

COURS DE CUISINE

Au programme
les samedis de 9h à 15h

- 9h Visite du potager de La Bastide des Saveurs
- 10h Cours de cuisine
- 13h30 Repas
selon les préparations du cours
- Fin vers 15h
- Les cours sont limités à 12 personnes maximum
- Les boissons sont comprises (1/3 de vin, café et eau)

Renseignements :

Tél : +33(0)6 22 85 24 34

Mail : contact@la-bastide-des-saveurs.com

IG: [@la_bastide_des_saveurs](https://www.instagram.com/la_bastide_des_saveurs)

COURS DE CUISINE

→ 7 SEPTEMBRE 2024

La figue en plusieurs escales.

- Figs, melon, glace citron vert, jambon culatta, fruits rouges.
- Figs, canard rôti aux figes, polenta mulino marino.
- Figs, caramel romarin, fraise, sorbet feuille de figes.

Renseignements :
Tél : +33(0)6 22 85 24 34

COURS DE CUISINE

→ 14 SEPTEMBRE 2024

Cuisine contemporaine en fraîcheur avec la pêche locale.

- Thon rouge et tomate fraîche, pistou d'herbes, courgettes.
- Tomate en granite, tartare de coquillages, vierge de légumes croquants au basilic.
- Huitres de tamaris en tartare aux herbes, filet de daurade au poivre de Sichuan, huile verte au persil.
- La figue avec son coulis au mourvèdre et miel d'acacia, sorbet fromage blanc et citron vert.

Renseignements :
Tél : +33(0)6 22 85 24 34

COURS DE CUISINE

→ 21 SEPTEMBRE 2024

Le potiron de la Bastide.

- Le velouté comme un capuccino, herbes en fraîcheur.
- Les barbajans au potiron, riz et parmesan selon la recette de ma grand-mère.
- Le confit de potiron, le cochon moelleux, un jus caramélisé aux épices.

La façon de transformer un produit simple en un produit noble.

- Le dessert à la courge en habit de douceur à la vanille glace et tuile croustillante.

Renseignements :
Tél : +33(0)6 22 85 24 34

COURS DE CUISINE

→ 28 SEPTEMBRE 2024

L'esprit des cocottes à partager.

- Les légumes d'automne rôtis glacés, œuf parfait et sucs de jambon, côte de salade croquantes, condiments échalotes confites.
- La Joue de cochon, confite au vin rouge glacée.
- La palette d'automne aux fruits du mendiant, déglacée au vin cuit.

Renseignements :
Tél : +33(0)6 22 85 24 34

COURS DE CUISINE

→ 5 OCTOBRE 2024

Les champignons à l'honneur

1. Base.
 2. Préparation.
 3. Techniques de cuisson : grillés, marinés, en cocotte, en fricassée.
 4. Recettes : entrées froides, entrées chaudes.
 5. À la grecque, marinées en salade.
- Cappuccino de champignons.
 - Râble de lapin fermier aux champignons.
 - Le dessert glacé aux champignons.

Renseignements :
Tél : +33(0)6 22 85 24 34

COURS DE CUISINE

→ 12 OCTOBRE 2024

La pêche locale en mise en scène élégante et gourmande à l'accent Provençal.

- Consommé de crevettes grises.
- Comme un aioli, cabillaud confit à l'ail nacré, moules, légumes marinés aux herbes.
- Cocotte lutée au pistil de safran et aux produits de la pêche locale.
- La pomme des Alpes en mille feuilles, caramel au beurre salé.

Renseignements :
Tél : +33(0)6 22 85 24 34

COURS DE CUISINE

→ 19 OCTOBRE 2024

Les déclinaisons de la Châtaigne.

- La châtaigne de Collobrières en velouté.
- Le cake à la farine de châtaignes.
- Le mariage des premiers choux verts de la Bastide et de la châtaigne de Collobrières.
- Le flan de châtaignes et son coulis de pomme verte.

Renseignements :
Tél : +33(0)6 22 85 24 34