

Arts&Savoirs

**Vous propose de participer à un atelier de
préparation du foie gras dans les locaux de
Saveur d'Auge à Pont-l'Evêque**

Le Samedi 30 Novembre 2024 à 9h30



Programme de la journée

08h30 - Départ (parking de la petite vitesse, derrière la gare de Houlgate)
pour le covoiturage (RDV sur place pour les autres)

09h30 - Début du cours

12h00 – Lobe en cuisson, verre de l'amitié

13h00 - Retour sur Houlgate

Coût adhérents : 58€ - Non adhérents : 65€

Saveur d'Auge fait plaisir aux gourmands depuis près de 30 ans. Installé à Pont l'Evêque, l'entreprise n'a jamais cessé de grandir. C'est une des références du terroir Normand et ses vraies valeurs, ici on travaille les matières les plus nobles.

C'est pourquoi les fêtes approchant, Arts & Savoirs vous propose de concocter votre propre foie gras et de repartir avec, sous l'œil vigilant des Spécialistes de cet atelier !

Après le passage dans un sas hygiène où chacun doit se laver et sécher les mains, on nous équipe de pied en cape par une tenue impérative d'hygiène, une blouse, une charlotte, des gants et de couvre-chaussures. Nous voici fin prêt pour pénétrer dans les ateliers de fabrication.

Notre « prof » (le maître des lieux) nous apprend :

- à faire la différence entre un foie gras pour bocal, pour terrine ou pour ballotin
- comment éveiner un foie frais
- comment l'assaisonner avant cuisson

Ces subtilités étant acquises (du moins on l'espère !), à chacun son foie et la mise en pratique commence

Tout le monde a bien travaillé durant ces 2h en atelier, il est temps que chacun « pose » avec son œuvre avant le départ pour l'étuveuse.



Nous ne pouvons pas finir cette agréable et très instructive matinée sans partager le verre de l'amitié avec notre hôte.

Une belle expérience à renouveler !

