



**Vous propose un Atelier Culinaire à la
Maison du Chef Normand
14130 St-Philibert-des-Champs
VENDREDI 2 FEVRIER 2024 A 9H30**

**Elisabeth TIREL,
Vous accueille dans la bonne
humeur autour d'une cuisine
conviviale lors d'un atelier
culinaire**

Programme de la journée

La Maison du Chef Normand, c'est avant tout le sourire et la passion d'une Cheffe Elisabeth Tirel,

Cheffe reconnue de la réputée Confrérie des disciples Escoffier, son but est de transmettre son savoir culinaire dans la bonne humeur et par le biais de cours de cuisine que vous pourrez facilement reproduire chez vous.

Le parcours d'Elisabeth est ponctué de hauts lieux de la Gastronomie Française en Normandie, l'hôtel Normandy, le Krall, le Cro's, le Casino, l'hôtel du Golf de Deauville, et le Pavé d'Auge à Beuvron en Auge,

Après ce parcours professionnel riche en émotions et en rencontres inoubliables, Elisabeth décide de voler de ses propres ailes en créant sa propre entreprise « La Maison du Chef Normand ».

Elle vous invite lors de cet atelier à venir partager sa passion et son savoir-faire autour de mets de saison que nous élaborons tous ensemble. (20 places sont disponibles pour cet atelier culinaire)

8h30 - Rendez-vous (devant la gare d'Houlgate) **covoiturage obligatoire**

8h45 - Départ en direction de Saint-Philibert-des-Champs

9h30- Début de l'atelier culinaire

12h30 - Dégustation des plats élaborés

Coût : adhérents : 65€ - Non adhérents : 79€

Découverte de notre environnement dans l'atelier de la Cheffe et de son « commis » du jour (une autre toque).
Nous sommes reçues par une disciple d'Escoffier, le « roi des cuisiniers, cuisiniers des rois », le premier à codifier la grande cuisine.



Une fois toque et tablier enfilés, petite photo de famille avec la Cheffe et ses 15 élèves avant de démarrer notre cours.



En premier lieu découvrir le menu concocté par Elisabeth et que nous allons devoir reproduire !

The logo features a stylized crown or toque above the text 'LA MAISON du Chef Normand' in a serif font, with 'Ateliers et cours de cuisine' in a smaller font below it.

Un verre de jus de pomme ou de cidre.

Magret de canard sauce moutarde au cidre accompagné de pommes de terre paillasson au beurre, tomates au pont l'évêque et quenelles de patates douces.

Tarte Tatin au beurre salé et crème d'Isigny.



Au boulot épluchage !!!



Les pommes



Les tomates



Découpe des patates douces



Transformation des pommes de terre en paillason
et préparation des magrets



Démarrage des cuissons par la tatin

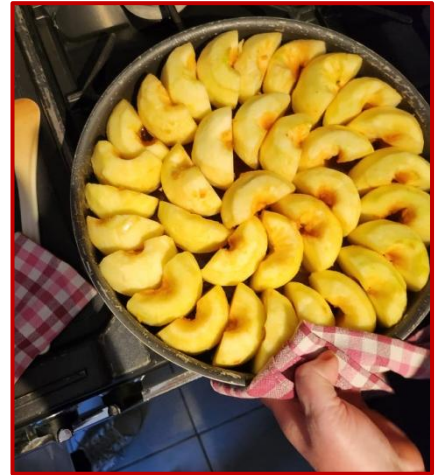
Beurre, sucre, on fait le caramel....



....Dès qu'il a atteint une belle couleur....



..ranger les quartiers de pommes et enfourner



Cuissons des paillassons de pommes de terre

Avant

.....

et après cuisson, on en mangerait !



Dans la foulée on préparer les tomates et on les enfourne à 180°.



Ainsi que les patates douces au micro-ondes



Cuissons des magrets



Attention la partie difficile, la sauce crème fraîche (abondante) et moutarde de cidre, un délice !



Les tatins sont prêtes, on démoule



Tout est cuit, il est temps de passer au montage



Qu'est-ce qu'on a bien travaillé !
Un petit apéro s'impose





Et maintenant passons aux choses sérieuses.....il est temps de déguster nos plats préparés avec tant d'assiduité.



Crédit photos Arts & Savoirs : Catherine Tanaka, Dominique Frot, Véronique Mendowski, Danièle Hodot Parisot.

Un grand merci à la cheffe Elisabeth et au Chef Jacques pour leur patience et leurs précieux conseils de cuisiniers qui ont su trouver des oreilles attentives.
Un grand merci également à Véronique de nous avoir déniché cette activité ludique et oh combien enrichissante, quelle belle journée nous avons passée toutes ensemble et surtout quel régal pour nos papilles !