Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 12 septembre 2022

Séverine Sagnet, après un petit tour au marché on apprend à cuisiner

Séverine Sagnet, l'ancienne cheffe de la Table Haute et de l'Ecole de cuisine de la Mirande désormais cheffe à domicile et toujours professeur propose ses cours les jeudis 29 septembre, 6 et 20 octobre comprenant une visite du marché de Villeneuve-lès-Avignon avant de passer aux travaux pratiques au cœur de la verrière de la Bastide de Bellegarde.

Au programme
« Vous cuisinerez un repas en 3 temps avec les produits que nous aurons achetés au marché de Villeneuve-les-Avignon selon ce que vous aimez et les produits que vous avez envie d'apprendre à cuisiner. Ce que je veux vous apprendre ce jour là : c'est oser ! prévient Séverine Sagnet. »

« Osez vous lâcher en cuisine, osez les associations de goûts détonnantes, osez mettre plus de paillettes dans votre vie au quotidien. Je vous donnerai aussi quelques notions de cuisine en pleine conscience et quelques méditations guideront votre approche de la journée. Vous serez accueillis par Brian, maître des lieux et maître des scones, dans la magnifique cuisine-verrière baignée de lumière. »

Le déjeuner en 3 temps sera accompagné de la dégustation de quelques vins de la Vallée du Rhône issus

Ecrit par Echo du Mardi le 12 septembre 2022

de l'agriculture biologique/biodynamique et se déroulera sur la terrasse ou dans la salle à manger auprès de la cheminée.

Les infos pratiques
Prix de la journée 9h30 -15h : 150€ (tarif early bird 135€). « Je vous propose de me rejoindre au marché de Villeneuve à 8h. Pour plus de détails, je vous invite à suivre ce lien, sur les événements de ma page Facebook

DR

Entre amis ou en Team building
« En Groupe de travail, dans le cadre d'un team building, ou juste pour le plaisir en groupe d'amis ou pour la célébration d'un événement particulier, je vous reçois sur réservation dans les cuisines de la Bastide de Bellegarde sur l'île de la Barthelasse. Vous cuisinerez dans la verrière baignée de soleil et déjeunerez en terrasse dans le ravissant parc. »

Déroulement de la journée
Voici le déroulement de votre journée : visite du marché de Villeneuve-les-Avignon ou de la Ferme la Reboule pour l'achat des produits, préparation de 3 recettes salées et sucrées pour un déjeuner convivial

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 12 septembre 2022

autour d'une dégustation de vins. Pour 6 personnes minimum, réservation obligatoire, devis sur simple demande.

Les rendez-vous de Séverine à l'Ecole culinaire de la Mirande, le Marmiton

Les jeudis 22 septembre, 13 octobre et 8 décembre.
« Je vous mène en balade dans les rues d'Avignon pour partager tout ce que j'y affectionne « gourmandisement » parlant. Vous ferez les achats aux Halles selon mes conseils et ce que vous aimez, puis nous cuisinerons le repas 3 plats que nous dégusterons ensuite au moment du déjeuner accompagnés de vins de la vallée du Rhône. »

Les infos pratiques
Séverine Sagnet fondatrice de Quantic cuisine. 22, rue Marcel Fabrigoule. 30400 Villeneuve-lès-Avignon. La bastide de Bellegarde. 990 Chemin du Mont Blanc à Avignon. 06 40 56 87 84. Et aussi à La Mirande. Place de l'Amirande à Avignon 04 90 14 20 20
MH

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 12 septembre 2022

DR

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 !