



Atelier

Amis & Fines Herbes

Cours de cuisine

Sommaire:

<u>Les cours, le chef</u>	<u>2</u>
<u>L'atelier, les groupes</u>	<u>3</u>
<u>Entreprises, C.E</u>	<u>4</u>
<u>Contact</u>	<u>5</u>

les cours de cuisine

Ouvert depuis 2006, l'atelier a mis en place une philosophie et une pédagogie tournée vers la compréhension de la mécanique et de la logique culinaire. Ici l'idée n'est pas de faire réaliser une recette (en abondance et gratuite sur internet) mais de donner une explication claire et accessible sur les raisons qui font utiliser une technique ou un ingrédient lors de l'élaboration d'un plat.

Car une fois compris le schéma d'une recette, celle-ci n'est plus simplement un mode d'emploi à suivre, mais une suite logique, évidente et compréhensible permettant d'obtenir un résultat à travers des « outils technique » réutilisables.

Indissociable de la convivialité, la cuisine est avant tout un moyen de se réunir, de partager, d'échanger, de passer un bon moment avec d'autres. Ce concept là ne doit jamais être perdu de vue et plus encore lors d'un cours de cuisine.

Voilà pourquoi l'accent est mis sur l'idée d'un loisir culinaire plutôt que d'une séance scolaire. On se détend, on échange, on grignote, on boit un verre ...

Toutes sortes de formules, de thèmes sont envisageables, n'hésitez pas à demander un devis ou une plaquette des différentes formules possibles. **Cours en Français ou en Anglais.**



Le chef

Voilà maintenant plus de 20 ans que je cuisine. Mon apprentissage a démarré chez monsieur André DAGUIN dans le Gers. Il s'est poursuivi auprès d'authentiques passionnés tel que Mr VEYRAT, Mr ROELLINGER, Mr DUCASSE et bien d'autres.

De multiples voyages m'ont permis également de découvrir d'autres produits, d'autres cultures culinaires. Ces différentes expériences réunies ont forgé toute la sensibilité de ma cuisine.

En combinant mon expérience professionnelle, ma personnalité et ces dernières années en tant que professeur, j'ai développé une pédagogie qui tend à simplifier la cuisine pour la rendre accessible, faisant le succès de mes cours.

A la recherche d'échangés sur les marchés locaux j'ai sélectionné des producteurs, des artisans qui enrichissent l'atelier de leurs meilleurs produits de saison.



"Il n'est nul besoin de préparations longues et de produits de luxe pour être un bon cuisinier."

L'atelier

L'atelier se compose de plusieurs espaces:

- la cuisine, moderne, équipée pour les particuliers, chaque participant élabore les recettes du jour avec un matériel qui lui est familier. Deux grands îlots en granit pouvant accueillir un maximum de 20 personnes. Egalement accompagnés de tabourets pour un véritable confort.
- La pergola bioclimatique, transformable en terrasse d'été, prolonge la cuisine en salle de restauration ou de séminaire.
- Le jardin potager offre un cadre privilégié en plein Toulouse. Barbecues à la belle saison, concerts, brunchs, l'atelier offre de nombreuses possibilités au milieu de ses herbes aromatiques.



Groupes et privatisation de l'atelier

A plusieurs, c'est encore meilleur ...

Un anniversaire, une soirée entre amis, un enterrement de vie de jeunes filles (garçons), barbecue, toute occasion est bonne pour partager un moment original et convivial entre amis, famille, collègues ...

A partir de 6 jusqu'à 20 vous êtes un groupe (plus me contacter), et vous avez tous les droits. Choix de la date, des heures, thèmes ...

L'atelier est également disponible pour de nombreuses occasions, idées originales, brunch, réception, vernissage, etc.

Passez par le formulaire de [contact](#) ou appelez moi pour préparer ensemble cette occasion particulière de faire autre chose.





Événements entreprises

Vous cherchez à motiver vos cadres (incentives) ? consolider une équipe de travail ? remercier vos clients et partenaires ?

Nos activités permettent de créer un climat privilégié au service des objectifs de votre entreprise.

- Atelier de cuisine dégustation : Formule idéale pour tisser des liens avec vos collègues et vos clients. Avec les conseils du chef, les participants concoctent un menu de saison qu'ils auront le plaisir de déguster autour d'un bon verre de vin.
- Soirée dégustation sur les accords mets et vins : délicieusement captivante, cette formule d'exploration des cuisines originales, exotiques, inventives, de découvertes de produits permet de surprendre avec un repas qui souligne des produits (cafés, thés, sushis, fromages, vins, ...)



Offres CE

Afin de répondre à l'appétit de découverte des salariés de votre entreprise, Amis & Fines Herbes offre une grande variété d'ateliers pratiques et ludiques animé par un professionnel des arts culinaires.

Ateliers de cuisine, pâtisserie, dégustation mets et vins, ... Demandez la plaquette qui regroupe les différentes offres dont:

- **Création d'une section cuisine**, auxquels les salariés de votre entreprise s'inscrivent individuellement en fonction de leur emploi du temps.
- **Des soirées privées**, formule particulièrement adaptée pour renforcer l'esprit d'entreprise. Parce que préparer et déguster ensemble un bon repas est l'activité conviviale par excellence.
- **Des bons cadeaux** : A l'occasion des fêtes, des anniversaires, vos salariés peuvent ainsi offrir à leurs proches un bon cadeau pour un cours de cuisine ou une carte d'abonnement donnant accès à toutes les activités.





Contact

EURL Amis & Fines Herbes

145, Av des états unis

31200 TOULOUSE

05.62.72.16.96

06.73.81.54.08

contact@cook-meeting.fr

www.cook-meeting.fr

Gérant: Nicolas ANDRE

