Ecrit par Echo du Mardi le 25 juin 2021

La boutique Jean Martin propose un cours 100% barbecue animé par Yvan ‘Grill master Weber’



Jean Martin propose un programme ‘Spécial carnivore ‘de 3 heures, très complet, pour maitriser la cuisson de toutes les viandes au BBQ ! Inscription dès maintenant car les places sont limitées. Au menu : poulet contisé au mascarpone ; côtes d’agneau grillées en croûte de pistache ; côte de bœuf au beurre d’estragon et salade de légumes grillés au Pistou. Le chef guidera ses apprentis sur les types de barbecues : charbon à bois, électrique, gaz et dévoilera ses trucs et astuces pour des cuissons aussi réussies que savoureuses.

Les infos pratiques

Samedi 26 juin de 10h à 13h et samedi 17 juillet. Le cours se déroule de 10h à 13h et la participation est de 79€. Réservation sur le site internet de Weber ici. Grill academy Maussane aux Ateliers Jean Martin ; 9, rue Charloun Rieu, 13520 Maussane-les-Alpilles.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 25 juin 2021

Jean Martin

Depuis 1920, de génération en génération, Jean Martin offre des recettes savoureuses provençales et méditerranéennes élaborées à partir de légumes et d'olives, créées et cuisinées en Provence et le plus souvent présentées en bocaux de verre pour en préserver la qualité et la saveur. Les produits provençaux se déclinent pour l'apéritif, les plats, les soupes, sauces et condiments et des coffrets à offrir. Leurs meilleures ventes : Oignons pissaladière thym et olives noires, Riste d'aubergine, Taboulé l'Original et le caviar d'aubergine.
M.H.



Salade de légumes grillés au BBQ, sauce au Pistou

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !