

NOUVELLE
ACTIVITÉ
25/26

ATELIER CULINAIRE



**ATELIER ANIMÉ PAR LOUIS VENNE
CHEF DE LA CUISINE EXPÉRIENTIELLE DE
LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN**

Pour chaque cycle, trois ateliers vous sont proposés : un atelier pâtisserie, un atelier apéritif et un atelier plat de saison (automne, printemps) avec des chefs passionnés pour apprendre à réaliser des recettes faciles à refaire à la maison et repartir avec vos réalisations.

**Tarifs pour
un cycle :**
**117€ / 82€
/ 59€**

**CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN
(Espace DRESSOIR du Village Gastronomique)**

**Dates du Cycle 2 (Gr.2) : 19 mars / 23 avril / 7 mai 2026
de 10h à 12h**

PROGRAMME DU CYCLE 2



ATELIER 1 : GRAVLAX DE TRUITE 5 FÉVRIER (GR.1) & 19 MARS 2026 (GR.2)

OBJECTIFS : DÉCOUVERTE D'UNE TECHNIQUE DE CONSERVATION ET DE PRÉPARATION DU POISSON.

- HABILLAGE D'UNE TRUITE DE NOS RIVIÈRES
- PRÉPARATION DE LA MARINADE ET DE L'ASSAISONNEMENT (BETTERAVE ROUGE, CITRON & CITRON VERT, CERFEUIL)
- RÉALISATION DE LA SAUCE AIGRE (CRÈME FRAÎCHE, ÉCHALOTES, ŒUFS DE TRUITE, HUILE VERTE)
- EXPLICATION DE LA CUISSON PAR LE SEL
- MÉTHODES DE CONSERVATION
- DRESSAGE ET DÉGUSTATION



ATELIER 2 : CORDON BLEU 12 MARS (GR.1) & 23 AVRIL 2026 (GR.2)

OBJECTIFS : APPRENDRE À RÉALISER UN PLAT TRADITIONNEL FAIT MAISON.

- PRÉPARATION DE LA FARCE
- MONTAGE DU CORDON BLEU
- PANURE A L'ANGLAISE
- CUISSON ET CONSEILS PRATIQUES



ATELIER 3 : PAIN D'ÉPICES 2 AVRIL (GR.1) & 7 MAI 2026 (GR.2)

OBJECTIFS : RÉALISATION D'UN DESSERT SIMPLE ET CONVIVIAL.

- PRÉSENTATION DES INGRÉDIENTS
- RÉALISATION D'UN PAIN D'ÉPICES MAISON
- ASTUCES DE CUISSON
- DÉGUSTATION



Tarifs pour
un cycle :

117€ / 82€ /
59€

CITÉ INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN
Espace DRESSOIR du Village Gastronomique

Les jeudis de 10h à 12h



03 80 70 02 03



opad-dijon.fr