE.**

*Vendéenne évidemment! La recette de ma mère.*